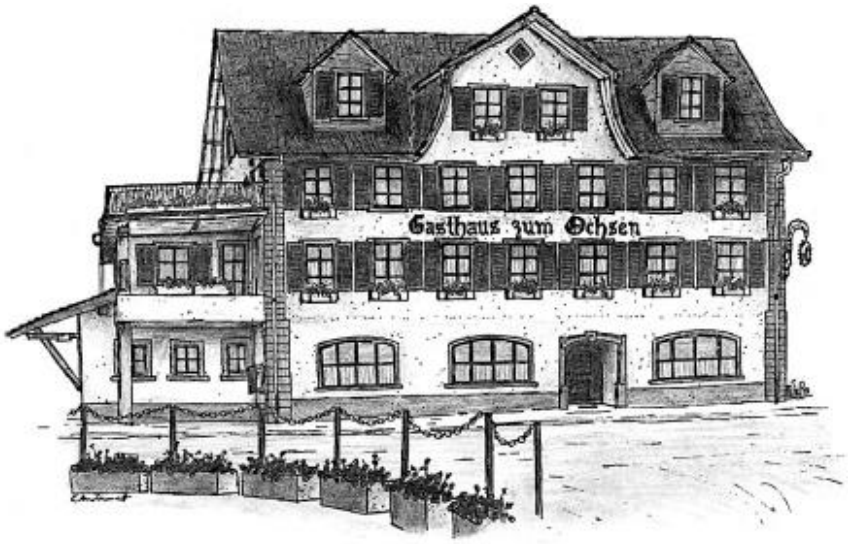
Speisekarte



Gasthaus zum Ochsen

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

Tel. 055 282 35 86
www.ochsenneuhaus.ch
info@ochsenneuhaus.ch

Ruhetage: Dienstag + Mittwoch

Herzlich willkommen im Gasthaus zum Ochsen

Wir sind ein Familienbetrieb mit traditioneller Küche und Schweizer Spezialitäten. Wir verwenden vorwiegend hausgemachte, marktfrische und saisonale Zutaten/Produkte aus unserer Region. Da wir viel Wert auf eine frische Zubereitung legen, bitten wir Sie um Verständnis für die dazu erforderliche Zeit. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlichem Ambiente.

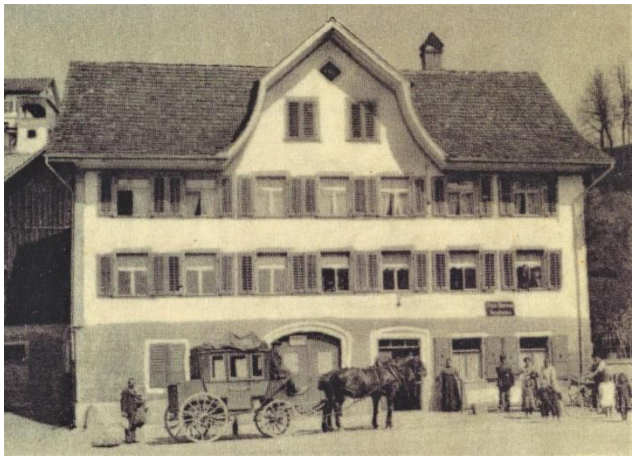
Familie Blöchlinger & Personal

Geschichte

Das Gasthaus zum Ochsen wurde ums Jahr 1830 von unserem Ur-Ur-Ur-Grossvater Vinzenz Blöchlinger erbaut. Bereits zur Postkutschenzeit war es dank seiner Lage ein weit über die Region hinaus bekannter Treffpunkt. Anfangs diente das währschafte Gasthaus mit den Fremdenzimmern und Pferdestallungen zur Erfrischung vor der anstrengenden Reise über den Ricken. Im Laufe der Jahre wurde das Gebäude renoviert, umstrukturiert und erweitert; stets so, dass sein markantes Äusseres und der altehrwürdige Charme mit viel Holz erhalten blieben.

Eine Tradition geht weiter

Der Ochsen blieb stets im Besitz der Familie Blöchlinger. Nach 33-jähriger Wirtetätigkeit haben Emma und Walter Blöchlinger anfangs 2005 den Betrieb ganz ihrem Sohn Kilian und dessen Frau Andrea übergeben, die das Gasthaus in der sechsten Generation seit bald 20 Jahren erfolgreich weiterführen.



Dank unseren verschiedenen Räumlichkeiten (Saal, Ochsenkeller, Ochsenstübli) bieten sich vielfältige Möglichkeiten für Vereins- Familien- und Firmenanlässe. Gerne helfen wir Ihnen, Ihren Anlass nach Ihren Wünschen zu gestalten.
Verlangen Sie unverbindlich unsere Tellermenü- oder Bankettmenü-Vorschläge oder schauen sie unter *ochsenneuhaus.ch*, wo sie weitere Informationen finden.

Saal: bis ca. 60 Personen
Ochsenkeller: 12 bis 20 Personen (Block/Reihe)
Ochsenstübli: 8 bis 10 Personen

Ausserdem verfügen wir über mehrere Gästezimmer.

