



Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie bei uns sind. Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit unseren hausgemachten Spezialitäten und einem interessanten Weinkeller.

Geiss und das Gasthaus Ochsen haben eine lange Tradition. Bereits im Jahr 1523 wird das „Wirtshaus Ochsen“ in den Geschichtsbüchern erstmals erwähnt. So war Geiss auch stets ein wichtiger Durchgangsort für die Jakobspilgerer auf dem Weg nach Santiago de Compostela in Spanien.

Vieles ist heute geblieben – so zum Beispiel der unvergleichliche Charme des Dorfkernes oder die gute Gastlichkeit mit einer feinen Spezialitätenküche im Ochsen. Wir wünschen Ihnen gemütvolle Stunden in unserem Hause.

Hugo Eiholzer und sein „Ochsen-Team“.



Vorspeisen

Rindscarpaccio

Rindsfilet fein geschnitten, mit kaltgepresstem Olivenöl und Parmesan

grüner Salat

saisonale Variation

gemischter Salat

mindestens 5 verschiedene, frische Salate

Suppen

Tagessuppe

Bouillon mit Sherry

Bouillon mit Gemüse oder Ei

Tomatencremesuppe mit Rahmhäubchen

Hauptgerichte

Rahmschnitzel „Maison“

*Zarte Schweinsschnitzel an feiner Pilzrahmsauce nach Muttis Art
Butternüdeli, frisches, saisongerechtes Gemüse und Früchtegarnitur*

Schweinssteak

200g Schweinssteak, Pommes Frites, Gemüsevariation

Cordon bleu „Jumbo“

300g Cordon bleu, Pommes Frites, Gemüsebouquet

Schweinsfilet

Filets mignon an Morchessauce, Kroketten, Gemüsebeet

Fitnessteller „Ochsen“

*Zarte Schweinsschnitzel zur Wahl mit hausgemachten, frischen Salaten
oder mit reichhaltigem Gemüsebouquet*

Lammrückenfilet a la „Hugo“

*Tranchiertes Lammfilet an rassisger Knoblauch- Kräutersauce,
Kroketten, Gemüsebouquet*

Entrecôte

*Zartes Rindfleisch mit Knoblauchbutter, Pommes Frites,
feinstes Gemüse*

Rumpsteak „Tiroler Art“

Rindshuft an pikanter Pfeffersauce, Trockenreis, Saisongemüse

Kalbssteak

Feinstes Stück vom Kalb an Morchelsauce, Kroketten, Gemüsebouquet

„Züri Gschnetzelted“

Kalbsgeschnetzelted an feiner Pilzrahmsauce, knusprige Rösti

Pouletbrust „Florida“

*Leichtes Pouletfleisch auf grünem Salat mit Apfel-Curry-Dressing,
Früchtégarnitur*

Pouletbrust „Indienne“

*Pouletfleisch an aromatisch würziger Curry - Kokossauce, Reis
und Früchtevariation*

Fischknusperli

*Frittierte Merlanfilets an pikanter Tartaresauce, Pommes Frites,
Gemüsebouquet*

Gemüseteller

reichhaltige Gemüsevariation

Frische Metzgete vom Hof nach traditionellem Hausrezept

(1x pro Monat, bitte beim Personal nachfragen)

Metzgete garniert

Brat-, Blut- und Leberwurst

Salzkartoffeln, Apfelschnitze und Sauerkraut

Brat-, Blut- und Leberwurst mit feinen Apfelschnitzen

Blut oder Leberwurst mit Apfelschnitzen

Bratwurst mit Röstli und Gemüse garnitur

Bratwurst mit Röstli

Bratwurst nature

För e Gloscht...

Salate

grüner Salat

kleiner gemischter Salat

Salatteller

*Wurstsalat nature
garniert*

*Käsesalat nature
garniert*

Thonsalat garniert mit verschiedenen Salaten

kaltes Allerlei

Ochsenteller

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Schinken, Salami, Käse

Hobelspeckteller

kalte Platte

Faustbrot

Käse, Schinken, Salami oder gemischt

Bündnerfleisch

warme Kleinigkeiten

Toast Hawai

Schnipo

panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat

Fleischdeklaration

Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Südamerika
Kalb:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Poulet:	Schweiz

Grösstenteils verarbeiten wir das Fleisch aus Geiss. Bei Import-Fleisch ist der Einsatz von Leistungsförderern leider nicht restlos auszuschliessen.