

Menüvorschläge

BANKETTE & EVENTS



...der heimelige **LANDGASTHOF** im  vom Guldental

Christoph Jeker und Sandra Schmid
Hauptstrasse 10
CH – 4717 Mümliswil

Tel. + 41 62 391 34 26
Email. jeker@landgasthofochsen.ch

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag und Donnerstag 08.00 - 23.30 Uhr
Freitag und Samstag 08.00 - 00.30 Uhr
Sonntag 9.30 - 20.00 Uhr (Küche ab 18.00h geschlossen)

MITTWOCH ist unser RUHETAG

Besuchen Sie auch unsere Homepage



EIN HERZLICHES WILLKOMMEN...

im LANDGASTHOF OCHSEN im schönen Guldental....

...wir freuen uns, Ihnen unsere Bankettdokumentation überreichen zu dürfen.

Seit fast 50 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.

Damit das Planen Ihres Anlasses etwas leichter fällt, haben wir Ihnen einige Tipps und Ideen sowie eine abwechslungsreiche Auswahl an Menüs, einzelnen Gerichten und Getränken zusammengestellt.

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

Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Köstlichkeiten aus Küche und Keller anbieten, ganz nach Lust und Laune oder nach Ihren Wünschen.

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

| | |
|--------------|------------|
| Gaststube | 40 Plätze |
| Schmidstube | 18 Plätze |
| Stube | 16 Plätze |
| Kleiner Saal | 72 Plätze |
| Ochsen Saal | 160 Plätze |
| Schürli | 25 Plätze |

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

Gastfreundliche Grüsse aus dem ♥ im Guldental

Christoph Jeker & Sandra Schmid

www.landgasthofochsen.ch









Inhalt

Gerichte zum selbst zusammenstellen:

- Apéro Variationen Seite 6
- Salate und Spezielle Salate Seite 7
- Suppen und Saisonale Suppen Seite 7
- kalte Vorspeisen Seite 7
- warme Vorspeisen Seite 7
- preiswerte Tellergerichte Seite 9
- festliche Hauptgerichte Seite 10
- festliche saisonale Menüs Seite 11 - 14
- Fische und Krustentiere Seite 8
- vegetarische Gerichte Seite 8
- Kinderteller Seite 8
- Süssspeisen und Dessert Seite 15
- Tischordnungen Seite 16

Räumlichkeiten im Landgasthof Ochsen

| Bestuhlung | Block | Längstische | U - Form | E - Form | Runde Tische | lange Reihen |
|---|---|---|---|--|---|---|
| Raum |  |  |  |  |  |  |
| Schmidstube | mind. 12 max. 18 | mind. 10 max. 20 | nicht möglich | nicht möglich | nicht möglich | mind. 10 max. 20 |
| Stube | mind. 12 max. 14 | max. 26 | | nicht möglich | nicht möglich | nicht möglich |
| Schürli Stübli | mind. 20 max. 30 | mind. 10 max. 20 | nicht möglich | nicht möglich | nicht möglich | nicht möglich |
| Schmidstube und Stube zusammen | mind. 20 max. 30 | mind. 20 max. 54 | nicht möglich | nicht möglich | nicht möglich | nicht möglich |
| Saal klein | mind. 30 max. 50 | 72 | 63 | mind. 45 max. 63 | mind. 40 max. 55 | 30 72 |
| Saal gross | mehrer 10er Tische | 72 120 | mind. 64 max. 68 | mind. 63 max. 99 | mind. 60 max. 88 | 54 120 |



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

- Reservation:** Bitte reservieren Sie die gewünschten Räumlichkeiten rechtzeitig.
- Menü:** Wir haben für Sie eine kleine Auswahl an Menus zusammengestellt und sie auf den nächsten Seiten aufgelistet. Diese Auswahl widerspiegelt nur einen Teil unseres Angebots. Gerne setzen wir uns an Ihren Tisch und unterbreiten Ihnen weitere Vorschläge, damit wir Ihre Wünsche optimal erfüllen können. Unsere Menus gelten als einheitliche Bestellung für die ganze Gruppe!
- Bestellung:** Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, um den Ablauf Ihres Anlasses zu besprechen. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie den Termin zuvor telefonisch ankündigen (Tel. 062 391 34 26). 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.
- Aperitif:** Als Anregung für Ihr Fest empfehlen wir Ihnen einen Apéro. Gerne servieren wir Ihnen den Apéro im Sommer auch in unserem wunderschönen Garten.
- Weine:** Sollte Ihr Wunschwein nicht auf unserer Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein trotzdem lieber selbst mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche 7.5dl ein Zapfengeld von CHF 30.00 zur Deckung der Betriebskosten.
- Selbst mitgebrachte
oder gelieferte
Desserts / Torten:** Bringen Sie selbst Dessert oder Torten mit, verrechnen wir ein Torten-/Dessertgeld von CHF 3.50 pro Person, welches die Serviceleistung, Geschirr und Abwasch beinhaltet.



