

Schön, sind Sie bei uns!

Wir sind einfach und bodenständig...

...darum wollen wir nichts Neues erfinden,
keine Erlebnisgastronomie veranstalten.
Unser Ziel ist es, Sie in einem gepflegten,
gemütlichen Rahmen zu verwöhnen
und das mit ehrlichen Produkten und zu fairen Preisen,
damit Sie zufrieden nach Hause gehen,
von uns weitererzählen
und uns in bester Erinnerung behalten.

♥ -lich ond en Guete

Ödchi Gaschtgäber: Claudia & Philipp Blum

*Team Chochi: Hiltbrunner Elio Küchenchef (Der Ochsen ist das Grosselternhaus von Elio)
Arulnathan Sivakala, Aghete Afshari, Blum-Köpfli Corinne,
Häfliger Luise, Hüssy Olivier, Lingg Mirjam*

*Team Service: Müller Jürg Stv. Geschäftsleitung
Berger Sonja, Grob Beatrice, Munsky Anja
Ryter Doris, Schult Hess Cornelia*

Vorspeisen

Blumenkohlsuppe aus Wikoner Blumenkohl Sesam und Joghurt		10.50
Saisonaler Blattsalat an Hausdressing Gemüsestreifen Geröstete Kernen hausgezogenen Sprossen	kleine Portion	9.50 7.50
Nüsslersalat „Mimosa“ vom Biohof Michel Hausdressing gehacktes Ei geröstete Croûtons	kleine Portion	13.50 10.50
Nüsslersalat „Jäger“ vom Biohof Michel Hausdressing Gebratener Speck hausgeräucht Wauwiler Champignons Croûtons	kleine Portion	14.50 11.50
„Markbein“ Valle Maggia Pfeffer hausgemachtes Foccacia Rotweinjus		15.50
Hausgemachte Pastete Eingelegtem Gemüse karamellisiertes Tomatenchutney		16.50
De Bescht i de Eidgenossenschaft Schwartenmagen Vinaigrette		12.50
Allerlei us de Huusmetzgerei „Schnousi“ Teller Fleischkäse Schwartenmagen Speck Wurst		15.50

Hauptgänge

Duett vom Rind

Regionales Rindsfilet-Médailon mit geschmortem Bäggli auf Markbein
Farinà bona Schnitte * | saisonales Gemüse | Rotweinjus ca.150 Gr. 59.50

Wienerschnitzel Kalb Regional 42.50
Pommes Frites kleine Portion 37.50

Schnitzel paniert Schwein Regional 26.50
Pommes Frites kleine Portion 23.50

„Züri“ Geschnetzeltes von der Huft | Champignons Kalb Regional 42.50
Röschi kleine Portion 37.50

* Die Farina bóna ist ein traditionelles Produkt des Valle Onsernone, Kanton Tessin.
Es handelt sich um ein Maismehl, das durch die sehr feine Vermahlung von gerösteten Maiskörnern gewonnen wird.

IMMER AM MITTWOCH:
Kutteln an Tomatensauce | Röschi
24.50

Alt bewährtes

Hausgemachtes Hacktätschli | Cognac-Rahmsauce
Kartoffelstock | allerlei Gemüse 29.50

Geschmorte Rindsbäggli vom Dagmerseller Rind
Kartoffelstock | allerlei Gemüse 37.50

Cordon-bleu vom Nierstück CH-Schwein

Cordon bleu „Classic“ | Schinken | Raclettekäse
Pommes Frites 34.50

Mit Urchigem Bergkäse aus Wollerau
Cordon-bleu „Vampir“ | Chnobli | Chili
Pommes Frites 34.50

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch +10.00

Poulet

Gebrautes CH-Pouletbrüstli | Kräuterbuttersauce
Risotto mit Kürbis und Kürbiskernen 34.50

Vegetarisch

Süßkartoffelgnocchis mit Gemüse an einer cremiger Sauce
Petersilie-Zitronenpesto | geröstete Mandeln und Zwiebelconfit 27.50

Gemüseteller vom saisonalen Gemüse
Farina bóna Schnitte | Shiitake-Miso-Jus 27.50

Tja ...

