

Landgasthof Ochsen



Menüvorschläge

Dass Sie sich für unsere Menüvorschläge interessieren freut uns sehr.

Seit über 40 Jahren ist der Landgasthof Ochsen in unserem Familienbesitz.
Wir bemühen uns, einen gepflegten Gasthof zu führen und bürgen für Qualität.

Die Speisen werden mit Liebe und Sorgfalt zubereitet und serviert.

Spezielle Menüs stellen wir gerne für Sie zusammen.

Saisonale Spezialitäten wie Spargeln, Wild, Pilz
und frische Fischgerichte sind unsere Stärke.

Auf unseren fachlichen und persönlichen Einsatz dürfen Sie immer zählen,
so dass Ihr Anlass ein Erfolg wird und Sie Ihr Fest geniessen können

Unsere verschiedenen Lokalitäten eignen sich für Hochzeiten, Geburtstage,
Familienfeste und Gesellschaftsanlässe bis ca. 160 Personen.

Gaststube	40 Personen
Schmidstube	16 Personen
Stube	16 Personen
Kleiner Saal	90 Personen
Grosser Saal	160 Personen

Öffnungszeiten.

Montag bis Donnerstag 08.30 – 23.30 Uhr

Freitag 08.30 – 00.30 Uhr

Samstag 9.00 – 00.30 Uhr

Sonntag 9.30 – 20.00 Uhr (Küche ab 18.00h geschlossen)

Es würde uns sehr freuen Sie und Ihre Gäste
in unserem Haus zu begrüssen und zu bewirten.

Freundliche Grüsse aus dem Herzen im Guldental

**Um Ihnen einen gelungenen Ablauf Ihres Festes zu gewährleisten,
möchten wir Sie auf folgende Punkte aufmerksam machen.**

Aperitif: Als Anregung für Ihr Fest empfehlen wir Ihnen einen Apéro.
Gerne servieren wir Ihnen den Apéro bei schönem
Wetter auch in unserem wunderschönen Garten bei
brennendem Feuer im Cheminée.

Bestellung: Die folgenden Menus und Gerichte sind Vorschläge.
Selbstverständlich richten wir uns nach Ihren Wünschen
und Vorschlägen. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin
um den Ablauf Ihres Anlasses zu besprechen.
Die Bestellung sollte mindestens 2 Wochen vor dem Anlass
erfolgen, damit die Ware in optimaler Qualität besorgt
werden kann.
Vegetarische und Allergiker Menus je nach Absprache.

Weine: Wir sind Ihnen gerne behilflich bei der Wahl der geeigneten
Weine.

Menükarten: Auf Wunsch werden von uns kostenlos die Menükarten
gedruckt und auf den Tischen aufgelegt.

Tischdekoration: Kleinere Blumenbouquet sind bei uns im Preis inbegriffen.
Sollten Sie jedoch ein Blumenarrangement auf dem Tisch
wünschen, organisieren wir das gerne für Sie. Diese werden
zum Selbstkostenpreis verrechnet. Selbstverständlich dürfen
Sie die Dekoration auch selber mitbringen oder bestellen.

Tischordnung: Vieles, aber nicht alles ist möglich!
Die Tischordnung, sowie die Tischkärtchen mit Plan, sollten
Sie wenn möglich 48 Stunden vor Beginn des Anlasses bei
uns abgeben.

Menuablauf: Falls Sie besondere Aktivitäten für Ihren Anlass geplant haben,
teilen Sie uns dies bitte rechtzeitig mit, wann und wie lange
Sie Pause machen möchten zwischen den einzelnen Gängen.
Denn nur so können wir Ihnen einen tadellosen Ablauf
Ihres Festes gewährleisten.

Höckeler Nach Mitternacht bis maximal 02.00 Uhr verrechnen wir
Ihnen Fr. 75.00 pro Stunde.

Saalmiete: Für Bankette stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.

Preis/Rechnung: Unsere Preise verstehen sich als Nettopreise inkl. Mehrwertsteuer. Sehr gerne nehmen wir Ihre Barzahlung entgegen oder wir stellen Ihnen die Rechnung mit beiliegendem Einzahlungsschein zu.

Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten

Parkplätze: Vor und hinter unserem Haus stehen Ihnen einige Parkplätze gratis zur Verfügung.

Zimmer: Für Übernachtungen verfügen wir über 2 Doppel- und 1 Einzelzimmer. Preis Fr. 50.00 inkl. Frühstück

Musiker / Künstler: Verpflegung und Getränkekonsumation für Musiker, Künstler usw.... sind im voraus festzulegen.