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

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

Tischdekoration: Kleinere Blumenbouquets 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 selbst mitbringen oder bestellen.

Menü Ablauf: 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.

**Personenzahl
Garanziezahl** Wir bitten Sie, uns spätestens bis 24 Stunden vorher die definitive, verbindliche Personenzahl mitzuteilen. Für gemeldete, aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag von 50% des Menüpreises in Rechnung zu stellen. Eine Garanziezahl legen wir fest, sofern keine genaue Personenzahl im Voraus bekannt gegeben werden kann (z.B. Leidmahl). Sollte die Anzahl Gäste unter dieser Garanziezahl liegen, verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von 30% des Menüpreises

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.



Zahlungsbedingung: Bei Grossanlässen behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen. Die aufgeführten Preise verstehen sich als Nettopreise inkl. 7,7% MWST. Wir bieten Ihnen folgende

Zahlungsmöglichkeiten:

- in bar am Tag des Anlasses
- EC Direct (Maestro)
- Post Card
- mit Einzahlungsschein
innert 30 Tagen

Visa und Eurocard akzeptieren wir bei Banketten nicht.

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

Zimmer: Für Übernachtungen verfügen wir über 2 Doppel- und 4 Einzelzimmer. Preis Fr. 75.00 inkl. Frühstück / Person.

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



Kalte Apéro - Varianten

| | | | |
|---|-------------------|-----|------|
| Grissinistangen mit Rohschinken | pro Stück | Fr. | 1.50 |
| Pommes-Chips (Salz, Paprika), Salz-Nüssli | pro Person | Fr. | 1.00 |
| Marinierte Oliven | Pro 100 g Schale | Fr. | 7.00 |
| Frische Gemüsestangen mit Dip-Saucen | Pro 100 g Schale | Fr. | 8.00 |
| Käse (div. Hart und Halbhartkäse) | Pro Person (50 g) | Fr. | 4.00 |
| Fleisch (Trockenfleisch und Aufschnitt) | Pro Person (50 g) | Fr. | 4.00 |

Mini Baguette

| | | | |
|---------------------------------------|-----------|-----|------|
| Sandwiches mit Schinken, Salami, Käse | Pro Stück | Fr. | 3.00 |
|---------------------------------------|-----------|-----|------|

diverse Canapés belegt mit


| | | | |
|--|-----------|-----|------|
| Schinken, Salami, Ei, Gurken, Tomaten, | Pro Stück | Fr. | 2.50 |
| Lachs, Rohschinken | Pro Stück | Fr. | 3.50 |

Warme Apéro – Varianten

| | | | |
|---|------------|-----|------|
| Mini Schinkengipfeli | Pro Stück | Fr. | 1.50 |
| Mini-Partyhüechli assortiert | pro Stück | Fr. | 1.00 |
| Käseküchlein (60 g) | Pro Stück | Fr. | 3.50 |
| Blätterteiggebäck hausgemacht | Pro Person | Fr. | 3.00 |
| Hausgemachtes Knoblauch Brötli (ca. 3 Stk.) | Pro Person | Fr. | 5.50 |
| Warme Dörrzwetschgen im Speckmantel | Pro Stück | Fr. | 1.50 |
| Warme Champignons im Speckmantel | Pro Stück | Fr. | 1.50 |
| Pouletspiessli mit Sweet-Chili-Sauce | pro Stück | Fr. | 2.50 |





