

# OCHSEN

*Gasthof & Metzger*

LUPFIG • SEIT 1943



## Menüvorschläge

## Liebe Gäste, geschätzte Geniesser

Für das Interesse an unserem Haus danken wir Ihnen herzlich und wir freuen uns Ihnen unsere Menüvorschläge zukommen zu lassen.

Der Gasthof zum Ochsen ist ein traditioneller Familienbetrieb für den schon seit über 200 Jahren das Tavernen Recht besteht. Ob Geburtstagsfeier, Taufe, Hochzeit, Generalversammlung, Firmenfest oder Jubiläum. Für jeden Anlass bieten wir den perfekten Rahmen.

Verschiedenen Räumlichkeiten, mit zeitgemässer Infrastruktur, bieten uns die Möglichkeit 10-360 Gäste zu bewirten und 100 Parkplätze stehen Ihnen zur Verfügung. Unser Gasthof ist im EG komplett rollstuhlgängig und verfügt über eine behindertengerechte Toilette.

Die äusserst verkehrsgünstige Lage, zwei modern eingerichteten Konferenz- und Seminarräume, ein grosser Saal mit Bühne, sowie fünf gemütliche Hotelzimmer, bilden die ideale Voraussetzung für Ihre Veranstaltung.

Gerne informieren wir Sie über unsere weiteren Dienstleistungen, die wir gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ausrichten.

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü selber zusammenstellen, oder sich von den Gastgebern beraten und inspirieren lassen.

Wir bieten Ihnen einen freundlichen, zuvorkommenden Service und eine hervorragende Küche, die Sie mit frischen und hausgemachten Spezialitäten verwöhnt.

Neben all diesen Annehmlichkeiten geniessen Sie die persönliche Betreuung durch unsere Bankettleitung und das gesamte Ochsen-Team, um den Erfolg Ihrer Veranstaltung zu garantieren.

## Ihr Ochsen Team



## Apéro kalt:

Nüssli, Chips, Salzstängeli pro Person Fr. 3.00

### Apéro Baguette Brötchen:

Schinken, Salami, Käse, Kalbs.- & Schweinsbraten Stück Fr. 4.50  
Rohschinken, Bündnerfleisch, Graved Lachs (SCT) Stück Fr. 5.00

### Apéro Canapé:

Ei, Salami, Schinken & Thon Stück Fr. 4.00  
Graved Lachs (SCT), Rindstatar  
Rohschinken & Bündnerfleisch Stück Fr. 5.00

### Diverse Leckereien:

Gebackene Mozzarella Sticks Stück Fr. 3.50  
Melonenwürfel mit Rohschinken (Saison) Stück Fr. 4.00  
Gemüsesticks mit Dipp Sauce pro Pers. Fr. 4.00

## Apéro warm:

Schinkengipfeli Stück Fr. 3.50  
Chäschüechl Stück Fr. 5.00  
Mini Pizza Stück Fr. 4.00  
Mini Flammkuchen Stück Fr. 4.00  
Pouletspiess „Exotisch“ Stück Fr. 4.00  
Zwetschgen im Speckmantel Stück Fr. 3.00

### Bruschetta:

Tomaten und Basilikum (Saison) Stück Fr. 2.80  
Pilz und Kräuter Stück Fr. 4.00  
Gebratene Kaninchenleber (CH) Stück Fr. 5.00

# Vom Schwein

## Menü 1

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinschalsbraten (CH) an Rotweinjus



Kartoffelgratin & Saisongemüse

\*\*\*

Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 55.50

## Menü 2

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Schweins Saltimbocca „Romana“ (CH)



an Risotto

\*\*\*

Caramelchöpfli mit Rahm

Fr. 51.00

## Menü 3

Tomatencrèmesuppe

mit einer Rahmhaube

\*\*\*

Schweinsfilet (CH) mit Calvados Rahmsauce

Hausgemachte Spätzli & Saisongemüse



\*\*\*

Schoggimousse mit Früchten garniert

Fr. 62.00

## Menü 4

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinssteak (CH) an Senfrahmsauce

Kroketten & Saisongemüse



\*\*\*

Hot Berry

Fr. 54.50

# Vom Rind

## Menü 5

Tomatencrèmesuppe  
mit einer Rahmhaube

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes (CH) an Pfeffersauce



Spätzli & Saisongemüse

\*\*\*

Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 52.50

## Menü 6

Gemischter Salat

\*\*\*

Rindsfiletstreifen (IRL) Stroganoff



Butternudeln & Saisongemüse

\*\*\*

Waldbeerenparfait

Fr. 61.00

## Menü 7

Nüsslisalat mit Brotrôutons, Speck (CH) & Champignon

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten (IRL)



mit Sauce Béarnaise

Kroketten & Saisongemüse

\*\*\*

Ochsen Dessert-Teller „Surprise“

Fr. 78.00

# Vom Kalb

## Menü 8

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbpiccata „Milanese“ (CH)  
Tomaten-Spaghetti oder Risotto



\*\*\*

Caramelköpfler mit Rahm

Fr. 60.50

## Menü 9

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Nüsslisalat mit Kaninchenleber (CH)



