



GASTHAUS ZUM OCHSEN



essen & trinken  
*En guete*

## Februar Menu

**Frisches Lachstartare**  
*mit Senf-Honigsauce  
und Salatbouquet*

\*

**Schweinsfiletmédailon an Morchelsauce**  
*Gemüsebouquet  
und feine Pommes frites*

\*

**Warmes Schoggichüechli**  
*mit Moscato-Zabaione*

\*\*\*

\*\*

CHF 48.00

**Nur Hauptgang** CHF 32.00



### Weinempfehlungen

**Weiss: Jurtschitsch Loiserberg 2013**  
*Kamptal Reserve, Grüne Veltliner* CHF 7.00 / 48.00

**Rot: Pian delle Vigne Antinori 2013**  
*Rosso di Montalcino* CHF 7.50 / 49.00

## **Antipasti- Vorspeisen**

**Antipasti misti della casa** **CHF 19.50**  
*Italienischer Vorspeisenteller, lassen sie sich überraschen*

**Antipasti misti della casa, vegetarische variante** **CHF 16.50**

**Carpaccio di manzo con grana padano e olio extra** **CHF 22.50**  
*Dünn geschnittene Rindfleischscheiben mit Parmesan & bestes Olivenöl und Zitrone*

**Carne cruda all'albese** **CHF 22.00**  
*Rindstartare auf Piemontesische Art mit Zitrone & Olivenöl und Parmesanscheiben*

## **Lo Sfizio**

**„Bruschette al pomodoro“** **CHF 11.50**  
*Knusprige Brotscheiben mit frischen Tomaten, Kräuter und Olivenöl extra vergine*

## *Suppen*

**Hausgemachte Tomatensuppe**

*mit Rahmhaube*

CHF 9.50

**Feine Rüebli-Ingwer Cremesuppe**

*mit Crème fraîche*

CHF 10.50

## *Salate*

**„Ochsensalat“**

*Bunter Blattsalat mit Pilzen & Croûtons*

CHF 11.50

**Insalata Caprese**

*Der Klassiker in Italien: Tomatensalat mit feinstem Büffel Mozzarella & bestes Olivenöl*

CHF 12.50 gross 17.50

**Insalata di polpo**

*Tintenfischsalat mit roten Zwiebeln & Datteltomaten*

CHF 16.50

**Grüner Salat**

*Knackiger, Bunter Blattsalat*

CHF 7.50

**Gemischter Salat**

*Bunt gemischter Saisonsalat*

CHF 9.50

**Salatsaucen**

*Hausgemachte French-Dressing*

*Balsamico-Olivenölsauce*

## **Pasta e riso – Teigwaren & Reisgerichte**

<b>Tagliatelle romantica</b> <i>Nüdeli mit gebratenen Rindsfilet-Spitzen, Rotwein, Cherrytomaten</i>	<b>CHF 29.00</b>
<b>Tagliatelle ai porcini</b> <i>Feine Nüdeli mit Steinpilzen frische Tomaten und Kräuter</i>	<b>CHF 22.50</b>
<b>Tagliatelle al salmone</b> <i>Nüdeli mit frischem Lachs an leichter Zitronenrahmsauce</i>	<b>CHF 26.00</b>
<b>Tagliatelle Casalingha</b> <i>Nüdeli mit Kalbfleisch, getrockneten Tomaten &amp; Zucchini</i>	<b>CHF 29.00</b>
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> <i>Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl extra vergine</i>	<b>CHF 19.50</b>
<b>Spaghetti „Pietro“</b> <i>Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce, Basilikum &amp; Parmesan</i>	<b>CHF 19.50</b>
<b>Spaghetti con gamberetti</b> <i>Spaghetti mit Crevetten, Cherrytomaten, Zucchini, Chnobli &amp; Olivenöl</i>	<b>CHF 26.50</b>
<b>Spaghetti carbonara</b> <i>Spaghetti mit Speck an Rahmsauce mit Ei</i>	<b>CHF 20.00</b>
<b>Penne „Zi Bibbo“</b> <i>Penne mit Pouletbruststreifen &amp; Zucchini an Tomaten-Rahm Sauce</i>	<b>CHF 25.50</b>
<b>Penne alla norma</b> <i>Penne mit Auberginen, Mozzarella &amp; Tomatens</i>	<b>CHF 19.50</b>
<b>Ravioli al limone « Vilma »</b> <i>Ravioli mit Ricotta-Zitronenfüllung an leichter Limonenrahmsauce</i>	<b>CHF 22.50</b>
<b>Gnocchi al pesto di noci &amp; ricotta</b> <i>Gnocchi an Baumnuss-Ricottasauce</i>	<b>CHF 20.50</b>
<b>Risotto ai funghi porcini</b> <i>ein feines Steinpilz Risotto mit Kräuter</i>	<b>CHF 22.50</b>

