



# ***Menu - Vorschläge***

Fam. P. Bischofberger  
Dorfstrasse 30  
9413 Oberegg / AI  
[www.ochsen-oberegg.ch](http://www.ochsen-oberegg.ch)

Tel : 071 / 891 16 82  
Fax: 071 / 891 58 04

Montag – Ruhetag

# Vorspeisen

## Verschiedene Salatkreationen

<b>Blattsalat nach Saison</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Bunter Mischsalat</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Gemischter Salat nach Angebot</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Mostbröckli Carpaccio mit Salatgarnitur</b>	<b>Fr. 14.50</b>
<b>Saisonale Kreationen:</b>	<b>Fr. 10.50</b>
Nüsslisalat mit Pilzen und Nüssen	
Wintersalat mit Speck und Ei, Spargel – Erdbeer Cocktail	
Tomaten Carpaccio	

## Aus unserem Suppentopf

<b>Bouillon mit Flädli</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Bouillon mit Gemüsejulienne</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Consommé Royal (mit Eierstich)</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Div. Crèmesuppen</b>	<b>Fr. 7.50</b>
Rüebli-Kokos-, Lauch-, Pilz-, Broccoli-, Kartoffel-, Curry-, Weissweingemüse-, Spargel-, Birnen-Pfefferboursin...	

<b>Crèmesuppen im Töpfli mit Brot</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Gerstensuppe im Töpfli mit Bürli</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Gulaschsuppe im Töpfli mit Bürli</b>	<b>Fr. 10.50</b>

*Preise inklusive 7.7% MwSt.*

# Hauptgerichte

## Vom Schwein

Schweins Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	Fr. 20.50
Schweins Schnitzel paniert oder natur	Fr. 24.00
Schweins Cordon – Bleu	Fr. 25.50
Schweins Steak mit hausgemachtem Kräuterbutter oder Cognac-Pfeffersauce	Fr. 25.50
Schweins Piccata	Fr. 25.50
Schweins Kotelett paniert oder natur	Fr. 23.50
Schweins Bauernkotelett	Fr. 23.50
Schweins Schnitzel an hausgemachter Rahmsauce	Fr. 24.50
Schweins Filetmedaillons an Cognac-Pfeffersauce	Fr. 30.50

## Vom Kalb

Kalbs Geschnetzeltes mit weisser Martinisauce	Fr. 32.00
Kalbs Schnitzel paniert oder natur	Fr. 38.50
Kalbs Cordon – Bleu	Fr. 39.50
Kalbs Rahmschnitzel an hausgemachter Rahmsauce	Fr. 39.00
Kalbssteak an hausgemachter Morchelrahmsauce	Fr. 45.50

**\* Alle Hauptgänge ergänzen wir mit einem Gemüsebouquet \***

*Preise inklusive 7.7% MwSt.*

## *Vom Rind*

<b>Rinds Entrecote mit hausgem. Kräuterbutter oder mit feiner Rotwein- Rosmarinsauce</b>	<b>Fr. 38.50</b>
<b>Rindshuft-Steak an rassiger Chianti -Pfeffersauce</b>	<b>Fr. 36.50</b>
<b>Rindshohrücken-Steak</b>	<b>Fr. 37.50</b>
<b>Rinds-Filet mit hausgemachter Kräuterbutter</b>	<b>Fr. 49.50</b>
<b>Hausgemachte Rinds Fleischvögel</b>	<b>Fr. 27.00</b>
<b>Geschnetzeltes vom Rind leicht asiatisch</b>	<b>Fr. 28.50</b>
<b>Rindsschnitzel im Saft gegart</b>	<b>Fr. 28.50</b>
<b>Rindsgulasch</b>	<b>Fr. 27.00</b>

## *Feine Varianten mit Braten*

*ab 5 Personen*

<b>Schweinebraten (Hals)</b>	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Schweinsbraten (Carrée)</b>	<b>Fr. 26.00</b>
<b>Kalbsbraten (Schulter)</b>	<b>Fr. 29.50</b>
<b>Rindsbraten (Schulter)</b>	<b>Fr. 27.00</b>
<b>Gespickter Rindsbraten</b>	<b>Fr. 28.00</b>
<b>Hausgemachter Hackbraten</b>	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Hausgemachter Filetbraten</b>	<b>Fr. 24.00</b>

## *Braten Kombinationen:*

<b>Kalbs-/ Schweinsbraten</b>	<b>Fr. 27.00</b>
<b>Rinds-/ Schweinsbraten</b>	<b>Fr. 26.00</b>
<b>Kalbs-/ Rindsbraten</b>	<b>Fr. 28.50</b>

