



Gasthaus zum Ochsen

Menüvorschläge ab 8 Personen

(Vorbestellung mindestens 1 Woche)

Familie Andrea + Kilian Blöchliger-Krapf
Rickenstrasse 4, 8732 Neuhaus

Tel. 055 282 35 86

www.ochsenneuhaus.ch
info@ochsenneuhaus.ch

Ruhetage: Dienstag + Mittwoch

Stand Januar 2023

Lieber Gast, wir freuen uns, wenn sie Ihren Anlass - sei es ein Firmen- oder Vereinsessen, Familienfest, Geburtstag, Hochzeit, Taufe - oder einfach einige gemütliche Stunden bei uns verbringen möchten. Gerne sind wir bei der Planung und Zusammenstellung behilflich, auch wenn Sie eigene Ideen oder Wünsche einbringen möchten.

Unsere Räumlichkeiten

Restaurant:	35 Plätze
Stübli	10 (-12) Plätze*
Ochsenkeller:	14 (-20) Plätze*
Saal:	60 (-70) Plätze*

*je nach Bestuhlung

Betreffend Bestuhlung und Tischgrösse machen wir Ihnen gerne einen Vorschlag, was für die geplante Personenanzahl optimal und überhaupt möglich ist.

Was Sie ausserdem wissen sollten

- Dekoration**
- Menükarten und Rechaudkerzen im Glas auf Wunsch inbegriffen
 - Blumen/Streudeko je nach Saison und Absprache:
- Gerne dekorieren wir auf Wunsch Ihren Tisch saisonal und farblich abgestimmt;
Pauschalpreis ca. Fr. 1.-/Person
- Gewünschter zusätzlicher, frischer Blumenschmuck wird separat in Rechnung gestellt.
- Gerne dürfen Sie auch eigene Deko mitbringen oder direkt beim Floristen Ihrer Wahl bestellen.

- Öffnungszeiten**
- Montag / Donnerstag: bis 23.30h
 - Freitag / Samstag: bis 00.30h
 - Sonntag: bis 21.00h
- auf Wunsch verlängerte Öffnungszeiten (inkl. Nachtzuschlag): Fr. 100.-/Std.

- Personen-Anzahl**
- Mitteilung der Personenanzahl spätestens eine Woche im Voraus (bei der Menübestellung); Korrektur der genauen Personenanzahl bis spätestens 24 Stunden vor dem Bankett. Für kurzfristig nicht abgemeldete Personen erlauben wir uns, je nach entstandenem Aufwand den Menüpreis ganz oder teilweise in Rechnung zu stellen.

Preise in CHF inkl. 7.7% MWST / Preisänderungen vorbehalten

Wir bitten Sie, den Rechnungsbetrag zu überweisen (Barzahlung: nur vor Ort, nicht am Postschalter)

Apéro

Apérogetränke mit Ausschank nach Wahl

Weisswein	gem. Weinkarte	
Orangensaft	Liter	17.00
Mineralwasser	Liter	10.00
alkoholfreier Schaumwein (Litchi oder Secco)	7dl	32.00
Prosecco Conegliano, extra dry	7dl	44.00
Freixenet semi-sec	7dl	39.00

Apérogebäck

Chips, Nüssli und Salzgebäck (je nach Verbrauch) pro Port./Schälchen 4.00

Apéro-Gebäck mini:

Mini-Chüechli assortiert (Käse/Gemüse/Quiche) 5 Stk./Pers. 9.00

Apéro-Gebäck mittel:

Schinkengipfeli, Quiches, Pizette, Käsechüechli und gefüllte Mini-Bagels assortiert (Schinken, Poulet-Curry, Rauchlachs) 7 Stk. /Pers. 13.00

Apéro gross

Schinkengipfeli, Quiches, Pizette, Käsechüechli und gefüllte Mini-Bagels assortiert (Schinken, Poulet-Curry, Rauchlachs)
+ 1 Mini-Sandwich und 2 Mini-Canapés pro Pers. 22.00

erweitert: div. Canapés geviertelt pro Stk. 5.90
div. Mini-Sandwiches pro Stk. 3.90

verschiedene Gemüsestängeli mit hausgemachten Dips (Gläsli) pro Port. 5.00

Vorspeisen

Bündner Rohschinken mit Melone (je nach Saison!)	12.50
Bündnerteller garniert (Bündnerfleisch/Rohschinken)	13.00
Geräuchertes Fischfilet mit Meerrettichschaum und Toast	13.00

Wir servieren auch warme Vorspeisen (von Fischfilet bis zum Pastateller).
Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir beraten Sie gerne.