***kleinere Portion CHF 3.00 weniger***

## *Fleischgerichte*

**Black Angus Entrecôte an grüner Pfeffersauce** CHF 42.00  
*Gemüse garniture & Beilage nach Wahl*

**Rindsfiletwürfel an feiner Senfkörnersauce** CHF 39.00  
*Gemüse garniture & Beilage nach Wahl*

**Rindsfiletmédailon mit Armagnacsauce** CHF 45.00  
*auf Gemüsebouquet & Beilage nach Wahl*

**Schweinschnitzel an Steinpilzsauce** CHF 29.00  
*Gemüse garniture & Beilage nach Wahl*

**Kalbsschnitzel an Zitronensauce** CHF 38.00  
*Gemüse garniture & Beilage nach Wahl*

**Schweinscordonbleu** CHF 29.00

**Kalbscordonbleu** CHF 38.00  
*gefüllt mit Buurehamme und „Chällerhocker“ Käse aus dem Toggenburg*

*Zu allen Gerichten servieren wir ihnen Gemüse und eine Beilage nach Wahl*

*- Risotto, Rösti Krokette, Nüdeli, Reis, Bratkartoffeln, Pommes frites, Salzkartoffeln*

### Herkunft:

Schwein & Poulet: - CH, Bianchi

Rind: - CH, Irland

Kalb: - CH

## ***Fischgerichte***

<b>Frische Sempacher Felchenfilets</b> <i>an Kräuter-Weißwein Sauce, Gemüse &amp; Beilage nach Wahl</i>	<b>CHF 29.00</b>
<b>« Schlössli » Forellenfilets nach Méditerraner Art</b> <i>Gemüse &amp; Beilage nach Wahl</i>	<b>CHF 29.00</b>
<b>Riesencrevetten an Cognac-Safransauce</b> <i>Gemüse garniture &amp; Beilage nach Wahl</i>	<b>CHF 38.00</b>

*Zu allen Gerichten servieren wir ihnen Gemüse und eine Beilage nach Wahl*

*- Risotto, Rösti Krokette, Nüdeli, Reis, Bratkartoffeln, Pommes frites, Salzkartoffeln*

### *Herkunft:*

*Forelle vom „Schlössli“ Grosswangen,*

*Felchen von Hofer Sempachersee*

*Crevetten, Bianchi*

## *Feine Dessert Gerichte*

<b>Crema Catalana</b> <i>Feine Vanillecrème mit zarter Rohrzucker Glasur</i>	<b>CHF 9.50</b>
<b>Panna Cotta con frutti del bosco</b> <i>Rahmchöpfli mit Waldbeersauce</i>	<b>CHF 9.50</b>
<b>Cassata alla Siciliana</b> <i>Halbgefrorenes mit Ricotta &amp; kandierten Früchten</i>	<b>CHF 8.50</b>
<b>Semifreddo nocciola croccante</b> <i>Haselnuss Halbgefrorenes mit frischen Früchten</i>	<b>CHF 11.50</b>
<b>Moscato-Zabaione</b> <i>mit Haselnussglacé</i>	<b>CHF 11.50</b>
<b>Torta di cioccolata calda con salsa frutti del bosco</b> <i>Warmes Schoggitörtchen mit Waldbeerkompott</i>	<b>CHF 12.50</b>
<b><u>für den Gluscht</u></b> <b>Bocconcini „Dai Dai“</b> <i>feines, kleines Glacé mit zarter Schokolade umhüllt, Panna, Café, Chocolat</i>	<b>CHF 2.00</b>



*Verlangen Sie auch unsere Glacékarte*

## Formaggio - Käse

- |           |  |          |
|-----------|--|----------|
| <b>CH</b> | <b>Original Holzhofer</b> <i>extra-rezent, eigenwillig und kraftvoll</i><br><i>Familie Wartmann, Käserei Holzhof aus dem Thurgau</i> | CHF 3.00 |
| <b>CH</b> | <b>Bergblüemli</b> <i>leicht rezenter Halbhartkäse, kräftig &amp; aromatisch</i><br><i>Familie Renggli, Oberberg Schüpfheim</i>      | CHF 3.00 |
| <b>CH</b> | <b>Chällerhocker</b> <i>natürlich rein, cremig und leicht griessig</i><br><i>Familie Räss aus Lütisburg im Toggenburg</i>            | CHF 3.00 |
| <b>I</b>  | <b>Testun al barolo</b> <i>würzig, körnig, in der Rotweinformaische</i><br><i>Azienda Agrigola La Bottera, Piemont</i>               | CHF 4.00 |

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MWST