\*\*\*

Kalbssteak (CH) an einer feinen Morchelrahmsauce  
Butternudeln & Saisongemüse

\*\*\*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 76.00

## Menü 10

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Champignonrahmsauce  
Kroketten & Saisongemüse



\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Fr. 60.50

# Hochzeitsmenü

Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten (IRL)



Béarnaise Sauce, Pfeffersauce oder Hausgemachter Kräuterbutter

Kroketten & Gemüsebouquet

\*\*\*

Reichhaltiges Dessertbuffet

(Tiramisu, div. Glace, Torten, Schoggimousse, Früchteplatte & gebrannte Crème)

Preis pro Person Fr. 84.00

## Klassiker

Beinschinken mit Kartoffelsalat



Mit Brot & Senf

Fr. 28.50

\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten



Mit Kartoffelstock

Fr. 28.00

\*\*\*

Hausgemachter Fleischkäse



Mit Pommes

Fr. 28.00

\*\*\*

Spaghetti Plausch mit Saucen nach Wunsch

Bolognese, Carbonara, all'arrabbiata, Napoli oder Pesto

Fr. 29.50

\*\*\*

Gehacktes mit Hörnli



Mit Käse und Apfelmus

Fr. 28.00

# Suppen

Aargauer Rüblicrèmesuppe	Fr. 8.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 8.50
Kraftbrühe Royale	Fr. 10.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin und Olivenschaum	Fr. 12.50
Broccolisuppe mit Lachsstreife	Fr. 12.50
Weissweinsuppe mit Brotcrôutons	Fr. 10.00

# Salate

Grüner Blattsalat	Fr. 10.00
Gemischter Salat	Fr. 12.00
Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck & frischen Champignons	Fr. 17.00
Nüsslisalat mit Kaninchenleber	Fr. 20.00
Tomaten-Mozzarella Salat „Caprese“ (Saison)	Fr. 14.50

# Kalte Vorspeisen

Gemüsetartar mit Salatbouquet	Fr. 12.00
Melone mit Rohschinken (Saison)	Fr. 21.50
Hausgemachter Graved Lachs mit Toast & Butter	Fr. 22.00
Klassischer Crevetten Cocktail	Fr. 17.00
Rindstatar garniert mit Salatbouquet Toast & Butter	Fr. 24.50
Lachstatar garniert mit Salatbouquet Toast & Butter	Fr. 22.50
Rindscarpaccio mit Parmesan und Ruccolasalat	Fr. 25.00

# Warme Vorspeisen

Italienische Pasta (Spaghetti, Tortellini) mit verschiedenen Saucen:	
Tomatensauce all'arrabbiata	Fr. 19.50
Bolognaise	Fr. 20.50
Carbonara	Fr. 20.50
Basilikum Pesto	Fr. 18.50
Blätterteigpastetli mit verschiedenen Füllungen	
Poulet Ragôut	Fr. 18.50
Gemüse Ragôut	Fr. 17.00

# Fleischgerichte

## Schweinefleisch

Schweinsvoressen „Grossmutter-Art“ 	Fr. 30.00
Schweinspiccata „Mailänder-Art“	Fr. 33.50
Aargauer Braten mit Zwetschgen gespickt	Fr. 32.50

## Rindfleisch

Rindsschmorbraten mit Rotweinjus 	Fr. 39.00
Rindsentrecôte mit Pfeffersauce	Fr. 45.50
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise	Fr. 45.50

## Kalbsfleisch

Kalbsschnitzel 	Fr. 44.50
Kalbscordonbleu	Fr. 45.50
Kalbsleberli mit frischen Kräutern	Fr. 38.00
Kalbskronenbraten	Fr. 54.50

## Beilagen

Gemüsegarnitur  
Butternudeln, Kartoffelgratin, Reis oder Pommes frites

# Fische & Krustentiere

	Vorspeise	Hauptgang
Saibling an feiner Dijon-Kräuterschaumsauce	Fr. 21.00	Fr. 45.50
Gebratene Eglifilet (CH) gebraten mit Mandeln	Fr. 24.00	Fr. 46.50
Zanderfilet (DE) pochiert mit Safransauce	Fr. 23.00	Fr. 45.50
Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauchbutter	Fr. 25.00	Fr. 48.50
Lachsschnitte (SCT) vom Grill mit Sauce Béarnaise	Fr. 22.00	Fr. 42.50

## Beilagen

Reis, Wildreis, Zitronenreis, Butternudeln, Salzkartoffeln oder Kräuterkartoffeln

# Desserts

Caramelchöpfli mit Rahm	Fr. 9.00
Gebrannte Crème	Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 11.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 14.00
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren	Fr. 11.50
Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 12.00
Picassoteller	Fr. 19.00
Weisses & braunes Schoggimousse	Fr. 14.50
Dessertbuffet ab 50 Personen	Fr. 30.50
Zitronensorbet mit weissem Vodka	Fr. 11.50
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	Fr. 11.50
div. Torten	Auf Anfrage
Crèmeschnitten	Fr. 6.50