

Landgasthof
Ochsen



Menue-Vorschläge



... Leben und Geniessen

Lieber Gast

Herzlichen Dank für die Reservation Ihres bevorstehenden Anlasses bzw. die Anfrage für Menuevorschläge!

Gerne besprechen wir Ihre Menuewünsche und nehmen uns Zeit für Sie. Vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns.

Damit Ihr Anlass einen angenehmen Rahmen erhält, empfehlen wir Ihnen (vor allem bei Hochzeitsfeiern), Ihre Ankunft auf den frühen Abend anzusetzen.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen!

Hugo Eiholzer und das Ochsen-Team



Einige Informationen für Ihren Anlass

Menuevorschläge	Diese Vorschläge dienen als Anregung für die Gestaltung Ihres Menues. Wir sind offen, Ihre Vorstellungen und Wünsche einzubeziehen.
Personenzahl	Die Vorschläge gelten ab 10 Personen - bitte genaue Anzahl 1 - 2 Tage vorher bekanntgeben
Blumen	besorgen wir auf Wunsch gerne und berechnen den Selbstkostenpreis
Kerzen	stellen wir gratis zur Verfügung.
Musik	kann von uns vermittelt werden
Parkplätze	stehen genügend zur Verfügung
Kinder	Eine Kinderspielecke mit Videofilmen sowie ein Kinderspielplatz stehen zur Verfügung.
Polizeistundenverlängerung	ab 00.30 Uhr inkl. Ueberstunden für unsere MitarbeiterInnen für CHF 150.00 pro Stunde
Saalmiete	bei Banketten Saalbereitstellung gratis
Preise	inkl. MWST rein netto innert 15 Tagen (MWST Nr. 326 842) PostCard, EC-direct





SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierflädli	5.00
Kraftbrühe mit Eierstich	6.00
Kraftbrühe mit Gemüsejulienne	5.00
Kraftbrühe mit Sherry	6.50
Tomatencrèmesuppe	7.00
Spargelcrèmesuppe (Saison)	7.00
Kürbiscrèmesuppe (Saison)	7.00

SALATE

Grüner Saisonsalat	6.00
Bunt gemischter Salat	8.00
Tomatenscheiben mit Mozzarella	10.00
Kraftbrühe mit Eierflädli	8.00
Kraftbrühe mit Eierflädli	11.00

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Bündnerteller	11.00
Crevetten-Cocktail	12.00
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum	13.50
Pouletbrust „Florida“	12.00
Waldpilz-Cocktail	11.00

WARME VORSPEISEN

Frische Spargeln an Hollandaise	12.50
Frische Spargeln mit Rohschinken	13.50
Seezungenfilet „Schöne Müllerin“ mit Mandelreis	16.50
Kleine Pastetchen gefüllt mit Meeresfrüchten	13.50
Kleine Pastetchen „Luzerner Art“ mit Kalbfleisch, Aepfel, Rosinen	10.50



MENUES - alle Vorschläge inkl. Nachservice

- | | | |
|-----|--|-------|
| 1. | Kraftbrühe mit Eierflädli
Glasierter Schweins- und Kalbsbraten an
Pilzrahmsauce oder Rosmarinjus
Butternüdeli und Gemüsebouquet | 29.00 |
| 2. | Kraftbrühe „Mille Fanti“
Schwedenbraten vom Schweinscarré
(mit Zwetschgen gefüllt) an Rosmarinjus
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet | 29.50 |
| 3. | Spinatcrèmesuppe
Schweinsfilet an Estragonsauce
Pilaw-Reis und Gemüsebouquet | 35.00 |
| 4. | Lauchcrèmesuppe
Kalbsteak an Morchelsauce
Kartoffelkrokette und Gemüsebouquet | 40.00 |
| 5. | Concommé mit Einlage
Lammrückenfilet an Kräuter-Knoblauchsauce
Wildreis und Gemüsebouquet | 36.00 |
| 6. | Kraftbrühe „Julienne“
Schweinssteak „Walliser Art“
mit Tomaten und Käse überbacken
Butternüdeli und Gemüsebouquet | 31.00 |
| 7. | Tomatencrèmesuppe
Sautierte Pouletbrust an Orangensauce
Trockenreis und Gemüsebouquet | 27.00 |
| 8. | Kraftbrühe „Royale“
Roastbeef, englisch gebraten an
Bearnaisesauce
Duchesse-Kartoffeln und Gemüsebouquet | 37.00 |
| 9. | Kraftbrühe „Brunoise“
Schweinsrahmschnitzel mit Früchten
Butternüdeli und Gemüsebouquet | 29.00 |
| 10. | Frische Gemüsesuppe
Piccata „Milanese“ vom Schwein
Tomatenspaghetti -und Gemüsebouquet | 30.00 |



MENUES - alle Vorschläge inkl. Nachservice

Kraftbrühe mit Sherry 36.50
Saltimbocca alla Romana (Kalb) an
Marsalasaucce
Pilzrisotto und Gemüsebouquet

Kraftbrühe mit Portwein 35.00
Rindshuftsteak an Pfeffersauce
Pommes frites und Gemüsebouquet

MENUES complet - alle Vorschläge inkl. Nachservice

Frischer Marktsalat an Baumnussdressing
und gehackten Nüssen

Kalbs- und Schweinsfilet an Morchelsauce
Butterknöpfli und Gemüsebouquet

Rindsfilet an Bearnaisesauce
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 65.00

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry

Seezungenfilet an Weissweinsauce und
Wildreis
Zitronensorbet mit rotem Vodka

Schweinsfilet auf Apfelscheiben mit
Calvadossauce
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

Parfait Grand Marnier 69.00



DESSERTS

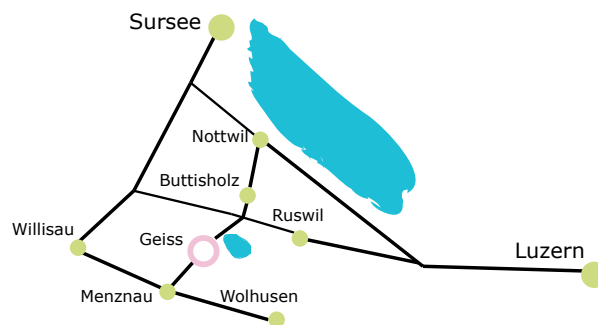
Gebrannte Crème	6.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.00
Caramelköpflli mit Rahm	5.50
Vachérin Glacé (mit oder ohne Kirsch)	8.50
Schwarzwäldertorte (mit oder ohne Kirsch)	8.00
Parfait Grand Marnier	8.50
Zuger Kirschtorte	8.00
Duo von weissem und braunem Schokoladenmousse	9.50
Kleines DESSERTBUFFET: Vachérintorte, frischer Fruchtsalat Meringue und Rahm Schokoladenmousse Gebraunte Crème	16.00



Landgasthof
Ochsen



Anfahrt



Öffnungszeiten

Mi - Sa 08.00 - 24.30 h

So 08.00 - 22.00 h

... Leben und Geniessen