



MENÜ

CORDON BLEU «OCHSEN»			ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE	
Kalb, Gruyère, Rinderschinken		41.50	Wienerschnitzel vom Kalb	43.50
Schwein, Gauda, Hinterschinken „Metzgerei Gygax“		32.50	Wienerschnitzel vom Schwein „Metzgerei Gygax“	28.00
CARPACCIO DI MANZO			Gekochter Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen	39.50
Rindsfleisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Olivenöl und Parmesansplitter		25.50/35.50	„Cremespinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce“	
TARTAR DE BOUEF «nach Ochsen Art»			Schweinsbratwurst „Metzgerei Gygax“	19.00
Normal, mittel, scharf			auf Wunsch, Zwiebelsauce	2.00
mit Cognac, Whisky oder Calvados		25.50/35.50	Rahmschnitzel vom Schwein, Früchtegarnitur	29.50
Käsespätzli mit Gemüse		22.50	Pouletbrust mit Rahmsauce, Früchtegarnitur	23.50
ENTRECÔTE „Café de Paris-Butter“			Gebratene Egli-Filets	39.50
„6 Wochen am Knochen gereift“	140g	36.50	Gebratene Kalbsleberli, an Nussbutter	26.00
	200g	39.50	„wir servieren alle Hauptgänge mit frischem Marktgemüse“	
	250g	44.50	Gemüsepfändli mit Kroketten, geröstete Mandelsplitter	21.50
			Beilagen nach Wahl:	
			Pommes Allumettes, Spätzli, Röstkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten	

Liebe Gäste, bei Allergien wende Dich bitte an unsere Mitarbeiter, wir helfen Ihnen gerne!

vorab servieren wir Dir gerne einen Märtsalat mit Baumüssen in der Salatschüssel zum selber schöpfen Preis „p. Person 10.80“

DESSERT

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster (ca. 20min)	13.50	OCHSEN COFFEE gerührter Eiskaffee mit Kirsch	10.50
Eispaltschinke mit Schoggisauce und Mandelsplitter	11.50	MERÄNGGE «USEM ÄMMITAL»	
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN (ca. 15min)		Vanille, Erdbeere-Glace & Rahm	11.50
Mango Sorbet	12.50	GLACE VOM GASSER AUS DEM SCHWARZENBURG	
COUPE BAILEYS mit Baileys	9.50	Vanille, Chocolat-Sorbet, Erdbeere, Pistache, Cafè, Mango-Sorbet, Zitronen-Sorbet, Caramellina	
SORBET CITRON mit Vodka	11.50	Coupe mit 1 Kugel	3.90
SORBET PRUNE mit Vieille Prune	11.50	Coupe mit 2 Kugel	7.60
Germknödel mit Vanillieglace und Mohnzucker (ca. 30min)	10.50	Coupe mit 3 Kugeln	11.00
		Rahmzuschlag	1.20

KINDER

Liebe Eltern, verlangen Sie bitte die Kinderkarte.

Fleischherkunft: Schweiz, Österreich

Fischherkunft: Mitteleuropa, Schweiz

Dienstag bis Samstag warme Küche von 11:30 bis 13:30 Uhr & 18:00 bis 21:30 Uhr

Sonntag warme Küche von 11:30 bis 20:00 Uhr (durchgehend)

ALLE PREISE in CHF inkl. MwSt.



GETRÄNKE

Alkoholfrei				Aperitives				
Sanbitter	1dl	6.20		Gespritzer Weisswein süss / sauer			7.80	
Chinotto	2dl	6.20		Aperol Spritz	15%	4cl	10.50	
Orangensaft (Michel)	2dl	6.20		Hugo	15%	4cl	10.50	
Tomatensaft (Michel)	2dl	6.20		Martini weiss / rot	17%	4cl	8.70	
Mineralwasser / Softdrinks in Flaschen				Cynar	16.5%	4cl	8.70	
Arkina mit / ohne	1L	9.80		Pastis	45%	4cl	8.70	
	5dl	5.10		Appenzeller	35%	4cl	8.70	
Coca-Cola / zero	3dl	4.90		Sherry	15%	5cl	9.80	
Rivella blau	3dl	4.90		Campari	15%	4cl	8.70	
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2dl	5.30		Aufpreis, Longdrinks			2.00	
Ramseier Sure Most mit Alkohol	5dl	6.20		Aufpreis, Red Bull			3.50	
Ramseier Sure Most ohne Alkohol	5dl	6.00		Bier vom Fass				
Red Bull Dose		5.80				2dl	3,3dl	5dl
Mineralwasser / Softdrinks offen Ausschank	2dl	3,3dl	5dl	Feldschlössli Lager		3.60	4.70	5.90
Arkina mit / ohne	3.50	4.30	5.30	Saisonbier		3.80	4.90	6.00
Rivella rot	3.50	4.30	5.30	Bier in der Flasche				
Queen`s Ice Tea Lemon	3.50	4.30	5.30	Feldschlössli Lager		5dl	CHF	5.80
Ramseier Apfelschorle	3.50	4.30	5.30	Schneider Weisse		5dl	CHF	6.40
Rhätzer Citrus	3.50	4.30	5.30	Burgdorfer Aemme		5dl	CHF	6.40
Coca Cola	3.50	4.30	5.30	Burgdorfer Hell		5dl	CHF	6.40
Pepita Grapefruit	3.50	4.30	5.30	Bärner Müntschi		3dl	CHF	6.30
Sinalco	3.50	4.30	5.30	Weinausschank offen & 5dl Flasche				
Kindersirup (Hollunder, Himbeere)	1.60	2.60	5.20	Weisswein				
Dienstleistung für Hahnenwasser, hier wird der Serviceaufwand & der technische Aufwand verrechnet				Yvorne AVY		1dl 6.00	5dl 28.00	
	2dl	1.20		St.Saphorin Le Floriant		1dl 5.80	5dl 27.00	
	3dl	2.50		Johannisberg Bonvin		1dl 6.00	5dl 28.00	
	5dl	5.00		Rotwein				
	1L	6.50		Seelentröpfli, Pinot noir		1dl 6.20	5dl 30.00	
Kaffee (Don George)				Primitivo		1dl 5.50	5dl 27.00	
Kaffee / Espresso oder Ristretto		4.50		Campillo Rioja Crianza		1dl 6.50	5dl 32.00	
Doppelter Espresso		5.70						
Cappuccino		5.40						
Schale		5.60						
Latte Macchiato		6.10						
Kaffee Lutz, Fertig oder Bätzi		6.20						
Kaffee Bailey`s		7.80						
Tee «Eilles»								
Hagebutte mit Hibiskus, Pfefferminzblätter, Earl Grey, Bio Früchte Tee, Kamillenblüten, Kräutergarten oder Bio Vervenia		4.80						

Monatsweine

„Gelber Muskateller“ Südsteiermark Weingut Polz
2021 1dl 8.00 0.75L 58.00

„Petite Arvine“ Les Domaines Bonvin AOC Valais
2021 1dl 8.50 0.75L 59.00

„Olivares Crianza“ Pie Franco 100% Monastrell-Traube
2017 1dl 9.00 0.75L 63.00