

OCHSEN

Gasthof & Metzger

LUPFIG • SEIT 1943

Willkommen bei uns



Es ist uns ein grosses Anliegen, dass Sie sich bei uns im Gasthof Ochsen wohl fühlen.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Für individuelle Wünsche sind wir immer offen. Sprechen Sie uns an und geniessen Sie die Zeit bei uns.

Ihr Gasthof Ochsen Team

Burger Festival



NEU Vegi - Burger 130 gr.

Fr. 28.00

Gemüseburger (CH), Zwiebeln,
Essiggurke & knackigem Eisbergsalat.

Swiss Black Angus Bacon Burger 150 gr.

Fr. 28.00

Rindfleisch Patty 100% IP-SUISSE,
SWISS Black Angus Rindfleisch (CH), belegt mit Speck,
Zwiebeln, Essiggurke & knackigem Eisbergsalat.

Swiss Black Angus Cheese Bacon Burger 150 gr.

Fr. 28.50

Rindfleisch Patty 100% IP-SUISSE,
SWISS Black Angus Rindfleisch (CH),belegt mit Speck,
Bergkäse, Zwiebeln, Essiggurke & knackigem Eisbergsalat.

Swiss Black Angus Fire Burger (scharf) 150 gr.

Fr. 28.00

Rindfleisch Patty 100% IP-SUISSE,
SWISS Black Angus Rindfleisch (CH), belegt mit Speck,
Bergkäse, Zwiebeln, Essiggurke & knackigem Eisbergsalat.

Kettyle Beef Burger (Dry Aged Beef) 150 gr.

Fr. 29.00

Rindfleisch Patty Rindfleisch 82%, Dry Aged Beef 10%
belegt mit Bergkäse, Zwiebeln,
Essiggurken & knackigem Eisbergsalat

Swiss Black Angus Double Cheese Bacon Burger 2x150gr.

Fr. 35.50

Rindfleisch Patty 100% IP-SUISSE,
SWISS Black Angus Rindfleisch (CH), belegt mit Speck,
Bergkäse, Zwiebeln, Essiggurke & knackigem Eisbergsalat.

Beilagen inbegriffen:

Pommes frites und Cole Slaw Salat

Saucen zur Wahl:

Ketchup, Cocktail oder BBQ



Swiss Black Angus

Swiss Beef Burger

Swiss Black Angus ist eine Premiere: Swiss Black Angus ein Angus-Label mit Angus-Fleisch aus der Schweiz in Kombination mit den IP-SUISSE Standards.

Angus-Fleisch wächst durch die Nahrung aus einheimischem Futter. Der Einsatz von Soja sowie gentechnisch veränderten Futtermittel ist verboten. Freiluftställe und täglicher Weidegang während der Vegetation sind gewährleistet. Dies entspricht den vom Bund geförderten Tierwohlprogrammen für «Besonders Tierfreundliche Stallhaltungssysteme» und «Regelmässiger Auslauf im Freien».

Zartes Aroma Dank der Marmorierung

Angus-Fleisch erkennt der Kenner sofort an der feinfaserigen Struktur und der ausgeprägten Marmorierung. Dank dieser Eigenschaft ist Angus-Fleisch besonders zart und schmackhaft. Das Fleisch vergeht sozusagen auf der Zunge. Eine äusserst gute Fleischstruktur mit feiner Faserung und optimiertem intramuskulärem Fett und letztlich die gute Fleisch-Fettmarmorierung verleihen dem Angus-Fleisch die ganz besondere Note und garantieren eine hervorragende Fleischqualität.