Aperitif

Chips und Nüssli	Fr.	2,00	pro Person
Schinkengipfeli (70gr)	Fr.	3,00	pro Stück
Div. Apérochüechli	Fr.	3,00	pro Person
Chäschüechli und Minipizza	Fr.	1,20	pro Stück
div. Party Brötli gefüllt	Fr.	2,50	pro Stück
div. Canapes	Fr.	1,00	pro Stück
mit Lachs	Fr.	1,50	pro Stück
Gemüsedipps mit verschiedenen Saucen	Fr.	3,00	pro Person
diverse Fleischplatten			Preis nach Produkten und Mengen
Käseplatte			Preis nach Absprache


Vegetarische Gerichte

Gemüse-Teller	Fr.	18,50
Risotto je nach Saison	Fr.	18,50

Kalte Vorspeisen

 Geräuchertes Forellenfilet aus Herbetswil, Toast und Butter	Fr.	17,50
Geräucherter Lachs, Toast und Butter	Fr.	17,50
Creveccocktail, Toast und Butter	Fr.	13,50
Hauspastete garniert mit Selleriesalat, Cumberlandsauce	Fr.	13,50
Melone mit Rohschinken (Saisonbedingt)	Fr.	12,50
Grüner Salat	Fr.	6,00
Gemischter Salat	Fr.	9,00
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	10,00

Warme Vorspeisen

Eglifilets gebacken, Sauce Tartare, Salzkartoffeln	Fr.	16,50
Pangasiusroulade mit Weissweinsauce, Trockenreis	Fr.	14,50
 Forellenfilets aus Herbetswil	Fr.	18,50

Hauptgerichte serviert mit Nachservice

Frisches Saisongemüse ist bei allen Gerichten soweit es passend ist dabei
und wird auf dem ersten Teller serviert ohne Nachservice!

Kalbsschulterbraten	Fr.	32,50
Gemüse garnitur mit Nudeln oder Kartoffelstock		
Schweinsfilet "usem Ofen" mit Morchelrahmsauce	Fr.	39,50
Gemüse garnitur Butternudeln		
Roastbeef mit Sauce Bernaise	Fr.	43,50
Gemüse garnitur Röstikrokette		
Rindsfilet mit Pfeffersauce	Fr.	49,50
Gemüse garnitur Kartoffelkrokette		
Lammrückenfilet an Knoblauchsauce	Fr.	42,50
Gemüse garnitur Kartoffelgratin		
am Stück gebratenes Kalbsnierenstück mit Morchelsauce	Fr.	49,50
Gemüse garnitur Butternudeln		
Reichhaltige Bernerplatte	Fr.	32,50
Sauerkraut und Dörrbohnen Salzkartoffeln		
Trois Filets "Guldental" (auf 2 Tellern serviert)	Fr.	59,50
Gemüse garnitur Beilagen nach Wahl		

Traditionelle Menus

Nr. 1 Fr. 28.50

Haussalat

Schweinsbratwurst

Zwiebelsauce

goldbraun gebackene Rösti

Guldentaler Apfeltorte

Nr.2 Fr. 34.50

Haussalat

Schnitzelteller

Pommes frites

heisse Waldbeeren mit
Vanille Glacé

Nr.3 Fr. 34.50

Haussalat

Rahmschnitzel

Butternudeln

Pfirsich mit Rahm

Caramel Köpfl

Nr.4 Fr. 33.50

Haussalat

Schweins.- und Rindsbraten

Gemüse garnitur

Kartoffelstock

hausgemachte
gebrannte Crème

Nr.5 Fr. 33.50

Haussalat

Rindsschmorbraten

Rofkraut

hausgemachten Spätzli

Crèmeschnitte

Nr.6 Fr. 41.50

Haussalat

Cordon Bleu "Maison"

Gemüse garnitur

Pommes frites

Schwarzwäldertorte

Nr.7 Fr. 39.50

Haussalat

Jägerschnitzel

Gemüse garnitur

Pommes frites

Baumnußparfait

Nr.8 Fr. 34.50

Haussalat

Schweinspiccata

Tomatenspaghetti

Tiramisu

Nr.9 Fr. 45.00

Haussalat

Wienerschnitzel

Gemüse garnitur

Pommes frites

Schokoladen Mousse

Nr.10 Fr. 44.50

Haussalat

Schweinsfilet "Florida"

Morchelsauce, Butternudeln

Pfirsich mit Rahm

Rahmgefrorenes

Grand Manier

Nr.11 Fr. 35.50

Haussalat

Pouletbrüstli "Kasimir"