Suppen

| | | | |
|--|----------|-----|------|
| Rindskraftbrühe Natur | | Fr. | 5.50 |
| Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli | | Fr. | 6.50 |
| Rindskraftbrühe mit einem Schuss Sherry | | Fr. | 6.50 |
|  Solothurner Weissweinsuppe | | Fr. | 7.50 |
| Schaumweinsuppe nach Art des Hauses | | Fr. | 8.50 |
| Curry Cremesuppe nach thailändischem Rezept | | Fr. | 7.50 |
| Spargel Cremesuppe | (Saison) | Fr. | 7.50 |
| Bärlauch Cremesuppe | (Saison) | Fr. | 7.50 |
| Kürbis Cremesuppe | (Saison) | Fr. | 6.50 |
| Maroni Cremesuppe | (Saison) | Fr. | 6.50 |
| Tomaten Cremesuppe mit Gin verfeinert | | Fr. | 9.50 |
| "Goudetauer Rüebli" Cremesuppe | | Fr. | 6.50 |

Salat

| | | | |
|--------------------------------------|--|-----|-------|
| Grüner Salat | | Fr. | 6.00 |
| Gemischter Salat | | Fr. | 9.00 |
| Nüssler Salat mit Ei | | Fr. | 10.00 |
| Nüssler Salat mit Speck und Croutons | | Fr. | 12.50 |

kalte Vorspeisen

| | | | |
|---|--|-----|-------|
|  Geräuchertes Forellenfilet aus Herbetswil, Toast und Butter | | Fr. | 17.50 |
|  Geräucherter Lachs, Toast und Butter | | Fr. | 19.50 |
| Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce | | Fr. | 16.50 |
| Kaltes, dünn geschnittenes Roastbeef mit Sauce Tartare | | Fr. | 16.50 |
| Crevetten Cocktail, Toast und Butter | | Fr. | 14.50 |
| Hauspastete garniert mit Selleriesalat, Cumberlandsauce | | Fr. | 13.50 |
| Melone mit Rohschinken (Saisonbedingt) | | Fr. | 12.50 |



warme Vorspeisen

| | | |
|---------------------------------------|-----|-------|
| Pastetli mit Kalbsmilken an Rahmsauce | Fr. | 12.50 |
| Sautierte Riesencrevetten mit | Fr. | 18.50 |


Vorspeisen Variation "Ochsen"

| | | |
|---|-----|-------|
| mit Solothurner Weissweinsuppe, Salatbouquet, geräucherter Lachs und Forellenfilet, Terrine, Apero Pastete, Tomaten - Mozzarella Spiessli | Fr. | 18.50 |
|---|-----|-------|

vegetarische Gerichte

| | | |
|--|-----|-------|
| Gemüse-Teller | Fr. | 18.50 |
| Risotto je nach Saison | Fr. | 19.50 |
| Auberginen Piccata an Pikanter Tomatensauce serviert mit sämigem Gemüserisotto | Fr. | 22.50 |

Fisch und Krustentiere

| | | |
|--|-----|-------|
|  Herbetswiler Forellenfilets mit Weissweinsauce Trockenreis | Fr. | 34.50 |
| Sautierte Riesencrevetten mit | Fr. | 34.50 |
| Pochierte Lachstranche mit Dillsauce, Reis, Tomate mit Kräutern | Fr. | 32.50 |

Kinderteller

| | | |
|--|-----|-------|
| Hamburger mit Ketchup und knusprigen Pommes-Frites | Fr. | 12.50 |
| Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-Frites | Fr. | 12.50 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln | Fr. | 12.50 |
| Poulet – Nuggets mit Pommes-Frites | Fr. | 12.50 |



Preiswerte Tellergerichte

| | | |
|--------|--|-----------|
| Nr. 1 | Schweinsnierstückbraten an Kräuterjus Gemüse garnitur, Kartoffelgratin | Fr. 28.50 |
| Nr. 2 | panierte Schweinsschnitzel mit knusprigen Pommes frites | Fr. 23.50 |
| Nr. 3 | Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce Butternudeln, Pfirsich mit Rahm | Fr. 23.50 |
| Nr. 4 | zartes Piccata vom Schweinshüftchen Spaghetti an Tomatensauce | Fr. 23.50 |
| Nr. 5 | Pouletbrüstchen an Curryrahmsauce Trockenreis und Fruchtgarnitur | Fr. 23.50 |
| Nr. 6 | Pouletgeschnetzeltes Kasimir an Curryrahmsauce mit Früchten, Trockenreis | Fr. 23.50 |
| Nr. 7 | Saltimbocca vom Schweinsnierstück an Rosmarinjus Weissweinsrisotto | Fr. 24.50 |
| Nr. 6 | Schweins- und Rindsbraten an Rotweinsauce Gemüse garnitur, Kartoffelstock | Fr. 25.50 |
| Nr. 8 | gekochtes Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butternudeln oder Trockenreis | Fr. 19.50 |
| Nr. 9 | gekochtes Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit goldbraun gebackener Rösti | Fr. 26.50 |
| Nr. 10 | Schweinsragout aus der Schulter Gemüse garnitur, Kartoffelstock | Fr. 24.50 |
| Nr. 11 | hausgemachter Hackbraten grüne Bohnen, Butter Hörnli | Fr. 21.50 |
| Nr. 12 | Schweinsbratwurst vom Grill an Zwiebelsauce mit goldbraun gebackener Rösti | Fr. 19.50 |