**\* Alle Hauptgänge ergänzen wir mit einem Gemüsebouquet \***

*Preise inklusive 7.7% MwSt.*

## *Vegetarische Gerichte*

<b>Spätzli-Gemüse-Pfanne</b>	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Diverse Ravioli</b>	<b>Fr. 19.50</b>
Appenzeller Käse-, Steinpilz-, Kürbis-, Spargel-, Pfifferling-, <b>Papardelle, Spaghetti oder Penne mit Sauce</b>	<b>Fr. 19.50</b>
mediterrane Gemüsesauce, Pilzrahmsauce, Gemüserahmsauce, Zitronenrahmsauce, mit frischen Tomaten, mit frischem Spargel	
<b>Forellenfilet</b> (IT)	<b>Fr. 29.50</b>
<b>Orkney Lachssteak</b> (Sco)	<b>Fr. 29.50</b>
<b>Hausgemachter Käsefladen</b>	<b>Fr. 12.50</b>

**\* Alle Hauptgänge ergänzen wir mit einem Gemüsebouquet \***

## *Beilagen*

**Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen nach Wahl**

<b>Röstikroketten</b>	<b>Teigwaren</b>
<b>Hausgemachte Spätzli</b>	<b>Kartoffelgratin</b>
<b>Pommes-Frites</b>	<b>Kartoffelstock</b>
<b>Trockenreis</b>	<b>Rösti</b>
<b>Gemüsereis</b>	<b>Bratkartoffeln</b>
<b>Diverse saisonale Risotto</b>	

*Preise inklusive 7.7% MwSt.*

## *Diverse Fitnesssteller*

### **Fitnesssteller mit Salaten:**

<b>Schweins Schnitzel paniert oder natur</b>	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Rosa gebratenes Lamm (NZ)</b>	<b>Fr. 34.50</b>
<b>Poulet-Brüstli</b>	<b>Fr. 26.50</b>
<b>Rindshohrücken</b>	<b>Fr. 37.50</b>
<b>Cordon Bleu</b>	<b>Fr. 25.50</b>
<b>Diverse Grilladen (Saisonal)</b>	

### **Fitnesssteller mit Gemüse**

<b>Schweins Schnitzel paniert oder natur</b>	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Rosa gebratenes Lamm (NZ)</b>	<b>Fr. 34.50</b>
<b>Poulet-Brüstli</b>	<b>Fr. 26.50</b>
<b>Rindshohrücken</b>	<b>Fr. 37.50</b>
<b>Cordon Bleu</b>	<b>Fr. 25.50</b>
<b>Diverse Grilladen (Saisonal)</b>	

### **Kartoffelsalat mit:**

<b>Fleischkäse</b>	<b>Fr. 16.50</b>
<b>Schinken</b>	<b>Fr. 18.00</b>
<b>Hausgemachte Oberegger Siedwurst (1 Paar)</b>	<b>Fr. 22.50</b>

*Preise inklusive 7.7% MwSt.*

# Dessert

<b>Hausgemachtes Tobleronemousse / Parfait</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Hausgemachtes Biberfladenmousse / Parfait</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Mascarpone Crème mit Früchten</b> Heidelbeer-, Mandarinli-, Erdbeeren, Limetten, Waldbeeren... je nach Saison	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Panna Cotta Crème mit Früchten</b> Heidelbeer-, Mandarinli-, Erdbeeren, Limetten, Waldbeeren... je nach Saison	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Dessert Variation klein</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Dessert Variation gross</b>	<b>Fr. 13.50</b>
<b>Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Hausgemachter Fruchtsalat mit Glace / Sorbet</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Vacherain-Torte</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Verschiedene Torten nach Wahl</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Gebrannte Crème</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Hausgemachtes Caramelköppli</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Kugel Glace nach Wahl mit Rahm</b>	<b>Fr. 5.50</b>
<b>Hot-Berry (Vanille Glace mit heissen Beeren)</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Div. saisonale Desserts</b>	

*Preise inklusive 7.7% MwSt.*

# Unsere Weine

## Weisswein

### 50 cl

<b>Bernecker Riesling Silvaner</b>	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Bernecker Federweisser</b>	<b>Fr. 22.50</b>
<b>St. Saphorin (La Côte)</b>	<b>Fr. 22.50</b>

### 75 cl

<b>CH Jeninser Pinot Gris</b>	<b>Fr. 51.00</b>
<b>FR Grand Ardèche Chardonnay „Louis Latour“ IGP</b>	<b>Fr. 44.80</b>
<b>IT Forte Elerone vino bianco</b>	<b>Fr. 38.60</b>

## *Rotwein*

### 50 cl

<b>Bernecker Blauburgunder</b>	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Jeninser Pinot Noir</b>	<b>Fr. 22.50</b>
<b>Syrah du Valais Barrique</b>	<b>Fr. 29.50</b>

### 75 cl

<b>CH Cuvée du Patron Weingut Maienhalde</b>	<b>Fr. 56.00</b>
<b>IT Puglia Rosso Forte Elerone IGT 2016</b>	<b>Fr. 38.60</b>
<b>IT Valpolicella classico superiore Ripasso Bure Alto</b>	<b>Fr. 48.80</b>
<b>IT Novecento 23 Rosso Veneto IGP</b>	<b>Fr. 48.00</b>
<b>FR Gilbert &amp; Gaillard Pour les Amis</b>	<b>Fr. 41.50</b>
<b>E Optimo bodegas montevannos navarraalconde</b>	<b>Fr. 45.00</b>

*Preise inklusive 7.7% MwSt.*