

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

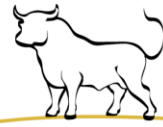
Bunt gemischter Saisonsalat

CHF 9.50

Salatsaucen

Hausgemachte French-Dressing

Balsamico-Olivenölsauce



Pasta e riso – Teigwaren & Reisgerichte

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

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

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

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

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



Verlangen Sie auch unsere Glacékarte

Formaggio - Käse

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

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MWST