Festliche Tellergerichte

| | | |
|---------------|---|-----------|
| Nr. 1 | Trois Filet "Landgasthof Ochsen" serviert in drei Gängen Gemüse garnituren und Beilagen nach Absprache | Fr. 64.50 |
| Nr. 2 | "Château Briand" Rindsfilet am Stück schonend gebraten serviert in zwei Gängen mit 2 Saucen nach Wahl, Gemüse garnitur und Röstikroketten | Fr. 54.50 |
| Nr. 3 | Roastbeef mit Béarnaise Sauce Gemüse garnitur und Röstikroketten | Fr. 42.50 |
| Nr. 4 | Schweinsfilet "Florida" an Morchelrahmsauce mit Butternudeln und Pfirsich mit Rahm | Fr. 32.50 |
| Nr. 5 | Kalbsschnitzel "Wiener Art" Gemüse garnitur, Pommes frites | Fr. 36.50 |
| Nr. 6 | Lammrückenfilet an Knoblauchrahmsauce Gemüse garnitur, Kartoffelgratin | Fr. 39.50 |
| Nr. 7 | Kalbssteak vom Grill, Morchelrahmsauce Gemüse garnitur, Kartoffelkroketten | Fr. 46.50 |
| Nr. 8 | Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce Gemüse garnitur, Herzoginkartoffeln | Fr. 29.50 |
| Nr. 9 | "Berner Teller" mit Dörrbohnen Sauerkraut und 5 Verschiedenen Sorten Fleisch | Fr. 34.50 |
| Nr. 10 | Schweins Cordon Bleu Gemüse garnitur, Pommes frites | Fr. 29.50 |
| Nr. 11 | Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter Gemüse garnitur, Pommes frites | Fr. 29.50 |
| Nr. 12 | Rindsschmorbraten an Rotweinsauce hausgemachte Spätzli, Rotkraut | Fr. 27.50 |



Festliche Menüs zu unseren 4 Jahreszeiten

Diese Menüvorschläge sind eine Ergänzung zu unseren Standardmenüvorschlägen und enthalten ausschliesslich **exklusive 4 Gang-Menüs** für Ihren besonderen Anlass.

Frühling

Schlüsselblümchen

Tartar vom geräucherten Lachs

Brunnenkresse Cremesuppe

schonend Grillierte Pouletbrüstchen
kräftiger Rosmarin Jus
sämigem Frühlingsrisotto (Cherrytomaten, Spargeln, Frühlingzwiebeln)

hausgemachtes Schokomousse

Fr. 51.50

Maiglöckchen

gemischter Salat

Bärlauch Cremesuppe

zartes Piccata vom Kalb
mit seiner Garnitur
Spaghetti an pikanter
Tomatensauce

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

Fr. 56.50

Krokusli

Grüner Salat

Spargel Cremesuppe

zartrosa gebratenes
Lammhüftchen
an pikantem Kräuterjus
Gemüsegarnitur
neuen Bratkartoffeln

Erdbeere / Rhabarber Tiramisu

Fr. 52.50

Maienriesli

grüner Salat

Schaumweinsuppe nach Art des Hauses

am Stück schonend
gebratenes Schweinsfilet
an Morchelrahmsauce
Gemüsegarnitur
Butternudeln

Vacherin Torte (Aroma nach Wahl)

Fr. 58.50



Sommer

Löwenmäulchen

Grüner Salat

Tomaten Cremesuppe

grilliertes Lamm Nierstück
an kräftigem Kräuterjus
mediterrane Gemüse garnitur
hausgemachter Kartoffel Gratin

