



Überraschungsmenü

Im OX'n Überraschungsmenü zeigen wir die Spitze unseres Könnens: immer wieder neue Kreationen, sorgfältig aus erlesenen Zutaten zubereitet, ganz nach unserer eigenen Interpretation einer modernen Schweizer Küche

3 Gänge CHF 87

4 Gänge CHF 99

5 Gänge CHF 111

6 Gänge CHF 121

Signature Zwischengang

Sebi empfiehlt: Schweinebauch OX'n Style
CHF 15

Weinbegleitung

Gerne empfehlen wir die passenden Weine zu den einzelnen Gängen des Menüs: unsere neuesten Entdeckungen gibt es sowohl offen als auch in der Flasche.

3 Gänge CHF 39

4 Gänge CHF 51

5 Gänge CHF 62

6 Gänge CHF 72

À la Carte

Kalte Vorspeisen

Sommervorspeise Burratina, marinierte Cherrytomaten & Basilikumglace	21
Blattsalat Garniert, mit hausgemachtem Dressing	11
Gemischter Salat Rüebli, Tomaten, Gurken & Croutons mit hausgemachtem Dressing	17
Schweizer Rindstatar Eingelegtes Gemüse, Butter & geröstetes Brot 100 g	23

Warme Vorspeisen

Schweinebauch Unser Signature Dish aus dem Überraschungsmenü	15
Tagessuppe	13
Gebackenes Poulet Asiasalat & Curryschaum	23
Hausgemachte Tagliatelle Basilikumpesto & Buttermilchschaum	21

Hauptgänge

Zürcher Geschnnetzelted vom Kalb Rösti, Gemüse & Champignonrahmsauce	41
Rinderfilet Ratatouille, Kartoffelgnocchi & Kalbsjus	59
Schweizer Rindstatar Eingelegtes Gemüse, Butter & geröstetes Brot 150g	38
Kalbskotelette von Holzen Fleisch Trüffelrisotto, Gemüse & Kalbsjus Zubereitungszeit 30min	72
Vegetarisches Planted Steak Rösti, Ratatouille & vegetarischer Jus	38
Schweizer Lachs Safranrisotto, karamellisierter Fenchel & Kirschtomaten	47
Fitnesssteller - Gemischter Salatteller Mit Rindsentrecôte, Jus & Kräuterbutter	41
Mit Pouletbrust, Jus & Kräuterbutter	31
Mit Falafel & Joghurtsauce	28

Desserts

Crèmeschnitte im Glas Mit hausgemachter Glace	14.50
Affogato Espresso mit Vanilleglace	8.50
Überraschungsdessert Aus unserem Überraschungsmenü	16
Bananensplit «OX'n Style» Vanillecreme, Bananensorbet & Schokolade	16
Sorbet oder Glacé Natürlich hausgemacht	5.50 je Kugel

Apéro

OX'n Plättli Käse, Kräutersalametti & Trockenfleisch	32
Fries	7
Cervo Fries Trüffelöl & Parmesan	9

Kinderkarte

Hausgemachte Chicken Nuggets Fries, Gemüse & Ketchup	16 23
Pasta Mit Butter & Parmesan	13
Risotto Mit Gemüse & Parmesan	13

Herkunft der Lebensmittel

Die Herkunft unserer Lebensmittel ist uns wichtig. Wir legen grossen Wert auf bestmögliche, ehrliche Grundprodukte.

Unser Fleisch kommt ausschliesslich aus der Schweiz, zum Beispiel von der Wechsler Metzger in Nebikon oder von Holzen Fleisch in Ennetbürgen.

Auch die Fische & Meeresfrüchte, die wir verarbeiten, sind allesamt aus der Schweiz. Diese beziehen wir beispielsweise bei der Lachs Farm in Lostallo, Fricon Fisch im Entlebuch oder Swiss Shrimp in Rheinfelden.

Zur Wildsaison bekommen wir Wildfleisch von Werner Sieger, Schenkon. Er bringt uns bestes Fleisch aus Jagdrevieren in Luzern und dem österreichischem Burgenland.

Unsere Brotlaibe backen wir selbst. Anderes Brot kaufen wir bei den Bäckereien Stocker und Koller in Sursee.

Wann immer es die Saison zulässt, beziehen wir Früchte und Gemüse möglichst regional, am liebsten vom Thürighof in Eich.

Sie finden in unseren Gerichten rund ums Jahr aber auch Lebensmittel wie Zitronen, Pfeffer und Schokolade, die nicht aus der Schweiz kommen.

*Bei Allergien beraten Sie unsere Mitarbeiter*innen
Preise in CHF inkl. MWST*