

## Vorspeisen!

Saisonale Suppe 9.00

Brestenberger Weinschaumsuppe 10.50

Kokos-Currysuppe  
mit gebackener Crevette (VTN) 12.50

Gemischte Salatschüssel 12.00

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

Tuna (PHL) Tataki mit Seetang Salat und  
Zitrusfrüchten  
26.50

Kräutersalat mit sautierten Black Tiger  
Crevetten (VTN) und feinem Chnolibrot  
24.00

Duo von der französischen Entenleber  
(gebraten und Terrine)  
mit Kräutersalat und Brioche  
28.00

## Das Ochsen-Tatar!

Klassisches SwissPrim Rindstatar  
mit Toast & Butter  
*mild, mittel oder scharf gewürzt*  
24.50 / 38.50

## Aktuell!

*...Ochsen Metzg...*

Duo vom Seetaler Kalbskopf mit  
Selleriepüree und Steinpilzen  
22.50 / 28.50

„Schlossrösti“ mit schottischem Rauchlachs  
und Crème fraîche  
22.50 / 33.50

## OCHSEN – SCHMAUS

..... im Herbst .....

Das empfehlen wir:

Oktopus mit Cachelos und Paprikaöl  
*als Vorspeise* 26.50

Vegetarische Waldpilzlasagne  
mit Trüffelsauce  
22.50 / 28.50

Rehschnitzel vom Rücken (D) «Mirza»  
mit Cognacwildrahmsauce, Rotkraut,  
Marroni und hausgemachten  
Quarkspätzli  
36.00 / 48.50

SwissPrim Short Ribs mit Chimichurri  
Polenta und Ratatouille  
36.00

## Traditionell!

DIE Bratwurst vom «Lingg»  
mit Zwiebelsauce und Rösti  
22.50

Knusprige CH «Kneuss»  
Pouletflügeli (8 Stk.)  
28.50

[www.ochsen-lenzburg.ch](http://www.ochsen-lenzburg.ch) & [www.satteltasche.ch](http://www.satteltasche.ch)  
*alle Preise in CHF und 8.1 % MwSt*

## Ochsen-Hits!

Gebratene Schweizer Kalbsleber  
mit Speck, Apfel und Salbei  
dazu knusprige Rösti  
32.00 / 38.50

SwissPrim Entrecôte (250g) «Café de Paris»  
mit Tagliatelle  
52.00

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  
44.00

Klassisches Wienerschnitzel vom  
Seetaler Kalbfleisch mit SwissFries  
44.00

## Fleischlos & feines aus dem Wasser!

Bramata Polenta mit Blattspinat, pochiertem Ei  
und schwarzem Trüffel  
22.50 / 28.50

Rassiges Thai-Gemüsecurry  
mit BIO Basmatireis  
22.50 / 28.50

Spaghettini „al limone“ mit Spinat,  
gebratenen Black Tiger Crevetten (VTN)  
und Jakobsmuscheln(NL)  
30.50 / 38.00

Gebratene Zanderfilets (EST) mit  
Kräuter Fregola Sarda und Pack-Choi  
26.50 / 38.50