SWISS Black Angus Rindfleischburger: (CH)

Kettyle Beef Burger (Dry Aged Beef): (GB/IE)

Schweinefleisch (Speck) Schweiz: (CH)



Saison Salate

Tomaten-Mozzarella „Caprese“ (CH)	Fr. 14.50
Marktfrischer Blattsalat	Fr. 9.90
Blattsalat mit gehacktem Ei	Fr. 11.00
Gemischte Salatvariation	Fr. 12.60
Salatschüssel Ochsen (ab 2 Personen) <i>Blattsalate mit Kernenmix, gebratenem Speck, Karottenstreifen & gehacktes Ei von Notter's Hof mit Frenchsauce</i>	<i>pro Pers.</i> Fr. 10.50
Blattsalat mit frischen Kaninchenleberstreifen (CH) <i>Dressing zur Wahl: French oder Italienne</i>	Fr. 19.40

Suppen

Kalte Tomatensuppe <i>Mit Ziegenkäse-Joghurt Stick</i>	Fr. 9.80
Rindskraftbrühe <i>mit Gemüsestreifen</i>	Fr. 8.50
Rüeblicremesuppe <i>Mit Hobelfleisch</i>	Fr. 9.80



Vorspeisen

Melone mit Hausgemachtem Bio Rohschinken (CH)	Fr. 24.50
Markbeinschiffli (CH) <i>Mit Knoblauchcrostini & Kräutersalat</i>	Fr. 24.50
Geri`s Lachsteller (Schottland) <i>mit Honig-Senf-Dillsauce, Toast & Butter</i>	Fr. 22.00
Rindstatar traditionell (CH) <i>mit Toast & Butter</i>	Fr. 23.50
Bio Tatar (CH) aus eigener Produktion <i>mit Toast & Butter</i>	Fr. 26.50
Rindstatar «Premium» (IRL) handgeschnitten <i>mit Toast & Butter</i>	Fr. 31.00



Vegetarisch

Penne mit Kokossauce

Pinienkernen & Broccoliröschen

Fr. 26.00

Gemüseteller

mit Kroketten

Fr. 29.50

Fischgerichte

Wolfsbarsch „Loup de mer“

an grillierter Wassermelone mit Ruccolasalat & Knoblibrot

Fr. 35.50

Garnelen Bolognaise (Vietnam)

Garnelen an feiner Whisky-Rahmsauce & Nüdeli

Fr. 28.50

Zanderknusperli (DE) mit Tartar Sauce

mit bunten Salaten garniert

Fr. 31.00

Geri`s Lachsteller (Schottland)

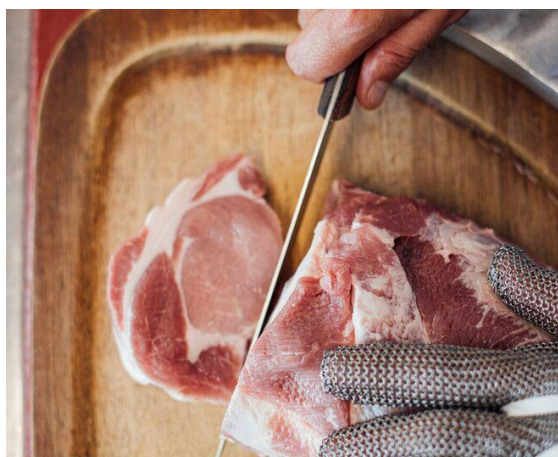
mit Honig-Senf-Dillsauce, Toast & Butter

Fr. 31.00



Vom Rind

Siedfleischsalat (CH) garniert	Fr. 35.00
<i>Vom Rindsbrustkern</i>	
Auch als Vorspeise erhältlich	Fr. 19.50
Rindscarpaccio vom Rindsfilet (IRL)	Fr. 45.00
<i>Mit Parmesan & Ruccolasalat</i>	
Auch als Vorspeise erhältlich	Fr. 26.50
Rindstatar traditionell (CH)	Fr. 33.00
<i>zubereitet mit Toast & Butter</i>	
Rindstatar «Premium» (IRL)	Fr. 36.00
<i>von Hand geschnitten mit Toast & Butter</i>	
Bio Tatar (CH)	Fr. 34.00
<i>aus eigener Produktion mit Toast & Butter</i>	
Rindsfiletgeschnetztes „Stroganoff“ (IRL)	Fr. 45.50
<i>mit Nudeln & Gemüse garnitur</i>	
Rindsfilet 200g (IRL)	Fr. 62.50
<i>Sauce Béarnaise, Pommes Dauphine & Gemüse garnitur</i>	
Châteaubriand (IRL)	pro Pers. Fr. 65.00
<i>ab 2 Personen am Tisch tranchiert,</i>	
<i>Sauce Béarnaise, Pommes Dauphine & Gemüse garnitur</i>	