Herkunft

Unsere Lieferanten aus der Umgebung

Metzgerei Betschart Eschenbach	Fleisch und Wurstwaren
Bäckerei Morger Neuhaus	Brot, Feinbackwaren und Torten
Käserei Sutter Goldingen	Milch, Vollrahm, Käse, Butter
ParadEis Hof Oberholzer Eschenbach	Freiland-Eier
Fischerei Wespe, Schmerikon	Felchenfilets, Zürichsee-Fische (je nach Fang)
Toni Hefti, Goldingen	Zucht-Forellen (je nach Angebot)
aus der Schweiz/versch. Lieferanten	Brot- und Backwaren TK, Buns, Toast, etc.

Unsere Fleischsorten kommen aus den folgenden Gebieten

Kalbfleisch	Schweiz / aus unserer Region
Schweinefleisch	Schweiz / aus unserer Region
Rindfleisch	Schweiz
Geflügel / Pouletbrüstchen	Schweiz
Chicken-Nuggets	Schweiz
Egli-Fischchnusperli	vorwiegend Estland
Trockenfleisch/Wurstwaren	Schweiz
Salami	Schweiz
(Lammfleisch	Neuseeland / Australien / Schweiz)

Allergene

Lieber Gast, wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Preise

Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MWST

Euro Bezahlung in € möglich; unsere Preise basieren auf einem Mittelkurs

Suppen

Tagessuppe (auf Anfrage)		7.00
Bouillon nature		6.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli		7.50
Bouillon mit Ei	(mit Sherry + 1.50)	7.50
Bündner Gerstensuppe		9.50
Gulaschsuppe		9.50

Salate

Kleiner Menüsalat	6.50
Grüner Salat	7.50
Kleiner gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei	13.00

Warme Snacks

Schnitzelbrot (Sandwich mit Schweinsschnitzel und Kräuterbutter)	9.50
Schinken-Raclettekäse Toast (warmes Sandwich)	8.50
1 Paar Schweinswürstli mit Brot und Senf	8.50
1 Paar Wienerli mit Brot und Senf.	7.50

Portion Pommes frites	
klein	6.50
gross	8.50
Portion Chicken Nuggets (CH)	
mini (5)	9.50
midi (9)	15.50
maxi (15)	23.00

Kleine kalte Gerichte

Cervelatsalat mit Zwiebeln, einfach	12.00
Cervelatsalat mit Zwiebeln und verschiedenen Salaten	18.50
Käse-Wurstsalat (Cervelat) mit Zwiebeln, einfach	15.00
Käse-Wurstsalat (Cervelat) mit verschiedenen Salaten	21.50
Grosser gemischter Salatteller mit Ei	18.50

Sandwiches

mit Schinken, oder Salami, oder Fleischkäse	7.00
mit Käse	8.00
mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	9.00

Fitnessteller

mit gemischten Salaten oder grosser saisonaler Gemüseportion

Schweizer Fleisch vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	*mit Salat*	*mit Gemüse*
Pouletbrüstchen	24.50	29.50
Zwei Schweinsschnitzel nature	23.50	28.50
Schweinssteak	24.50	29.50
Zwei Kalbsschnitzel nature	30.00	35.00
Rindsfilet (180 g)	38.00	43.00
Grosses Rindsfilet (250 g)	44.00	49.00
Schweinscordon bleu mit Goldinger Tilsiter	30.00	35.00
Egli-Chnusperli mit Chnobli-Mayo	27.50	32.50
Beilage/Portion Pommes frites	klein: 6.50	gross: 8.50

Ochsen-Klassiker

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Teigwaren		25.00
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit hausgemachter Rösti		33.00
Schweinsschnitzel vom Grill mit Champignonrahmsauce und Teigwaren		24.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites		25.00
Rindsfiletmédaillon mit Kräuterbutter und Pommes frites	180 g	38.00
	250 g	44.00
Schweinscordon bleu mit Pommes frites (Goldinger Tilsiter und Vorderschinken)		30.50
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites		25.00
Schweinssteak vom Grill mit Sherryjus, Teigwaren und Gemüsegarnitur		30.00
Egli-Fischchnusperli mit Knobli-Mayo und Pommes frites *oder* Reis		28.00
+ Beilage Gemüsegarnitur zu allen Ochsen-Klassiker		5.00
Grosse Portion Chicken Nuggets (CH, 9 Stück) mit Pommes frites		22.00
Spaghetti mit hausgemachter Rinds-Bolognese und Reibkäse		19.00
Kutteln hausgemacht an Tomatensauce, mit Kümmel und Reibkäse		16.00
+ Beilage Kartoffeln		5.00

Vegetarische Gerichte

Grosse hausgemachte Rösti mit zwei Spiegeleiern vom ParadEis-Hof Eschenbach	18.00
Spaghetti mit hausgemachter Bärlauch-Pesto	19.00
Rösti-Taschen mit Kräuterquarkfüllung (3 Stück)	
mit grosser Gemüseportion	28.00
mit gemischten Salaten / Fitnessteller	23.00