

Menüvorschläge

Ochsen



www.ochsen-beringen.ch

Bernhard Mayer
Oberdorf 13
8222 Beringen
Tel.: 052 685 11 45
Sonntag Ruhetag

Herzlich Willkommen im Restaurant Ochsen...

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Nehmen Sie Platz und geniessen Sie unsere frische, unkomplizierte Küche.

Probieren Sie unsere gluschtigen und vielseitig zubereiteten Gerichte und fühlen Sie sich wohl in einem neugestalteten, stilvollen Ambiente.

Unser aufgestelltes Team serviert Ihnen von **Montag bis Freitag ab 8.30 und Samstag ab 17 Uhr** abwechslungsreiche und liebevoll zubereitete Speisen. Dabei sind wir vielseitig und schnell und immer mit Begeisterung bei der Sache.

Lassen Sie sich von unserer guten Laune ein wenig anstecken, probieren Sie den kreativen Mix aus unserer Küche doch einfach mal aus; und machen Sie so aus Ihrer Mittags- oder Freizeit eine Stunde der Erholung.

Unser Slogan heisst: **Zum Essen gern.**

Und so möchten wir es mit kleinen und grösseren Gerichten halten. Jeden Tag aufs Neue.

Wir sind gern für Sie da, bedienen Sie freundlich und freuen uns ganz einfach, wenn es Ihnen bei uns gefällt.

Ihr Ochsen-Team.

Unsere „Check-Liste für Ihren Bankettanlass

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Essen in unserem Restaurant interessieren, es stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung: ein Säli bis 35 Personen und das ganze Restaurant bis 70 Personen.

Nachfolgend haben wir Ihnen eine kleine Liste mit den wichtigsten Punkten für Ihren Anlass zusammengestellt damit Ihnen das Organisieren ein bisschen leichter fällt.

- 1. Unsere Menüvorschläge sind jeweils ab **10 Personen** kalkuliert. Sind Sie weniger als 10 Personen, empfehlen wir Ihnen ein Menü à la carte. Beim Zusammenstellen sind wir Ihnen gerne behilflich.*
- 2. Wünschen Sie vor dem Essen einen Aperitif? Vorschläge beiliegend.*
- 3. Welcher Wein passt zum Menü? Wir beraten Sie gerne, verlangen Sie unsere Weinkarte.*
- 4. Dürfen wir zum Kaffee Liqueurs anbieten?*
- 5. Teilen Sie uns mit, wenn Sie Ansprachen oder Tischreden halten möchten, damit wir Küche und Service informieren können.*
- 6. Wie viele Gedecke müssen bezahlt werden? Massgebend für die Berechnung ist die Zahl der uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldeten Personen.*
- 7. Zahlungsmodus: Sie können Ihre Konsumationen bar bezahlen, mit Maestro, mit Postcard oder wir schicken Ihnen einen Rechnung mit Einzahlungsschein.*

Für weitere Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Melden Sie sich bitte vorher telefonisch bei Herrn Mayer an, damit wir Ihren Anlass in Ruhe besprechen können.

Wir danken Ihnen für ihr Interesse an unserem Hause und freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns empfangen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Unser Aperitif-Angebot

Aperitif-Getränke

- *Weissweine – offen oder in 7dl Qualität – wir beraten Sie gerne. Verlangen Sie unsere Weinkarte. Tomatenjus und Orangenjus. Verrechnung nach Verbrauch.*
- *Früchtebowle mit Weisswein, Früchten und Schaumwein. Bowlen eignen sich vor allem für festliche Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstag etc.
Preis pro Person: Fr. 8.50*
- *Aperitifbuffet: Mit Getränke nach Ihrer Wahl wie: Cynar, Campari, Martini, Orangenjus, Mineralwasser, Weisswein, Schaumwein etc. Verrechnung der Getränke nach Verbrauch.*

Aperitif-Beilagen

- *Nüssli – Salzstengeli – Chips
Fr. 1.00 pro Person*
- *Hausspezialität: Glarner-Zigerbrüt (Toastbrot mit Ankeziger & Früchten)
Preis pro Person ca. 3 Stück Fr. 6.50*
- *Canapés gemischt 3-4 Stück Fr. 7.00 pro Person:
Salami, Schinken, , Rauchlachs, Thon, Ei, Käse, Spargeln,*

