

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

Delia`s Rüebli Variation mit Pesto, gerösteten
Pinienkernen und Tessiner Rohschinken
22.50

Kräutersalat mit sautierten Black Tiger
Crevetten (VTN) und feinem Chnoblíbro
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...

Seetaler Kalbsnierli an Senfsauce
mit Tagliatelle
22.50 / 28.50

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

OCHSEN – SCHMAUS

..... im November

Das empfehlen wir:
*Tessiner Rohschinken von der
Berkel Maschine*

Vegetarische Kürbis – Marroni
Gnocchi
22.50 / 28.50

Gebratene Schweizer Bachforellenfilets
auf Blattspinat, Senfdillsauce und
Trockenreis
32.00 / 42.00

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

Toast Longchamps
SwissPrim Rindshuftplätzli auf Toast
mit Kräuterbutter gratiniert und
gebratenen Bananen
34.00 / 44.00

Traditionell!

DIE Bratwurst vom «Lingg»
mit Zwiebelsauce und Rösti
22.50

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

www.ochsen-lenzburg.ch & 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 Weissweinstein
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) auf
Rahmwirsing mit Bratkartoffeln
26.50 / 38.50