

SPEISEKARTE

Ochsen Zug



Restaurant au premier

FRÜHLINGSGERICHTE

Vorspeisen

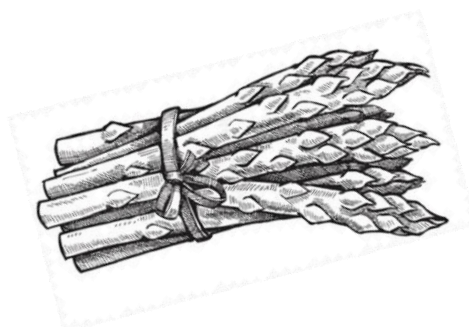
Weisse Spargelcremesuppe	16.00
Marinierter Spargelssalat grüner und weisser Spargel	23.00
Weisser und grüner Spargel alla Milanese Schwyzer Alpenbutter Parmesan	28.00
Weisser Spargel Sauce Hollandaise oder Beurre noisette	33.00

Hauptspeisen

Weisser Spargel sautierte Morcheln Kräuter Rahm Frühlingkartoffeln	48.00
Spargelrisotto weisser Spargel Parmesan	38.00

Klassisch

400g Weisser Spargel neue Kartoffeln Sauce Hollandaise oder Beurre noisette	48.00
250g weisser Spargel mit Beilage nach Wahl	
• Tessiner Kochschinken	52.00
• Serrano Schinken	55.00
• Lauwarmer Alaska Wild-Rotlachs mit Single Malt geräuchert	69.00
• Schweizer Kalbsschnitzel vom Grill	59.00



VORSPEISEN

Löwenzahnsalat Ei Senfsauce	✓	18.00
Nüsslisalat Speck gebratene Champignons		23.00
Sizilianische Piccadilly Tomaten Burrata Rucola	✓	20.00
Schottischer Graved Lachs Senfsauce Toast		28.00
Frische Baby Artischocke gebratene Champignons Parmesanspäne	✓	24.00
Grüner Spargel alla Milanese gratiniert mit Parmesan	✓	23.00
Grüner Spargel Tessiner Kochschinken Vinaigrette		24.00

AUS DEM SUPPENTOPF

Frühlingsuppe Bouillon Gemüse Kräuter	✓	16.50
Tagessuppe		13.50

PASTA & VEGETARISCH

		Vorspeise	Hauptgang
Spinat-Ricotta-Tortelloni Datterini Tomaten leichte Rahmsauce	✓	24.00	36.00
Tagliatelle Eierschwämmli Rahm Kräuter	✓	26.00	38.00
Hausgemachte Kalbsfleischravioli Salbeibutter		26.00	38.00

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Label gekennzeichnet ✓
Für vegane Gerichte sowie Lebensmittelunverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inkl. 8.1 % MwSt.

AUS DEM WASSER

	kleinere Portion	Hauptgang
Felchenfilet aus dem Zugersee in Butter gebraten sautierter Blattspinat mit Schalotten Salzkartoffeln	40.00	48.00
Felchen Knusperli Salzkartoffeln Mayonnaise	38.00	46.00
Mediterran gebratenes Wolfsbarschfilet Oliven Kapern Datterini Tomaten Pinienkerne		48.00
Wildfang Seezunge im Ganzen gebraten Zitronenbutter		64.00

OCHSEN KLASSIKER

Kalbsleberli gebraten Butter frische Kräuter Salbei	39.00	46.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Weisswein-Rahmsauce Champignons	48.00	52.00
Filetgulasch Stroganoff Peperoni Champignons Zwiebeln Essiggurke hausgemachte Spätzli		56.00

VOM GRILL

Kalbskotelett 350g		68.00
Kalbspillard grüner Spargel		52.00
Lammkoteletts Kräuter-Buttersauce		49.00
Rinderfilet vom irischen Black Angus 180g Chimichurri oder Kräuterbutter		67.00
Ab 2 Personen	160g	200g
Chateaubriand vom irischen Black Angus Mischgemüse Blattspinat Sauce Béarnaise	pro Person	72.00
		83.00

EINE BEILAGE NACH WAHL ZU DEN HAUPTGÄNGEN

Pommes Allumettes | Rosmarinkartoffeln | Weisswein Risotto | Safranrisotto | Rösti
Tagliatelle | Mischgemüse | Spinat mit Schalotten | hausgemachte Spätzli

Kalb stammt aus der Schweiz | Lamm aus Neuseeland
Wolfsbarsch aus Griechenland | Seezunge aus den Niederlanden | Brot & Gebäck aus der Schweiz