



Menüvorschläge



Liebe Gäste, geschätzte Geniesser



Gasthof zum Ochsen - Dorfstrasse 32 - CH-5242 Lupfig | Tel: +41 56 464 63 63

Seite: |





Für das Interesse an unserem Haus danken wir Ihnen herzlich und wir freuen uns Ihnen unsere Menüvorschläge zukommen zu lassen.

Der Gasthof zum Ochsen ist ein traditioneller Familienbetrieb für den schon seit über 200 Jahren das Tavernenrecht besteht. Ob Geburtstagsfeier, Taufe, Hochzeit, Generalversammlung, Firmenfest oder Jubiläum. Für jeden Anlass bieten wir den perfekten Rahmen.

Verschiedenen Räumlichkeiten, mit zeitgemässer Infrastruktur, bieten uns die Möglichkeit 10-360 Gäste zu bewirten und 100 Parkplätze stehen Ihnen zur Verfügung. Unser Gasthof ist im EG komplett rollstuhlgängig und verfügt über eine behindertengerechte Toilette.

Die äusserst verkehrsgünstige Lage, zwei modern eingerichteten Konferenz- und Seminarräume, ein grosser Saal mit Bühne, sowie fünf gemütliche Hotelzimmer, bilden die ideale Voraussetzung für Ihre Veranstaltung.

Gerne informieren wir Sie über unsere weiteren Dienstleistungen, die wir gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ausrichten.

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü selber zusammenstellen, oder sich von den Gastgebern beraten und inspirieren lassen.

Wir bieten Ihnen einen freundlichen, zuvorkommenden Service und eine hervorragende Küche, die Sie mit frischen und hausgemachten Spezialitäten verwöhnt.

Neben all diesen Annehmlichkeiten geniessen Sie die persönliche Betreuung durch die Gastroleiterin Maya Hirt und das gesamte Ochsen-Team, um den Erfolg Ihrer Veranstaltung zu garantieren.

Maya Hirt

Gastroleiterin





Apèro kalt:

Nüssli, Chips, Salzstängeli pro Person Fr. 2.50

Apèro Baguette Brötchen:

Schinken/ Salami/ Käse / Kalbsbraten/Schweinsbraten Stück Fr. 4.00

Rohschinken/ Bündnerfleisch/ Graved Lachs Stück Fr. 4.50

Apèro Canapé mit halbiertem Toastbrot:

Ei / Salami/ Schinken/ Thon/ Käse Stück Fr. 3.50

Graved Lachs/ Rindstartar/ Rohschinken/Bündnerfleisch Stück Fr. 4.50

Diverse Leckereien:

Gebackene Mozzarella Sticks Stück Fr. 3.00

Melonenwürfel mit Rohschinken (Saison) Stück Fr. 3.00

Gemüsesticks mit Dipp Sauce p.Pers. Fr. 3.00

Hauspastete mit Cumberlandsauce pro 100 gr. Fr. 9.50

Apèro warm:

Schinkengipfeli Stück Fr. 3.00

Chäschüechli Stück Fr. 4.50

Mini Pizza Stück Fr. 3.50

Mini Flammkuchen Stück Fr. 3.50

Pouletsatay Spiess mit Sojasauce Stück Fr. 3.50

Zwetschgen im Speckmantel Stück Fr. 2.50

Bruschetta:

Tomaten und Basilikum (Saison) Stück Fr. 2.50

Pilz und Kräuter Stück Fr. 3.50

Gebratene Kaninchenleber Stück Fr. 4.00





Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen einige Menüs zusammengestellt.

Selbstverständlich erfüllen wir auch spezielle Wünsche und stellen Ihnen für Ihren Anlass gerne was zusammen.

Vom Schwein (CH)

Menü 1:

Gemischter Salat

Schweinshalsbraten
an Rotweinjus
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 48.00

Menü 2:

Bouillon mit Flädli

Schweinsaltimbocca „Romana“
Risotto

Caramelchöpfli mit Rahm

Fr. 44.50

Menü 3:

Tomatencrèmesuppe
mit einer Rahmhaube

Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Saisongemüse

Schoggimousse mit Früchten garniert

Fr. 53.50





Menü 4:

Gemischter Salat

Schweinssteak an Senfrahmsauce

Kroketten

Saisongemüse

Hot Berry

Fr. 47.50

Vom Rind (IRL)

Menü 5:

Tomatencrèmesuppe

mit einer Rahmhaube

Rindsgeschnetzeltes an Pfeffersauce

Spätzli

Saisongemüse

Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 45.00

Menü 6:

Gemischter Salat

Rindsfiletwürfel Stroganoff

Butternudeln

Saisongemüse

Waldbeerenparfait

Fr. 53.00





Menü 7:

Nüsslisalat mit Brotcrôutons , Speck und Champignon

Rindsfilet am Stück gebraten

Sauce Béarnaise

Kroketten

Saisongemüse

Ochsen Dessert-Teller „ Surprise“

Fr.78.00

Vom Kalb (Ct)

Menü 8:

Gemischter Salat

Kalbpiccata „ Milanese“

Tomaten-Spaghetti oder Risotto

Caramelköpfler mit Rahm

Fr. 60.50

Menü 9:

Bouillon mit Flädli

Nüsslisalat mit Kaninchenleber

Kalbssteak an einer feinen Morchelrahmsauce

Butternudeln

Saisongemüse

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 76.00





Menü 10:

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

Kroketten

Saisongemüse

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Fr. 58.00

Hochzeitsmenü:

Sonderangebot nur für Brautpaare:

Reichhaltiges Salatbuffet

Rindsfilet am Stück gebraten

Béarnaise Sauce, Pfeffersauce oder Hausgemachter Kräuterbutter

Kroketten

Gemüsebouquet

Reichhaltiges Dessertbuffet

(Tiramisu, div. Glacen, Torten, Schoggimousse, Früchteplatte, gebrannte Crème)

Preis pro Person:

Fr. 73.90

Unser Gourmet Angebot

Klare Ochsenschwanzsuppe

Nüsslisalat mit gebratener Kaninchenleber

Pilzterrine

Rindsfilet-Medaillon

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Dessertteller

Preis pro Person:

Fr. 129.50





Desserts:

Caramelchöpfli mit Rahm	Fr. 9.50
Gebrannte Crème	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 11.50
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren	Fr. 9.50
Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 10.50
Picassoteller	Fr. 16.50
Weisses und braunes Schoggimousse	Fr. 12.50
Dessertbuffet ab 50 Personen	Fr. 25.00
Zitronensorbet mit Vodka	Fr. 10.50
Zwetschgenorbet mit Vieille Prune	Fr. 10.50
div. Torten auf Anfrage	Fr. offen





Suppen:

Aargauer Rüeblcrèmesuppe	Fr. 7.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 7.50
Kraftbrühe Royale	Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin und Olivenschaum	Fr.10.50
Broccolisuppe mit Lachsstreifen	Fr. 9.50
Weissweinsuppe mit Brotcrôutons	Fr. 8.50

Salate:

Grüner Blattsalat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck und frischen Champignons	Fr. 14.50
Nüsslisalat mit Kaninchenleber	Fr. 17.50
Tomaten-Mozzarella Salat „ Caprese“ (Saison)	Fr. 12.50

Kalte Vorspeisen:

Gemüsetartar mit Salatbouquet	Fr. 10.50
Melone mit Rohschinken (Saison)	Fr. 18.50
Hausgemachter Graved Lachs mit Toast & Butter	Fr. 19.50
Klassischer Crevetten Cocktail	Fr. 14.50
Hausgemachte Terrine	Fr. 16.50
Hausgemachte Pastete auf Waldorfsalat	Fr. 16.50
Rindstartar garniert mit Salatbouquet Toast & Butter	Fr. 21.50
Lachstartar garniert mit Salatbouquet Toast & Butter	Fr. 19.50
Rindscarpaccio mit Parmesan und Ruccolasalat	Fr. 21.50

Warme Vorspeisen:

Italienische Pasta (Spaghetti, Tortellini) mit verschiedenen Saucen:	
Tomaten à la rabbiata	Fr. 16.50
Bolognaise	Fr. 18.00
Carbonara	Fr. 18.00
Basilikum Pesto	Fr. 16.50
Blätterteigpastetli mit verschiedenen Ragôut (Poulet,Gemüse)	Fr. 16.50 / 14.50





Fische & Krustentiere:

	Vorspeise	Hauptgang
Saibling an feiner Dijon-Kräuterschaumsauce	Fr. 18.00	Fr. 38.50
Gebratene Eglifilet gebraten mit Mandeln	Fr. 20.50	Fr. 40.50
Zanderfilet pochiert mit Safransauce	Fr. 19.50	Fr. 39.50
Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauchbutter	Fr. 21.50	Fr. 42.50
Lachsschnitte vom Grill mit Sauce Béarnaise	Fr. 18.50	Fr. 36.50

Zu den Fischgerichten servieren wir Ihnen folgende Beilagen:

Reis, Wildreis, Zitronenreis, Butternudeln, Salzkartoffeln oder Kräuterkartoffeln

Fleischgerichte:

Schweinefleisch:

Schweinsvoressen „ Grossmutter-Art“	Fr. 25.50
Schweinspiccata „ Mailänder-Art“	Fr. 29.50
Aargauer Braten mit Zwetschgen gespickt	Fr. 28.00

Rindfleisch:

Rindsschmorbraten mit Rotweinjus	Fr. 33.50
Rindsentrecôte mit Pfeffersauce	Fr. 39.50
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise	Fr. 39.50

Kalbsfleisch:

Kalbsschnitzel an Baumnusssauce	Fr. 38.50
Kalbscordonbleu	Fr. 39.50
Kalbsleberli mit frischen Kräutern	Fr. 32.50
Kalbskronenbraten	Fr. 47.50

Beilagen:

Gemüse garnitur
Butternudeln, Kartoffelgratin, Reis oder Pommes frites





Desserts:

Caramelchöpfli mit Rahm	Fr. 7.50
Gebrannte Crème	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 11.50
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren	Fr. 9.50
Gebackene Apfelkühlein mit Vanillesauce	Fr. 10.50
Picassoteller	Fr. 16.50
Weisses und braunes Schoggimousse	Fr. 12.50
Dessertbuffet ab 50 Personen	Fr. 25.00
Zitronensorbet mit weissem Vodka	Fr. 10.50
Zwetschensorbet mit Vieille Prune	Fr. 10.50
div. Torten auf Anfrage	Fr. offen