Suppen

Im Menüpreis ist eine Bouillon mit Einlage nach Wahl inbegriffen

Bouillon:	- mit hausgemachten Flädli	- mit Käsecroutons
	- mit Eierstich	- mit Backerbsen
	- mit Gemüsestreifen	- Ei-Einlauf

Auf Wunsch servieren wir auch gerne eine hausgemachte Crèmesuppe gegen einen Aufpreis von Fr. 2.00

- Steinpilz-Crème
- Spargel-Crème
- Broccoli- oder Blumenkohl-Crème
- Tomaten-Crème
- oder nach Ihrem Wunsch

Salate

Im Menüpreis ist ein kleiner saisonaler Blattsalat inbegriffen.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne auch folgende Salate gegen einen Aufpreis:

Gemischter Salat: verschiedene Sorten nach Saison	4.00
Verschiedene Blattsalate garniert	
- mit Rauchlachsstreifen	6.50
- mit Speckstreifen und Brotcroutons	5.00
- mit lauwarmen Pilzen (je nach Saison)	6.50

Hauptgerichte

Eine Suppe, ein kleiner Blattsalat sowie der Nachservice sind bei uns im Preis inbegriffen.

(1) **Schweinschnitzel paniert**

Pommes frites
Verschiedene Saisongemüse

42

mit Kalbfleisch (Wiener Schnitzel)

48

(2) **Schweins-Cordon bleu mit Goldinger**

Tilsiter

Pommes frites
Verschiedene Saisongemüse

46

mit Kalbs-Cordon bleu

52

(3) **Poulet-Geschnetzeltes *
in Curryrahmsauce**

mit Früchten garniert

Reis

38

(4) **Schweinscarrébraten mit Sherryjus ***

Hausgemachter Kartoffelstock

Verschiedene Saisongemüse

39

(5) **Schweinscarré- und Kalbsbraten *
mit Sherryjus**

Kroketten

Verschiedene Saisongemüse

43

(6) **Schweinssteak vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter**

Pommes frites

Verschiedene Saisongemüse

40

(7) **Schweinssteak vom Grill an Rahmsauce**

mit Champignons

Butternudeln

Verschiedene Saisongemüse

41

(8) **Geschnetzeltes Kalbfleisch *
an Rahmsauce**

Butternudeln oder Reis

42

mit zwei Gemüsebeilagen

46

(9) **Rahmschnitzel mit Champignonsauce ***

Butternudeln

Verschiedene Saisongemüse

mit Schweinefleisch (vom Nierstück)

41

mit Kalbfleisch

47

* inkl. Fleisch beim Nachservice

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

- (10) **Rosa gebratenes Roastbeef ***
in zarte Tranchen aufgeschnitten
 an einem feinen Kräuterjus
 Hausgemachter Kartoffelgratin
 Verschiedene Saisongemüse
 49
- (11) **Schweizer Pouletbrüstchen mit Paprikarahmsauce**
 Hausgemachte Butterknöpfli
 Verschiedene Saisongemüse
 40
- (12) **Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce**
 Butternudeln oder Krokette
 Verschiedene Saisongemüse
 54
- (13) **Kalbs-Saltimbocca ***
(zarte Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei gebraten)
 Weisswein-Risotto
 Verschiedene Saisongemüse
 50
- (14) **Schweinsfilet * am Stück gebraten mit hausgem. Champignon-Rahmsauce**
 Butternudeln, Trockenreis, oder Pommes frites
 Verschiedene Saisongemüse
 47
- (15) **Rindsfiletmédailon (ca.180gr.) vom Grill**
 mit hausgemachter Sauce Béarnaise
 Röstikrokette
 Verschiedene Saisongemüse
 52
 62 für 250 gr.-Médailons oder Nachservice mit 70 gr.-Médailons