Erdbeeren Parfait mit Rahm

Fr. 57.50

Vergissmeinnicht

Lachs Tartare auf Gurken Carpaccio

thailändische Curry Cremesuppe

Schweinssteak vom Grill
hausgemachter Kräuterbutter
reichhaltige Gemüse Garnitur
Pommes frites

hausgemachte Himbeere Creme

Fr. 56.50

Himmelsröschen

gemischter Salat

Basilikum Cremesuppe

Rindsfilet Würfel "Stroganoff"
Paprikarahmsauce mit Peperoni
Gurkenstreifen und Champignons
Broccoli und Trockenreis

Vacherin Torte (Aroma nach Wahl)

Fr. 59.50

Ringelblümchen

Tomatensalat "Burratina" mit Basilikum

Suppe

Schweinsfilet Medaillon
an Morchelrahmsauce
reichhaltige Gemüse Garnitur
Butternudeln

frischer Fruchtsalat

Fr. 62.50



Herbst

Weidmannsheil

Grüner Salat

Most / Kabis Cremesuppe

hausgebeizter Rehpfeffer
herbstlicher Gemüse garnituren
hausgemachte Spätzli

Grosi's gebrannte Creme

Fr. 47.50

Wilderer

grüner Salat mit Speck und Crôutons

Randen Cremesuppe

zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce
herbstlicher Gemüse garnituren
hausgemachte Spätzli

besoffene Zwetschgen mit Vanille Glace

Fr. 61.50

Rehkitz

Nüssler Salat mit Speck und Croutons

Kürbis Cremesuppe

am Stück schonend
gebratenes Schweinsfilet
an Waldpilzsauce
hausgemachten Spätzli
herbstliches Gemüse garnitur

Parfait Grand Manier mit Orangen

Fr. 62.50

Trieb

Nüssler Salat mit Ei

Marroni Cremesuppe

zart geschmorrt
Kaninchenschenkel
Tessiner Polenta
hausgemachtes Rotkraut
herbstliches Gemüse garnitur

Zwetschgen Creme

Fr. 52.50



Winter

Christröschen

Grüner Salat

Rosenkohl Cremesuppe

Roastbeef rosa gebraten

Bénaise Sauce

reichhaltige Gemüse Garnitur

Röstikroketten

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fr. 58.50

Eisblümchen

grüner Salat

Kartoffel / Wirsingsuppe mit Speck

zarte Kalbssteak vom Grill

an Morchelrahmsauce

reichhaltige Gemüse Garnitur

breite Bandnudeln

hausgemachte Waldbeeren Creme

Fr. 63.50

Schneeglöckchen

Grüner Salat

Karotten / Ingwer Cremesuppe

Schweinsfilet "Maison"

an Rahmsauce mit Vieille Prune

reichhaltige Gemüse Garnitur

Butternudeln

hausgemachtes Caramel Köpfl

Fr. 52.50

Weihnachtssternchen

grüner Salat

Solothurner Weissweinsuppe

Rindsfilet "Chateau Briand"

mit Pfeffer.- und Bénaise Sauce

reichhaltige Gemüse Garnitur

Herzogin Kartoffeln

Schokoladenküchlein mit Vanille Glace

Fr. 65.50

Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Köstlichkeiten aus Küche und Keller anbieten, ganz nach Ihren Wünschen, wir sind gerne für Sie da:

Telefon: 062 391 34 26

E-Mail: jeker@landgasthofochsen.ch



www.landgasthofochsen.ch



Dessert

| | | |
|--|----------------|-----------|
| 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. | 9.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm | Fr. | 12.50 |
| Panna Cotta mit Waldbeeren | Fr. | 8.50 |
| hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutter's Art | Fr. | 7.50 |
| hausgemachtes Schokoladen Symphonie | Fr. | 11.50 |
| Sorbet Teller mit exotischen Früchten | Fr. | 12.50 |
| Erdbeere Variation "Ochsen" | Fr. | 13.50 |
| Rhabarber-Erdbeere Tiramisu | Fr. | 9.50 |
| hausgemachtes Parfait (Saison bedingt) | Fr. | 12.50 |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille Glacé | Fr. | 9.50 |
| Stück Vacherin Torte (diverse Aromen und Geschmacksrichtungen) | Fr. | 12.50 |
| Reckenkiener Süessmoschtcrème | Fr. | 7.50 |
| Reckenkiener Käseteller | Fr. | 14.50 |
| Dessert Teller "OCHSEN" | Fr. | 14.50 |
| Dessert Buffet | ab 20 Personen | 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 |
| Stangenglacén (diverse Aromen und Geschmacksrichtungen) | Fr. | 5.50 |