Currysauce, Trockenreis

Fruchtgarnitur

Cassata Sicilienne

Nr.12 Fr. 43.50

Haussalat

Schweinssteak

Gemüse garnitur

Pommes frites

Frischer Fruchtsalat

Nr.13 Fr. 46.50

Haussalat

Saltimbocca vom Kalb

Weissweinsorotto

Grilltomate

Panna Cotta

Nr.14 Fr. 49.50

Haussalat

Roastbeef "Anglaise"

Gemüse garnitur

Herzoginkartoffeln

Vacherin

Nr.15 Fr. 38.50

Haussalat

Schweinsnierstückbraten

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

Guldentaler Apfelschnitte

Frühling

Schlüsselblüemli

Lachstartare
mit Toast und Butter

Spargelcrèmesüppchen
mit feinen Bärlauchcroutons

rosa gebratenes Lammhüftchen
an kräftigem Kräuterrjus

Gemüsegarntur
neuen Bratkartoffeln

Erdbeer Variation "Ochsen"

Menu komplett Fr. 57.50

Menu ohne Vorspeise Fr. 49.50

Menu ohne Suppe Fr. 51.50

Menu Teller Fr. 32.50

Maiglögli

Waldfrisches Bärlauchcrèmesüppchen
mit Blätterteig

Red Snapperfilet
auf leichtem Spargelragout

am Stück gebratenes Schweinsfilet
an Morchelschaumsauce

Gemüsegarntur
Butternudeln

Rhabarber-Erdbeer Tiramisu

Menu komplett Fr. 60.50

Menu ohne Vorspeise Fr. 48.00

Menu ohne Suppe Fr. 54.00

Menu Teller Fr. 34.50

Krokusli

Harmonie von Nüssli- und Löwenzahnsalat
mit im Rohschinkenmantel

mariniertem Kaninchenrückenfilet

Kresseschaumsüppchen

goldbraun gebratenes Poularden Brüstchen
an Kräuterschaumsauce

Gemüsereis

Coupes Romanoff

Menu komplett Fr. 57.50

Menu ohne Vorspeise Fr. 43.50

Menu ohne Suppe Fr. 51.50

Menu Teller Fr. 31.50

Maieriesli

Spargelspitzen mit Morcheln
an Kräutersauce

im Blätterteigkissen

Frühlingszwiebelstüppchen

Piccata vom Kalb
mit Bärlauchrisotto

Grilltomate

Rhabarber Parfait
mit marinierten Erdbeeren

Menu komplett Fr. 63.00

Menu ohne Vorspeise Fr. 48.50

Menu ohne Suppe Fr. 57.00

Menu Teller Fr. 34.50

Sommer

Edenrose

feiner Rohschinken mit Melone

Tomatencremesuppe mit getrockneten
Tomaten und Mascarpone verfeinert

Roastbeef an Himbeer-Balsamico Jus
Gemüsebouquet

Neue Bratkartoffeln mit feinen Kräutern

Pfirsichsalat an Passionsfruchtsauce
mit zweierlei Sorbets

Menu komplett Fr. 61.00

Menu ohne Vorspeise Fr. 51.50

Menu ohne Suppe Fr. 53.50

Menu Teller Fr. 36.50

Ringelblüemli

Gaspacho

Pangasiusroulade "Florentiner Art"
an Safransauce mit Trockenreis

Kalbssteak "Calvados"

Gemüsebouquet

Nudeln

Mousse Variation "Ochsen"

Menu komplett Fr. 73.00

Menu ohne Vorspeise Fr. 58.50

Menu ohne Suppe Fr. 67.00

Menu Teller Fr. 43.50

Margrithli

kleiner gemischter Salat

dünn aufgeschnittener Kalbsbraten
an Thonsauce

Tessiner Schweinsbraten an Rosmarinjus
Gemüsebouquet

Basilikum Nudeln

Tirami Su

Menu komplett Fr. 60.00

Menu ohne Vorspeise Fr. 48.50

Menu ohne Salat Fr. 51.50

Menu Teller Fr. 32.50

Sunneblüemli

Feine Kräuterrahmsuppe

Tomaten Mozzarella Salat
mit frischem Basilikum

Kalbsschulterbraten

Gemüsebouquet

Savoyer Kartoffeln

Zitronenflan Himbeersaucenspiegel

Menu komplett Fr. 54.50

Menu ohne Vorspeise Fr. 45.00

Menu ohne Suppe Fr. 48.50

Menu Teller Fr. 32.50

Herbst

Weidmannsheil

Nüsslisalat mit Speck und Brotcroutons

Kürbisrahmsüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen

Rehschnitzel
mit Wirsinggemüse
und Randenspätzli

Baumnussparfait

Menu komplett Fr. 59.50

Menu ohne Vorspeise Fr. 50.00

Menu ohne Suppe Fr. 53.50

Menu Teller Fr. 36.50

Rehkitz

Wildterrinen mit Salat Waldorf

geröstete Griessuppe

Rehrückenfilet
herbstlichen Garnituren
Spätzli "Tricolore"