***inkl. Fleisch beim Nachservice**

- (16) **Deux-Filets / auf einem Teller serviert**
- Schweinsfiletmédailons im Speckwickel
 - Lammrückenfilet * am Stück gebraten, dazu eine rassige Pfeffersauce
 - Hausgemachter Kartoffelgratin
 - Verschiedene Saisongemüse
58
- (17) **Deux-Filets / 2-Gang-Service**
- Rindsfiletmédailon (ca. 120 g) mit hausgemachter Kräuterbutter
 - Pommes frites
 - Gemüse garnitur
 - Schweinsfilet * am Stück gebraten mit einem feinen Jus nach Wahl
 - Krokette
 - Gemüse garnitur
63
- (18) **Trois-Filets / 3-Gang-Service**
- Rindsfiletmédailon (ca. 80 g) mit hausgemachter Kräuterbutter
 - Pommes frites
 - Gemüse garnitur
 - Kalbsfiletmédailon (ca. 70 g) mit Morchelrahmsauce
 - Nudeln
 - Gemüse garnitur
 - Schweinsfilet * am Stück gebraten mit einem feinen Jus nach Wahl
 - Reis
 - Gemüse garnitur
68

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Vegetarische Menüs

Die Suppe und der Salat werden entsprechend angepasst.

Beim Hauptgang servieren wir anstelle der Fleischbeilage folgende Alternative:

- eine reichhaltigere Gemüsebeilage
- zwei Gemüsemedaillons (vegan)
- Plant-Based Burgermedaillon (vegan - auf Basis von Erbsen- und Weizenprotein)
- ein Pilzragout
- einen Goldinger Bratkäse
- zwei gebratene panierte Camemberts
- frittierte mit Frischkäse gefüllte Röstirollen (3 Stück)
- oder einen gluschtigen bunten Gemüseteller

Allergien / Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unser Koch Kilian oder die Service-Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gerne passen wir das Gericht für die betroffene Person an; deshalb sind wir für die entsprechenden Informationen im Voraus dankbar.

Für unsere kleinen Gäste

Kindermenü (halbe Portion des Bankettmenüs inkl. Suppe und Salat) = ½ Menüpreis

Kinderteller

- | | |
|---|--|
| (1) 4 Chicken Nuggets (CH)
Pommes frites
Rüebli
15 | (4) Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce
15 |
| (2) 1 Schweinsschnitzel paniert
Pommes frites
Rüebli
16 | (5) Rösti mit einem Spiegelei
15 |
| (3) 1 Schweinsrahmschnitzel
Nudeln
Gemüse
16 | (6) 4 Egli-Fischchnusperli
Pommes frites
15 |

Auf Wunsch servieren wir zu den Kindertellern eine kleine Menüsuppe und/oder einen kleinen Menüsalat (à Fr. 4.50). Gerne dürfen die Kinder uns dies auch erst nach dem Eintreffen (je nach Lust und Hunger) mitteilen.

Desserts

Zusätzlich zu den Coupes auf unserer Glacékarte bereiten wir für Sie auf Vorbestellung für eine bestimmte Anzahl Personen folgende Desserts zu:

Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm	10.00
Früchtecoupe (Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm)	12.00
Hausgemachte Brännli Crème mit Rahmrosette	7.50
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm	8.00
Rotweinzwetschgen mit 1 Kugel Glacé (Zimt oder Vanille) und Rahm	9.50
Marinierter Orangensalat mit 1 Kugel Rahmglacé oder Sorbet und Rahm	10.50
Orangen-Tiramisu hausgemacht (saisonal, bis ca. 20 Pers.)	11.00
Erdbeer-Tiramisu hausgemacht (saisonal, bis ca. 20 Pers.)	12.00
Heisse Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	9.50
Nougat-Glacétorte mit Rahm garniert	6.00
Glacéschnitte mit Rahm (versch. Sorten zur Auswahl)	6.00
Glacéschnitte mit Rahm und Früchten ausgarniert	8.50

Die Torten beziehen wir direkt von unserer Haus-Bäckerei Morger, Neuhaus:

Schwarzwälder (Hauspezialität) / Früchte / Waldbeeren / Mocca / Quark / Bananen / Himbeer / Erdbeer / Rahmschoggi	6.80
- auch verschiedene Glacétorten erhältlich	6.80
Kirschtorte / Grand Marnier-Torte	7.50

Ab 25 Personen stellen wir für Sie gerne ein saisonales Dessertbuffet zusammen	pro Person	17.00
- auf Wunsch mit reich garnierter Käseplatte	pro Person	+5.00

Für mitgebrachte Desserts wird für Aufwand und Gedeck Fr. 3.50 pro Person verrechnet.