

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

Jakobsmuschel «Pfändli»
mit Kräuterbutter überbacken, Toast
26.50

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

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

Das Ochsen-Tatar!

Seetaler Rindstatar *klassisch*
oder *Frühlings-Style mit Spargel*
mit Toast & Butter
mild, mittel oder scharf gewürzt
25.50 / 39.50

Aktuell!

...*Ochsen Metzg...*
Schweizer Kalbsmilkenragout
im Blätterteigpastetli mit Champignons
und Erbsli
24.50 / 30.50

„Schlossrösti“ mit schottischem Rauchlachs
und Crème fraîche
24.50 / 33.50

Ochsen-Hits!

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

Seetaler 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
24.50 / 30.50

Rassiges Thai-Gemüsecurry
mit BIO Basmatireis
24.50 / 30.50

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

Gebratene Zanderfilets (EST)
Grünpargel mit Bratkartoffeln und
Bärlauchrahmsauce
28.50 / 38.50

OCHSEN – SCHMAUS

Entdecke kulinarische Vielfalt – Für jeden
Geschmack das perfekte Gericht!

Das empfehlen wir:

Rohschinken von der Berkel zum Start

Mediterrane Penne mit
Frühlingsgemüse und Burrata
24.50 / 30.50

Gebratene Doradenfilets (GR)
mit Kräuter Fregola Sarda
und Krustentiersauce
34.50 / 46.50

Seetaler Kalbssteak vom Grill
mit Merlotjus und frischen Morcheln
Frischeiernüdeli und Spargelgemüse
48.00

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

Traditionell!

DIE Bratwurst vom «Lingg»
mit Zwiebelsauce und Rösti
24.50

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

www.ochsen-lenzburg.ch & www.satteltasche.ch
alle Preise in CHF und 8.1 % MwSt