Vom Schwein

Zarter Schweinebauch 24h gegart

*An Biersauce mit Bohnen,
Grilltomate & Serviettenknödel*

Fr. 32.50

Schweinschnitzel paniert (CH)

*aus Schweinsnierstück IP-SUISSE
mit Pommes Frites und Gemüse garnitur oder als Fitnessteller*



Fr. 31.00

Rahmschnitzel (CH)

*aus Schweinsnierstück IP-SUISSE
an sämiger Champignons-Rahmsauce, Nudeln & Gemüse garnitur*



Fr. 33.50

Schweinscordonbleu Original (CH)

*aus Schweinsnierstück IP-SUISSE
Pommes frites und Gemüse garnitur*



Fr. 35.00

Huustöpfli (CH)

*Rösti mit Schweinsfilet Medaillon, gebratener Speck, Cipollata,
grillierte Tomate & Champignonrahmsauce*

Fr. 39.50

Fitness – Bowl mit Poulet

Kevin's Poulet Bowl

*Frischer Blattsalat an Limetten – Granatapfeldressing
Pouletstreifen paniert mit Mandeln & Cornflakes
Garniert mit Avocado, Cashew Nüssen & gekochtem Ei*

Fr. 37.50



Vom Kalb

Vitello Tonato <i>Zarte Kalbsnuss an Thonsauce mit Kapern & Salatbouquet</i> Auch als Vorspeise erhältlich	Fr. 41.00 Fr. 26.50
Kalbsleberli mit Butter (CH) <i>mit hausgemachter Rösti</i>	Fr. 41.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art (CH) <i>mit hausgemachter Rösti und Gemüse garnitur</i>	Fr. 44.00
Wiener Schnitzel (CH) <i>mit Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	Fr. 44.00
Kalbscordonbleu (CH) <i>mit Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	Fr. 45.50

Hausspezialitäten aus eigener Verarbeitung

Kaninchenleber IP-SUISSE <i>mit hausgemachter Rösti</i>	Fr. 33.50
---	-----------



Für unsere kleinen Gäste

Snacky <i>Portion Pommes Frites</i>	Fr. 6.00
Pommes Frites mit Chicken Nuggets (Schweiz)	Fr. 9.00
Kidsburger <i>Rindfleischburger mit Pommes Frites 50% IRL / 50% CH</i>	Fr. 17.50
Turtles <i>Schweinsschnitzel paniert vom Nierstück IP-SUISSE mit Pommes Frites</i>	Fr. 11.00
Captain Iglo <i>Fischstäbli (Nordost Atlantik) mit Pommes Frites</i>	Fr. 9.00
Noodle Joe <i>Schweinsschnitzel vom Nierstück IP-SUISSE an Rahmsauce mit Nudeln</i>	Fr. 12.00





Für den kleinen Hunger

Salatteller mit Ei		Fr. 19.50
Wurstsalat		
<i>Einfach</i>		Fr. 16.50
<i>Garniert</i>		Fr. 19.50
Wurstkäsesalat		
<i>Einfach</i>		Fr. 17.50
<i>Garniert</i>		Fr. 21.50
Ochsenteller garniert Klein oder Gross	Fr. 16.50	Fr. 25.50
<i>Hausgemachter Fleischkäse, Buureschinken, Salami, Speck, Rohschinken, Bündnerfleisch & Käse</i>		
Sandwiches:		
Schinken, Salami, Fleischkäse (CH)		Fr. 8.50
Bündnerfleisch, Rohschinken oder Käse		Fr. 10.50
Bio Schweinswürstli		Fr. 8.50
<i>Mit Brot</i>		
Bio Wienerli		Fr. 6.50
<i>Mit Brot</i>		
Hausgemachte Schweinsbratwurst		Fr. 15.50
<i>Mit Brot & Zwiebelsauce</i>		
Hausgemachte Kalbsbratwurst		Fr. 15.50
<i>Mit Brot & Zwiebelsauce</i>		
Portion Pommes		Fr. 8.50