Warme Aperitifbeilagen

- *Blätterteiggebäck gesalzen mit Kümmel, Käse, Paprika
Fr. 4.00 pro Person*
- *Warme Beilagen gemischt: Schinkengipfel, Hausgemachter Käsekuchen, Lauchkuchen, Zwiebelkuchen, Speckkuchen.
Fr. 7.50 pro Person ca. 3-4 Stück*
- *Gemischte kalte und warme Aperitifbeilagen aus unserem Angebot:
Fr. 13.00 pro Person.*

Kalte Vorspeisen

<i>Rauchlachs auf Weissbrot, garniert, mit Meerrettichschaum</i>	<i>12.00</i>
<i>Frischlachstatar garniert, mit Weissbrot und Butter</i>	<i>9.50</i>
<i>Hausterrine mit Sauce Cumberland, Waldorfsalat und Weissbrot</i>	<i>9.50</i>

Salate

<i>Gemischter Salat</i>	<i>7.50</i>
<i>Bunter Blattsalat</i>	<i>6.00</i>
<i>Bunter Blattsalat mit gehackten Eiern</i>	<i>7.50</i>
<i>Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen</i>	<i>8.50</i>
<i>Bunter Blattsalat mit gebratenen Fischstreifen</i>	<i>9.50</i>
<i>Warmer Meeresfrüchtesalat mit Gemüsestreifen</i>	<i>9.50</i>

Warme Vorspeisen

<i>Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragout</i>	<i>9.50</i>
<i>Meeresfrüchte an Weissweinsauce mit Reis</i>	<i>9.50</i>
<i>Frische Moules mit Weissbrot (auf Anfrage)</i>	<i>11.00</i>
<i>Gedämpftes Forellenfilet an Rieslingsauce mit Blattspinat und Reis</i>	<i>12.00</i>

Hausgemachte Suppen

<i>Klare Gemüsesuppe mit Sherry</i>	5.50
<i>Klare Ochschwanzsuppe</i>	6.50
<i>Klare Rindfleischsuppe mit Flädli</i>	5.50
<i>Tomatencremesuppe mit Gin</i>	6.00
<i>Pilzrahmsuppe</i>	6.00
<i>Knoblauchcremesuppe</i>	6.00
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	6.50
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i>	7.50
<i>Basler Mehlsuppe</i>	6.00

Fondues

Käse Fondue
Käse Fondue mit Tomaten
Käse Fondue mit Kräutern
Käse Fondue mit Champignons
Käse Fondue mit Speck
Fleisch Fondue (Diverse Fleischsorten)
Bourguignon, Chinoises, Bacchus (Weiss oder Rotwein)
Verschiedene Sauce, Pommes frites und Gemüsereis

Heisser Stein (soviel Sie mögen)

Verschieden mariniertes Fleisch	40.00
Diverse Sauce	
Pommes frites	

Hauptgerichte

<i>Schweinskronenbraten an Pilzrahmsauce</i> <i>Hausgemachte Spätzli</i> <i>Gemüse</i>	<i>27.50</i>
<i>Kalbsschulterbraten „ Grossmutter Art“</i> <i>Kartoffelstock</i> <i>Gemüse</i>	<i>28.50</i>
<i>Schweinesteak an Pfefferrahmsauce</i> <i>Butternudeln</i> <i>Gemüse</i>	<i>25.50</i>
<i>Lachsschnitzel an Dillrahmsauce</i> <i>Safranreis</i> <i>Blattspinat</i>	<i>25.50</i>
<i>Schweinsfilet an Calvadossauce</i> <i>Butternudeln</i> <i>Gemüsegarniture</i>	<i>29.50</i>
<i>Saftiges Roastbeef mit Kräuterhollandaise</i> <i>Kartoffelgratin</i> <i>Gemüsegarniture</i>	<i>33.50</i>
<i>Heisser Ofenfleischkäse</i> <i>Kartoffelsalat</i>	<i>14.50</i>
<i>Heisser Schinken</i> <i>Kartoffelsalat</i>	<i>17.50</i>

Fragen Sie nach unserem Dessert Angebot!

