

Lieber Gast

Herzlichen Dank für die Reservation Ihres bevorstehenden Anlasses bzw. die Anfrage für Menüvorschläge.

Gerne besprechen wir Ihre Menüwünsche 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



Oktober 2011

## Einige Informationen für Ihren Anlass

Menüvorschläge	Diese Vorschläge dienen als Anregung für die Gestaltung Ihres Menüs. Wir sind offen, Ihre Vorstellungen und Wünsche einzubeziehen.
Personenzahl	Die Vorschläge gelten ab 10 Personen - bitte genaue Anzahl 1-2 Tage vorher bekannt geben.
Blumen	Wir besorgen auf Ihren Wunsch gerne ein Arrangement und berechnen es zum Selbstkostenpreis.
Kerzen	stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung.
Musik	kann von uns vermittelt werden.
Parkplätze	stehen genügend zur Verfügung.
Kinder	Eine Kinderspielecke mit Fernseher und DVD - Player sowie ein Kinderspielplatz stehen zur Verfügung.
Polizeistunde	ab 00.30 Uhr können Sie Verlängerung eingeben. Wir berechnen 150.- Franken pro Stunde.
Saalmiete	bei Banketten stellen wir den Saal gratis zur Verfügung.
Preise	inkl. MWST rein netto innert 15 Tagen (MWST Nr. 326 842) Postcard, EC - direkt

### Salate

Grüner Saisonsalat	7.00
Bunt gemischter Salat	9.00
Tomatenscheiben mit Mozzarella	12.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	9.00
Nüsslisalat mit Seezungenstreifen und frischen Champignons	13.00

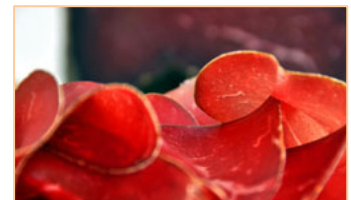


### Suppen

Kraftbrühe mit Eierflädli	6.00
Kraftbrühe mit Sherry	6.50
Tomatencrèmesuppe	8.00
Spargelcrèmesuppe	8.00
Kürbiscrèmesuppe	8.00
Curry-Geflügelcrèmesuppe	8.00

### kalte Vorspeisen

Bündnerteller	12.00
Crevetten - Cocktail	12.00
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum	14.00
Pouletbrust „Florida“	13.00
Waldpilzcocktail	13.00
Rindscarpacchio	18.00



### warme Vorspeisen

frische Spargeln	
- an Sauce Hollandaise	14.00
- mit Rohschinken	16.00
Seezungenfilet „Schöne Müllerin“ mit Mandelreis	18.00
Kleine Pastetchen gefüllt mit Meeresfrüchten	14.50
Kleine Pastetchen „Luzerner Art“ mit Kalbfleisch, Äpfel und Rosinen	12.50

## Menüs - Alle Vorschläge inkl. Nachservice

### vom Schwein...

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| I.  | Kraftbrühe „Brunoise“  |       |
| II. | Schweinsrahmschnitzel mit Früchten<br>Butternüdeli und Gemüsebouquet   | 30.00 |
|     |  |       |
| I.  | Bouillon „Mille Fanti“   |       |
| II. | Schwedenbraten vom Schweinscarré<br>mit Zwetgschen gefüllt an Rosmarinjus<br>Kartoffelgratin und Gemüsebouquet | 31.50 |
|     |  |       |
| I.  | Frische Gemüsesuppe  |       |
| II. | Piccata „Milanese“ vom Schwein<br>Tomatenspaghetti und Gemüsebouquet   | 32.00 |
|     |  |       |
| I.  | Bouillon mit Flädli  |       |
| II. | Glasierter Schweins- und Kalbsbraten an Pilzrahmsauce<br>oder Rosmarinjus<br>Butternüdeli und Gemüsebouquet    | 32.50 |
|     |  |       |
| I.  | Kraftbrühe „Julienne“  |       |
| II. | Schweinssteak „Walliser Art“<br>mit Tomaten und Käse überbacken<br>Butternüdeli und Gemüsebouquet              | 34.00 |
|     |  |       |
| I.  | Spinatcrèmesuppe   |       |
| II. | Schweinsfilet an Estragonsauce oder Morchelsauce<br>Pilawreis und Gemüsebouquet                                | 38.00 |

### vom Lamm...

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| I.  | Consommé mit Einlage  |       |
| II. | Lammrückenfilet an Kräuter-Knoblauchsauce<br>Wildreis und Gemüsebouquet | 38.00 |

### **vom Rind...**

- I. Kraftbrühe mit Portwein
- II. Rindshuftsteak an Pfeffersauce  
Käuterreis und Gemüsebouquet 37.50

- I. Kraftbrühe „Royale“
- II. Roastbeef englisch gebraten an Bearnaisesauce  
Duchesse - Kartoffeln und Gemüsebouquet 41.00

### **vom Kalb...**

- I. Kraftbrühe mit Sherry
- II. Saltimbocca alla Romana an Marsalasaucce  
Pilzrisotto und Gemüsebouquet 38.50

- I. Lauchcrèmesuppe
- II. Kalbssteak an Morchelsauce  
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet 43.00

### **Fisch und Geflügel...**

- I. Tomatencrèmesuppe
- II. Sautierte Pouletbrust an Orangensauce  
Trockenreis und Gemüsebouquet 29.00

- I. Randensuppe mit Ingwer
- II. Pouletbrust „Indienne“ tranchiert  
Früchtereis und Gemüsebouquet 30.50

- I. Kartoffelcrèmesuppe
- II. Eglifilet „Luzerner Art“  
Kräuterreis und Gemüsebouquet 37.50

## **Menu komplett...**

alle Vorschläge inkl. Nachservice

### **Menu 1**

- I. frischer Marktsalat an Baumnussdressing  
und gehackten Nüssen
- II. Kalbs- und Schweinsfilet an Morchelsauce  
Butterknöpfli und Gemüsebouquet
- III. Rindsfilet an „Sauce Bearnaise“  
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet
- IV. Zwetgschensorbet mit Vieille Prune 72.00

### **Menu 2**

- I. Doppelte Kraftbrühe mit Sherry
- II. Seezungenfilet an Weissweinsauce und Wildreis
- III. Zitronensorbet mit rotem Vodka
- IV. Schweinsfilet auf Apfelscheiben mit Calvadossauce  
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet
- V. Parfait Grand Marnier 76.00

## Desserts

gebrannte Crème	6.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Caramelköpfler mit Rahme	5.50
Vachérin Glacé ( mit / ohne Kirsch )	8.50
Schwarzwäldertorte ( mit / ohne Kirsch )	8.00
Parfait Grand Marnier	8.50
Zuger Kirschtorte	8.00
Mousseduet	
weisses und braunes Schoggimousse	9.50



## Kleines Desserbuffet



Vachérintorte  
frischer Fruchtsalat  
Meringues mit Rahm  
Schokoladenmousse  
gebrannte Crème

18.00



Wollen Sie mehr erfahren...?

Informieren Sie sich auf unserer Homepage über aktuelle Anlässe unter [www.ochsen-geiss.ch](http://www.ochsen-geiss.ch). Bei uns ist immer was los...

Wir freuen uns schon heute auf Ihren Besuch.



Hugo Eiholzer und sein Ochsen-Team

Unsere Öffnungszeiten:

MI - SA 9.00 - 24.30 Uhr  
SO 9.00 - 22.00 Uhr



So finden Sie uns