Da lernt man Dreisatz und Wahrscheinlichkeitsrechnen und steht trotzdem ratlos vor dem Backofen und überlegt, welche der 4 Schienen nun die Mittlere ist.

Dessert

	Mini
Vacheringlacé	13.50 10.50
Eiscafé gerührt mit Baileys Rahm	13.50 10.50
Coupe Dänemark Vanilleglacé Schokoladensauce Rahm	13.50 10.50
Coupe Dulcinea Caramel- und Vanilleglacé Karamelsauce Rahm	13.50 10.50
Trilogie von hausgemachten Sorbets	11.50
Schoggitarte ohne Mehl eingelegte Walliser Aprikosen Rahm	13.50
„Es Verrisserli“ Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.50
Vermicelles Rahm	12.50 9.50
Coupe Nesselrode Vanilleglacé Meringues Rahm	13.50 10.50

Oder es Chugeli Glacé

Unsere Aromen

Rahmglacé	Caramel Erdbeer Fior-di-Latte Mocca Vanille
Sorbetglacé	Schokoladensorbet (Claudia's Geheimtipp) Citro Mango Himbeer Zwetschgen

1 Kugel ohne Rahm	4.00
1 Kugel mit Rahm	5.50

Guet wenn me's weiss... (AGB)

Andere hängen es an die grosse Glocke

Für uns ist es selbstverständlich, dass wir das Gemüse und das Fleisch wenn immer möglich aus der näheren Umgebung beziehen. Wir achten auf eine gesunde und schonende Zubereitung der Speisen und produzieren noch mit Urprodukten wie Butter, Rahm, Rapsöl etc.

♥ Und...hausgemacht, ist bei uns auch wirklich selbstgemacht ♥

Salat	Hauptsächlich vom Biohof Michel, Roggliswil
Kartoffeln	Familie Erni, Roggliswil
Gemüse	Wenn immer möglich vom Biohof Michel, Roggliswil & Forster Gemüse, Pfaffnau
Eier	Familie Schweizer, Strengelbach
Fleisch	Metzgerei Kreienbühl Vorderwald & Metzgerei Häller Dagmersellen Regionale Familienbetriebe zum Teil Zerlegung hier im Hause
Wurstwaren	Eigenproduktion

Lebensmittelverordnung vom 01. Mai 2017

Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld darauf hin, dass die von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können.

Fleischdeklaration | Poulet | Fisch

Wir konzentrieren uns auf Schweizer Fleisch und vorwiegend aus der Region. Sollte dies einmal nicht möglich sein, ist es deklariert.

Hahnenwasser

Gratis ist nie umsonst, auch eine Dienstleistung kostet Geld. Wir verrechnen darum einen kleinen Unkostenbeitrag für Wasser/Abwasser, Personalkosten, Zinsen etc.

Gruppen ab 10 Gäste bitten wir, sich ab dieser Karte für 3-4 Menue's zu beschränken. Unsere Küchencrew ist Ihnen jetzt schon sehr dankbar dafür.

Einzelinkasso nur bis 10 Gäste möglich oder vorab nach Absprache.

Die Preise CHF inkl 8.1% MwSt.

Ihr Zweitliebster (Hund) bleibt im Säli draussen wie in der Migros. In der Gaststube verweilt er brav unter dem Tisch und darf unsere Mitarbeiter*innen nicht touchieren.

Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag 10:00 bis die letzten Gäste gehen | spätestens 23:30
Sonntag 10:00 bis die letzten Gäste gehen | spätestens 22:00

Montag und Dienstag ist unser Ruhetag

Unsere Küche ist geöffnet

11:30	bis	13.15*	* Letzte Bestellung in der Küche
18:00	bis	21:00*	* Letzte Bestellung in der Küche
Sonntag	bis	19:30*	* Letzte Bestellung in der Küche reduzierte Karte 14:00-17:00