Läckerli Parfait

Menu komplett Fr. 65.50

Menu ohne Vorspeise Fr. 53.00

Menu ohne Suppe Fr. 55.50

Menu Teller Fr. 39.50

Jagdhorn

Knoblauchsuppe

Pilzpastetli

Rehpfeffer
mit Butterspätzli

Rotkraut

Pfirsich mit Rahm

Marroni Tirami su

Menu komplett Fr. 50.00

Menu ohne Vorspeise Fr. 40.50

Menu ohne Suppe Fr. 44.00

Menu Teller Fr. 26.50

Trieb

Nüsslisalat "Mimosa"

Randencrèmesüppchen

Schweinsfilet "usem Ofen"
an Waldpilzsauce
mit Kürbisrisotto
und herbstlicher Gemüsegarntur

besoffene Zwetschgen mit Vanille Glacé

Menu komplett Fr. 57.00

Menu ohne Vorspeise Fr. 47.50

Menu ohne Suppe Fr. 51.00

Menu Teller Fr. 34.50

Winter

Schneeflöckli

grüner Salat

Kraftbrühe mit Einlage

Schweins Cordon Bleu
nach Art des Hauses

Gemüsbouquet

Pommes frites

Vacherin

Menu komplett Fr. 47.00
Menu ohne Salat Fr. 41.50
Menu ohne Suppe Fr. 41.00
Menu Teller Fr. 28.50

Schneeglögli

Buure Salat

Lauchcrèmesüppchen

"Suure Mocke"
mit Rotkraut

Kartoffelstock

Grosi's gebrannte Crème

Menu komplett Fr. 44.50
Menu ohne Salat Fr. 35.00
Menu ohne Suppe Fr. 37.50
Menu Teller Fr. 24.50

Schneekristall

Lachssymphonie mit ofenwarmem Olivenbrot

Selleriecrèmesüppchen

Wiener Kalbsgulasch
Gemüsebouquet

Spätzli

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu komplett Fr. 54.50
Menu ohne Vorspeise Fr. 40.00
Menu ohne Suppe Fr. 48.50
Menu Teller Fr. 26.50

Eisblume

Hauspastete mit Cumberland

Bündner Gerstensüppchen

Schweinsfilet "usem Ofen"
Gemüsebouquet

Röstikroketten

Süessmoschtcrème

Menu komplett Fr. 54.00
Menu ohne Vorspeise Fr. 44.50
Menu ohne Suppe Fr. 48.50
Menu Teller Fr. 34.50

Dessert's

	Stangenglacén (diverse Aromen und Geschmacksrichtungen)	Fr.	5,50
	Eistorten (diverse Aromen und Geschmacksrichtungen)	Fr.	6,50
	Diverse Torten (diverse Aromen und Geschmacksrichtungen)	Fr.	6,50
	hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm und Früchten garniert	Fr.	6,50
	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	8,00
	Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	Fr.	9,50
	Panna Cotta an Beerisauce	Fr.	7,50
	hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutter's Art	Fr.	6,50
	hausgemachtes Schokoladen Symphonie	Fr.	9,50
	Sorbet Teller mit exotischen Früchten	Fr.	11,50
	Erdbeer Variation "Ochsen"	Fr.	12,50
	Rhabarber-Erdbeer Tiramisu	Fr.	9,50
	hausgemachtes Rhabarber Parfait mit marinierten Erdbeeren	Fr.	11,50
	Pfirsichsalat an Passionsfruchtsauce mit zweierlei Sorbets	Fr.	12,50
	hausgemachtes Baumnußparfait	Fr.	12,50
	hausgemachtes Lebkuchen Parfait	Fr.	12,50
	Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille Glacé	Fr.	9,50
	Reckenkiener Süessmoschtcrème	Fr.	7,50
	Reckenkiener Käseteller	Fr.	14,50
	Dessert Teller "OCHSEN"	Fr.	14,50
	Dessert Buffet	ab 20 Personer	Fr. 16,50
	Käse Buffet mit verschiedenen Broten und seinen Garnituren	ab 20 Personen	Fr. 22,50
	Dessert Buffet mit Käse	ab 20 Personen	Fr. 21,50