

VORSPEISE

	Klein	Gross
Avocado Zitrusfrucht Salat mit Orangenmarinade		16.00
Orangen-Fenchelsalat mit Orkney Rauchlachs		18.00
Blattsalat		9.00
Gemischter Salat		10.00
Beef Tartare mit Meerrettich und mariniert Eigelb	21.00	29.00
Gambas al Ajillo (Gebratener Reisencrevetten mit Knoblauch und Chili)	14.00	21.00
<i>Dressings: French, Italien, Randen</i>		

SUPPE

	Klein	Gross
Bouillon mit dreierlei Einlage (Leberknödel, Fideli, Gemüse)	10.00	14.00
Erbsencremesuppe mit Salzmandeln und Ziegenkäse Ravioli		12.00
Ungarische Gulaschsuppe	14.00	18.00

VEGI

Süsskartoffel-Randen-Gratin mit Chicorée und Nüsse		19.00
Edelpilz-Risotto in der Parmesanhülle mit Rucola	16.00	22.00
Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat		21.00
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino		18.00

HAUPTSPEISE

	Klein	Gross
Kalbshacktätschli auf Kartoffelstock und Gemüse	17.00	24.00
Ungarische Rindergulasch mit Spätzle	18.00	26.00
Zart gebratener Rinderfilet (Kartoffelgratin, Blattspinat, Madeirajus)	38.00	46.00
Kalbsleber nach Wiener Art mit Kartoffeltaler		32.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeere	26.00	36.00
Panierte Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat und Preiselbeere	17.00	24.00
Pouletbrust in 5 Kern gebacken auf Buntem Salat	17.00	24.00
Zander Rücken Royal an Buerre Blanc Morchel und Jasminreis	24.00	34.00
Bouillabaisse mit Hummer	18.00	26.00
Fish & Chips (Mit Pommes und Sauce Tartare)	17.00	24.00

FÜR UNSEREN KLEINEN

Nudel mit Pilzrahmsauce	8.00
Spaghetti Bolognese	10.00
Egli Fischknusperli mit Pommes und Rüebl	10.00
Panierte Schnitzel mit Gemüse und Reis	12.00

DESSERT

Tonkabohnen Creme Brûlée mit Beerenragout	10.00
Powidl Tasche mit Vanilleschaum	4.00/Stück
Mille Feuille	12.00
Haselnuss, Passionsfrucht, Matcha	

Fleischherkunft:

Rind – Kalb	Schweiz, Niederland
Schwein	Schweiz
Lamm	Australien
Poulet	Schweiz, Frankreich

Fischherkunft:

Schweiz, Polen

Unseren Lieferanten:

Metzgerei Ochsen, Schrofen Hofladen
Bianchi
Gemüsezentrale Tägerwilen
Transgourmet

Über Allergenen fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Dear guests

We invite you cordially, cozy hours
in the «Esswerkstatt» restaurant Ochsen too
spend.

Are you hungry or thirsty?
Your happiness is not sausage for us.

We have a nice selection of international ones
Food for you. Let yourself be culinary
pampered by us.

With us all dishes will be prepared with much effort
for you prepared. Please have understanding, if there
are a little longer.

If you don't find anything suitable, ask questions
You just, maybe there's something else under the
Dunes!

We simply say: Welcome

Your Hosts
Nikoletta & Peter

APPETIZERS

	Small	Large
Avocado citrus fruit salad with orange dressing		16.00
Orange and fennel salad with Orkney smoked salmon		18.00
Green salad		9.00
Mixed salad		10.00
Beef tartar with horseradish and marinated egg yolks	21.00	29.00
Gambas al Ajillo (Grilled prawns with garlic and chilli)	14.00	21.00
<i>Dressings: French, Italian, Randen</i>		

SOUP

	Small	Large
Broth with three additions (Liver dumplings, fedelini pasta, vegetables)	10.00	14.00
Cream of pea soup with salted almonds and goats cheese ravioli		12.00
Hungarian goulash soup	14.00	18.00

VEGETARIAN

Sweet potato beetroot gratin with chicory and nuts		19.00
Gourmet mushroom risotto in a parmesan casing with rocket	16.00	22.00
Cheese spaetzle (pasta) with roasted onions and salad		21.00
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino		18.00

MAINS

	Small	Large
Veal meatballs on mashed potatoes and vegetables	17.00	24.00
Hungarian beef goulash with spaetzle (pasta)	18.00	26.00
Lightly fried beef tenderloin (Potato gratin, spinach leaves, Madeira jus)	38.00	46.00
Calf's liver in Viennese style with potato rounds		32.00
Viennese veal schnitzel with potato salad and cranberries	26.00	36.00
Crumbed pork schnitzel with potato salad and cranberries	17.00	24.00
5 grain chicken breast baked on mixed salad	17.00	24.00
Royal zander filet on Beurre Blanc morels and jasmine rice	24.00	34.00
Bouillabaisse with Lobster	18.00	26.00
Fish & Chips (with French fries and tartare sauce)	17.00	24.00

FOR OUR LITTLE GUESTS

Pasta with creamed mushroom sauce	8.00
Spaghetti Bolognese	10.00
Battered European Perch with french fries and carrots	10.00
Crumbed schnitzel with vegetables and rice	12.00

DESSERTS

Tonka bean Creme Brûlée with berry ragout	10.00
Plum jam pockets with vanilla cream	4.00/each
Mille Feuille	12.00
Hazelnuts, Passionfruit, Matcha	

Origin of meat:

Beef/Calf	Switzerland, Netherlands
Pork	Switzerland
Lamb	Australia
Poulet	Switzerland, France

Fish origin:

Switzerland, Poland

Our suppliers:

Metzgerei Ochsen, Schrofen Hofladen
Bianchi
Gemüsezentrale Tägerwilen
Transgourmet

About allergens ask our service staff