



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT



Hugo

Sekt, Minze und hausgemachte Holunderblütenessenz

5,50



Mit Kräutern gebratene Jakobsmuscheln

auf kleinem Gemüse dazu Zupfsalate und Petersilien- Spinatöl

13,50

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Limonendressing, Pinienkerne, Salatarrangement, Kräuterpesto und Parmesan

13,00



Suppe von der Gartenkresse

mit Croutons

6,20

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gartenschnittlauch

5, --



Buntes Frühlingsgemüse

an feinen Kräuterbandnudeln mit Pesto und Parmesan

14,50

„Osso Bucco“ zart geschmorte Kalbshaxenscheibe

mit Rosmarinjus, Edelpilze dazu Kräuterbandnudeln und Salate

18,90

Lammkrone rosa gebraten

mit Knoblauchjus auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln, Pesto

25, --

Kaninchenkeule geschmort

in leichter Kräuterjus mit Frühlingsgemüse und Salbeignocchi

18,90

„Limonen- Rosmarinhühnchen“

Saftig gebratene premium Maishühnchenbrust mit Tomatensugo auf Kartoffelgnocchi

17,90

Dorade Royalfilet vom Rost

auf Frühlingsgemüse mit Sekt – Kräuterschaumsoße dazu grüne Bandnudeln

23,00

Öffnungszeiten Restaurant: Dienstag bis Sonntag von 11.30 – 14 Uhr und 18 – 22 Uhr

Öffnungszeiten Küche: Dienstag bis Samstag von 11.30 – 13.50 Uhr

und 18 - 21 Uhr Sonntag 11.30 – 14 und 18 bis 20.30 Uhr

2 Schweinelendchen nach "Emmentaler Art" mit Jus auf Käsespätzle mit Emmentaler Käse dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln, Salate	19,00
Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites und Salaten	16, --
„Senner Steak“ Schweinerückensteak mit Edelpizen und Raclette Käse überbacken dazu Röstkartoffel mit Bauernspeck gebraten und Salate	17,90
Rinderfilet „Casserole“ mit buntem Pfannengemüse leicht scharf abgeschmeckt dazu Röstkartoffel	32, --
Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller	24,80
Unser Rostbraten vom Rodeo Steak mit geschmälzten und gebackenen Zwiebeln, Thymianjus dazu Spätzle und Salate vom Markt	24,80
Braten vom Reh in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsoße, sautierten Edelpilzen, Spätzle, Preiselbeeren und Salaten	20,50
Fitnesssteller - Salatarrangement vom Markt mit gebratenen Putenstreifen und Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße mit 3 Stück 8/12er Garnelen (anstatt Pute)	13, -- 16,80
Hausgemachte Maultaschen nach Großmutter's Art mit Bratenjus, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln dazu bunter Salatteller	10,90
Bratwürste vom Hausschwein mit geschmälzten Zwiebeln dazu Pommes Frites und Salate	9,50
Wurstsalat ^{3,8} natur mit Zwiebeln und Schwarzbrot oder Schweizer Art mit Emmentaler Käse	8,90
<u>Kleine süße Genüsse!</u>	
 Tasse Espresso ⁽⁷⁾ dazu servieren wir eine kleine Kugel Vanilleeis ⁴ mit Baileys oder Eierlikör	4,50 6,20
Tasse Espresso ⁽⁷⁾ mit Passionsfruchteis ⁴ Hippe	5,80
Gemischtes Eis ⁴ mit Sahne und Hippe	5,20
Große Kugel Vanilleeis ⁴ mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe	6, --
Eiskaffee ⁴ fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe	6, --
Vanilleeis ⁴ mit heißen Himbeeren, Hippe ⁴	5,90
Creme brulée mit weißer Schokolade parfümiert mit Orangenlikör dazu Vanilleeis ⁴ und Früchte	9, --
Schweizer Topfencreme fruchtige Ananas – Quarkkrem	6,80
Tête de moine – dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert	8,50



Bitte melden Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.
Somit wird unser Küchenteam die passenden Gericht für Sie aussuchen.

1 mit Konservierungsstoffen/gepökelt
5 geschwärzt

2 mit Antioxidationsmittel
6 mit Süßungsmittel Saccharin

3 mit Geschmacksverstärker
7 coffeinhaltig

4 mit Farbstoff
8 mit Phosphat