Zusammengestellte Menüvorschläge

Menü 1

Bunter Blattsalat

Bouillon mit Flädli

Rindsbraten „Burgunder Art“

Spätzli

Gemüse garniture

Gebrannte Creme

42.50

Menü 2

Gemischter Salat

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garniture

Heisse Beeren mit Vanilleglace

42.50

Menü 3

Blattsalat mit gebratenem Speck und Croutons

Schweinssteak „Madagaskar“ an Pfeffersauce

Butterreis

Gemüse garniture

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

38.50

Menü 4

Bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons

Pochierte Lachstranche an Weissweinsauce mit Gemüsestreifen

Trockenreis

Blattspinat

Apfelschaum mit Calvados

39.50

Menü 5

Hausterrine mit Waldorfsalat

Sauce Cumberland

Lammnierstück an Rotweinsauce mit Speck

Kartoffelgratin

Gemüse garniture

Hausgemachte Schoggimousse

46.50

Menü 6

Roter und Weisser Chicoréesalat mit gehackten Baumnüssen

Doppeltes Entrecôte

Sauce Bèarnaise

Duchesse-Kartoffeln

Gemüse garniture

Sorbetteller mit Früchten

52.00

Menü 7

Blattsalat mit gebratenen Pilzen

Tomatensuppe mit Gin

Lammentrecôte auf gebratenem Gemüse

Kartoffelgratin

Hausgemachte Schoggimousse

56.-

Menü 8

Blattsalat mit Rauchlachs

Klare Ochsenschwanzsuppe

Schweinsfilet im Blätterteig

Spätzli

Gemüse garniture

Desserteller Maison

62.-

Menü 9

Blattsalat mit gebratenen Fischstreifen

Blätterteigpastetli mit Pilzragout

Schweinsfilet an Calvadosauce

Butternudeln

Gemüse garniture

Parfait mit warmen Sauerkirschen

64.-

Menü10

Warmer Meeresfrüchtesalat mit Gemüsestreifen

Steinpilzrahmsuppe

Kalbsschnitzel mit Mandeln paniert auf Honigsauce
Butterreis und gebratenen Früchten

Hausgemachte Crepes mit Grand Marnier und Vanilleglace
67.-

Menü 11

Blattsalat mit gebratenen Crevetten

Rindskraftbrühe mit Griessnockerl

Roastbeef englisch gebraten
Kartoffelcroquettes
Gemüse garniture

Käseteller mit Trauben und Nüssen

Sorbetteller mit Früchten
69.-

Weissweine

	10cl	50cl
Löhninger R x S AOC SH	3.50	15.50
<i>SH Blanc de Noir „Schiltepuur“</i>	3.80	18.50
Fechy AOC VD	3.70	17.50
Chardonnay Alto Adige „Samtino“ DOC		15.50

Chablais District d'Aigle AOC 19.50

Steiner Chröttli	75cl	24.00
Löhninger „Eleganza“ SH	75cl	34.50
Yvorne AOC „Cymaise“ VD	70cl	36.50

Rosé

Beringer Rosé 50cl 16.50

Rotweine

	10 cl	50 cl
Beringer AOC Blauburgunder SH	3.60	16.50
Gächlinger AOC Blauburgunder SH	3.60	16.50
Montepulciano d'Abruzzo DOC I	2.80	13.00

Shiraz Cabernet Australien 3.60 17.50
 El Coto Crianza D E 21.50
 Gächlinger AOC „Goldsiegel“ SH 24.50

Steiner Chröttli	75cl	26.00
Gächlinger AOC „Goldsiegel“ SH	75cl	35.50
Gasser's Sèlection AOC SH	75cl	37.50
La Catedral Rioja DOC	75cl	34.50
Chianti Classico DOCG Riserva I Villa Antinori	75cl	38.50

Schaumwein

	20cl	75cl
Freixenet	12.00	28.00

Alle Preise inkl. 8% MWST