

Vorspeisen!

Unsere Suppen-Empfehlung 9.00

Brestenberger Weinschaumsuppe 11.50

Kokos-Currysuppe
mit gebackener Crevette (VTN) 14.00

Saisonaler Blattsalat „Patron“
mit Speckwürfeli, Champignons,
Ei und Brotcroûtons
15.50

Trio vom «Waser» Rauchlachs- und Heilbutt
mit Kräutersalat und Brioche
28.00

Jakobsmuschel (NL) Pfändli mit Kräuterbutter
überbacken, Toast
24.50

Kräutersalat mit sautierten Black Tiger
Crevetten (VTN) und feinem Chnoblibrot
28.00

Duo von der französischen Entenleber
(gebraten und Terrine)
mit Kräutersalat und Brioche
32.00

Das Ochsen-Tatar!

Seetaler Rindstatar *klassisch*
oder «Elsässer Art» mit Speck und Sauerrahm
mit Toast & Butter
mild, mittel oder scharf gewürzt
25.50 / 39.50

Aktuell!

...Ochsen Metzg...

Seetaler Kalbsmilken à la Creme mit Morcheln
und Frischeiernüdeli
25.50 / 32.50

„Schlossrösti“ mit schottischem Rauchlachs
und Crème fraîche
25.50 / 33.50

OCHSEN – SCHMAUS

*Aktuell auf dem Teller –
Genuss, der begeistert!*

**Lassen Sie sich von unseren
wöchentlichen Empfehlungen vor
Ort überraschen oder besuchen
Sie gerne unsere Website.**

www.ochsen-lenzburg.ch

Traditionell!

DIE Bratwurst vom «Lingg»
mit Zwiebelsauce und Rösti
25.50

Knusprige Schweizer Pouletflügeli (8 Stk.)
auf Wunsch Salsa, Cocktail oder Sauerrahm
28.50



Interessiert an unseren News?

www.ochsen-lenzburg.ch & www.satteltasche.ch

alle Preise in CHF und 8.1 % MwSt

Ochsen-Hits!

Gebratene Schweizer Kalbsleber
mit roten Zwiebeln, Champignons, Speck
und Balsamicojus dazu knusprige Rösti
32.00 / 38.50

Seetaler Entrecôte (250g) «Cafe de Paris»
mit Pommes Allumettes
54.00

Gebratenes Guggeli (CH) Ochsen-Style
„Chrütli“ oder „Diavolo“
mit Weissweinsrisotto
32.00 / 39.50

Schweizer Kalbfleischburger «Sattel»
(Speck, Tomaten, Zwiebeln, Avocado) mit SwissFries
36.50

Seetaler Kalbs-Cordon-bleu (20 Minuten Wartezeit)
gefüllt mit Brie, Rohschinken und Chili,
dazu SwissFries
45.00

Klassisches Wienerschnitzel vom
Seetaler Kalbfleisch mit SwissFries
45.00

Fleischlos & feines aus dem Wasser!

Bramata Polenta mit Blattspinat, pochiertem Ei
und schwarzem Trüffel
25.50 / 32.50

Rassiges Thai-Gemüsecurry
mit BIO Basmatireis
24.50 / 30.50

Spaghettini „al limone“ mit Spinat,
gebratenen Black Tiger Crevetten (VTN)
und Jakobsmuscheln (NL)
32.50 / 38.00

Gebratene Zanderfilets (EST) an
Weissweinsauce, Blattspinat und
Petersilienkartoffeln
30.50 / 38.50