

## Ochsen-Hits!

### Vorspeisen!

Saisonale Suppe 9.00

Brestenberger Weinschaumsuppe 10.50

Kokos-Currysuppe  
mit gebackener Crevette (VTN) 12.50

Gemischte Salatschüssel 12.00

Zarter Nüsslisalat „Patron“  
mit Speckwürfeli, Champignons,  
Ei und Brotcroûtons  
15.50

Würziges Tuna (PHL) Tataki  
mit lauwarmem Asiasalat  
24.50

Kräutersalat mit sautierten Black Tiger  
Crevetten (VTN) und feinem Chnoblibrot  
21.00

Duo von der französischen Entenleber  
(gebraten und Terrine)  
mit Kräutersalat und Brioche  
26.00

### Das Ochsen-Tatar!

SwissPrim Rindstatar  
klassisch oder mal anders.....  
mit Toast & Butter  
mild, mittel oder scharf gewürzt  
24.50 / 38.50

### Aktuell!

...Ochsen Metzg...  
Schweizer Kalbszunge an feiner Kapernsauce  
mit Frischeiernüdeli  
21.50 / 28.50

„Schlossrösti“ mit schottischem Rauchlachs  
und Crème fraîche  
20.50 / 33.50

## OCHSEN – SCHMAUS

..... in der Vorweihnachtszeit .....

### Das empfehlen wir:

„Hubertusteller“  
mit herbstlichen Köstlichkeiten  
24.50 / 30.50

Rehschnitzel vom Rücken (D)  
„Mirza“  
mit Wildrahmsauce, Quarkspätzli,  
Rotkraut, Marroni und Preiselbeer Apfel  
36.00 / 54.00

Jakobmuschel – Saltimbocca (NL) mit  
Süsskartoffelstampf und Salbeibutter  
28.50 / 38.00

SwissPrim Rinsfilet «Rossini» mit  
Entenleber, Trüffeljus, kleinem Gemüse  
und Kartoffelmousseline  
62.00

### Traditionell!

DIE Bratwurst vom «Lingg»  
mit Zwiebelsauce und Rösti  
20.50

Knusprige CH «Kneuss»  
Pouletflügeli (8 Stk.)  
28.50

Gebratene Seetaler Kalbsleber  
mit Speck, Apfel und Salbei  
dazu knusprige Rösti  
28.50 / 38.50

SwissPrim Entrecôte (250g) «Café de Paris»  
mit Tagliatelle  
48.00

Gebratenes Ochsen Guggeli (CH)  
„Chrütli“ oder „Diavolo“  
mit Weissweinsrisotto  
28.50 / 38.50

Schweizer Kalbfleischburger «Sattel»  
(Speck, Tomaten, Zwiebeln, Avocado) mit SwissFries  
35.50

Seetaler Kalbs-Cordon-bleu (20 Minuten Wartezeit)  
gefüllt mit Brie, Rohschinken und Chili,  
dazu SwissFries  
39.00

Klassisches Wienerschnitzel vom  
Seetaler Kalbfleisch mit SwissFries  
38.00

### Fleischlos & feines aus dem Wasser!

Bramata Polenta mit Blattspinat, pochiertem Ei  
und schwarzem Trüffel  
21.50 / 28.50

Rassiges Thai-Gemüsecurry  
mit BIO Basmatireis  
21.50 / 28.50

Spaghettini „al limone“ mit Spinat,  
gebratenen Black Tiger Crevetten (VTN)  
und Jakobsmuscheln(NL)  
28.50 / 38.00

Schweizer Zanderfilets auf Randenrisotto mit  
gebratenem Wirsing und Beurre blanc  
29.00 / 38.50