



# 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](http://www.ochsenneuhaus.ch)**  
**[info@ochsenneuhaus.ch](mailto:info@ochsenneuhaus.ch)**

**Ruhetage: Dienstag + Mittwoch**

Stand April 2024

Lieber Gast, wir freuen uns, wenn sie Ihren Anlass - sei es ein Firmen- oder Vereinsessen, Familienfest, Klassentreffen, Geburtstag, 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 Uhr  
– Freitag / Samstag: bis 24 Uhr  
– Sonntag: bis 21 Uhr

→ auf Wunsch verlängerte Öffnungszeiten (inkl. Nachtzuschlag): 100.-/Std.

**Personen-Anzahl** Mitteilung der angemeldeten Personenanzahl spätestens eine Woche im Voraus (bei der Menübestellung); Korrektur der genauen Personenanzahl bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass. Diese Zahl gilt dann als definitiv.

Preise in CHF inkl. 8.1% 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. 6.00  
div. Mini-Sandwiches pro Stk. 4.00

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

## Vorspeisen

Bündner Rohschinken mit Melone (je nach Saison!)	13.00
Bündnerteller garniert (Bündnerfleisch/Rohschinken)	13.50
Geräuchertes Fischfilet mit Meerrettichschaum und Toast	13.50

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 2 Fr.

- 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

43

*mit Kalbfleisch (Wiener Schnitzel)*

49

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

**Tilsiter**

Pommes frites  
Verschiedene Saisongemüse

47

mit Kalbs-Cordon bleu

53

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

mit Früchten garniert  
Reis

39

(4) **Schweinscarrébraten mit Sherryjus \***

Hausgemachter Kartoffelstock  
Verschiedene Saisongemüse

40

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

Kroketten  
Verschiedene Saisongemüse

44

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

Pommes frites  
Verschiedene Saisongemüse

40

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

mit Champignons  
Butternudeln  
Verschiedene Saisongemüse

42

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

Butternudeln oder Reis

44

mit zwei Gemüsebeilagen

48

(9) **Rahmschnitzel mit Champignonsauce \***

Butternudeln  
Verschiedene Saisongemüse  
mit Schweinefleisch (vom Nierstück)

42

mit Kalbfleisch

48

\* 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  
 52
- (11) **Schweizer Pouletbrüstchen mit Paprikarahmsauce**  
 Hausgemachte Butterknöpfli  
 Verschiedene Saisongemüse  
 42
- (12) **Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce**  
 Butternudeln oder Krokette  
 Verschiedene Saisongemüse  
 56
- (13) **Kalbs-Saltimbocca \***  
*(zarte Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei gebraten)*  
 Weisswein-Risotto  
 Verschiedene Saisongemüse  
 52
- (14) **Schweinsfilet \* am Stück gebraten mit hausgem. Champignon-Rahmsauce**  
 Butternudeln, Trockenreis, oder Pommes frites  
 Verschiedene Saisongemüse  
 49
- (15) **Rindsfiletmédailon (ca.180gr.) vom Grill**  
 mit hausgemachter Sauce Béarnaise  
 Röstikrokette  
 Verschiedene Saisongemüse  
 55  
 65 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  
60
- (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  
66
- (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  
72

**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 Gemüse-Kartoffelmédailles (vegan)
- Plant-Based Burgermédailon (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) <b>4 Chicken Nuggets (CH)</b><br>Pommes frites<br>Rüebli<br>15      | (4) <b>Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce</b><br>15 |
| (2) <b>1 Schweinsschnitzel paniert</b><br>Pommes frites<br>Rüebli<br>16 | (5) <b>Rösti mit einem Spiegelei</b><br>15                 |
| (3) <b>1 Schweinsrahmschnitzel</b><br>Nudeln<br>Gemüse<br>16            | (6) <b>4 Egli-Fischchnusperli</b><br>Pommes frites<br>15   |

Auf Wunsch servieren wir zu den Kindertellern eine kleine Menüsuppe und/oder einen kleinen Menüsalat (à 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 <b>Dessertbuffet</b> 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.