

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

Frühlings - Spargelsalat
mit lauwarmem italienischem Burrata
20.50

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...*
Gratiniertes Schweizer Markbein
«Mexican Style»
24.50 / 30.50

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

OCHSEN – SCHMAUS

*Entdecke kulinarische Vielfalt – Für jeden
Geschmack das perfekte Gericht!*

Das empfehlen wir:

Weisser Badischer Spargel
mit Sauce Hollandaise
und neuen Bratkartoffeln
mit Tessiner Rohschinken + CHF 6.50
24.50 / 32.50

Schottischer Rauchlachs
auf weissem Spargel, gratiniert
mit Meerrettich - Hollandaise
serviert mit neuen Bratkartoffeln
32.50 / 42.50

Schweizer Rinds - Flanksteak
mit Merlotjus, Spargel (D)
und cremiger Polenta
46.00

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

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)
auf Spargel-Bärlauchrisotto
28.50 / 38.50