



Gasthaus zum Ochsen 8732 Neuhaus

Menüvorschläge ab 8 Personen

Familie Andrea + Kilian Blöchliger-Krapf

Rickenstrasse 4, 8732 Neuhaus

Tel. 055 282 35 86

www.ochsenneuhaus.ch

info@ochsenneuhaus.ch

(Ruhetag: Dienstag ab 13.30 Uhr + Mittwoch)

(Vorbestellung mind. 1 Woche)

Lieber Gast, wir freuen uns, wenn sie Ihren Anlass - sei es ein Firmen- oder Vereinsessen, Familienfest, Geburtstag, Hochzeit, Taufe - oder einfach einige gemütliche Stunden bei uns verbringen möchten. Gerne sind wir bei der Planung und Zusammenstellung behilflich; auch wenn Sie eigene Ideen oder Wünsche einbringen möchten.

Unsere Räumlichkeiten:

Restaurant:	35 Plätze	
Stübli	10 (-12) Plätze	(je nach
Ochsenkeller:	14 (-20) Plätze	Bestuhlung)
Saal:	60 - 80 Plätze	

Was Sie ausserdem wissen sollten:

Bestuhlung: -je nach Personenanzahl und Raum:
U-Form, E-Form, Block, Reihen oder andere

Dekoration: -Kerzen und Menükarten auf Wunsch inbegriffen;
-Blumen/Gestecke/Streudeko:
→ Kosten nach Absprache und Aufwand

Öffnungszeiten: - Mo./Do. bis 23.30h
- Fr./Sa. bis 00.30h
- So. bis 21.00h
→ auf Wunsch verlängerte Öffnungszeiten (inkl. Nachtzuschlag):
Fr. 80.-/Std.

Personen-Anzahl.: Mitteilung der genauen Personenanzahl bis spät. 24 Std. vor dem Bankett.
Für kurzfristig nicht abgemeldete Personen erlauben wir uns je nach entstandenem Aufwand einen Teil des Menüpreises in Rechnung zu stellen.

**Preise in CHF inkl. 7.7% MWST / Preisänderungen vorbehalten
Wir bitten Sie, den Rechnungsbetrag bargeldlos zu überweisen.**

Apéro

Apérogetränke mit Ausschank nach Wahl

Weisswein	gem. Weinkarte		
Orangensaft	Liter	Fr.	16.00
Mineralwasser	Liter	Fr.	9.00
alkoholfreier Schaumwein (Litchi oder Secco)	7dl	Fr.	27.00
Prosecco Conegliano, extra dry	7dl	Fr.	40.00
Freixenet semi-sec	7dl	Fr.	37.00

Apérogebäck

Chips, Nüssli und Salzgebäck	je nach Verbrauch/	pro Portion	Fr.	2.80
Schinkengipfel, Käseküchlein (à 90 gr.)		pro Stück	Fr.	2.50
Mini-Schinkengipfeli und Mini-Chüechli assortiert (Käse/Quiche/Gemüse) (ca.5 Stck pro Pers.)		pro 100 g	Fr.	8.50
gefüllten Mini-Pastetli, Mini-Canapés, versch. Chüechli, Laugen-Sandwiches		pro Person	Fr.	11.00
versch. Gemüsestängeli mit hausgemachten Dips		pro Person	Fr.	6.00

Vorspeisen

Bündner Rohschinken mit Melone (je nach Saison!)	Fr.	12.50
Bündnerteller garniert (Bündnerfleisch/Rohschinken)	Fr.	13.00
Geräuchertes Fischfilet mit Meerrettichschaum und Toast	Fr.	13.00

Wir servieren auch warme Vorspeisen (von Fischfilet bis Pastateller).
Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir beraten Sie gerne.

Suppen

Im Menüpreis ist eine der folgenden Suppen nach Wahl inbegriffen.

Bouillon:	- mit hausgemachten Flädli	- mit Käsecroutons
	- mit Eierstich	- mit Backerbsen
	- mit Gemüsestreifen	- Ei-Einlauf

Crèmesuppe:	- Steinpilz
	- Spargel
	- Broccoli oder Blumenkohl
	- Tomaten
	- oder nach Ihrem Wunsch

Salat

Im Menüpreis ist ein kleiner saisonaler Blattsalat inbegriffen. Auf Wunsch servieren wir Ihnen aber gerne auch folgende Salate gegen einen Aufpreis:

Gemischter Salat nach Saison	Fr.	4.00
Verschiedene Blattsalate garniert		
mit Rauchlachsstreifen	Fr.	6.50
mit Speckstreifen und Brotcroutons	Fr.	5.00
mit lauwarmen Pilzen (je nach Saison)	Fr.	6.50

Hauptgerichte (inkl. Suppe, Blattsalat und Nachservice)

- (1) **Schweinsschnitzel paniert**
Pommes frites
Verschiedene Saisongemüse
Fr. 36.50
mit Kalbfleisch (Wiener Schnitzel)
Fr. 41.50
- (2) **Schweins-Cordon bleu**
Pommes frites
Verschiedene Saisongemüse
Fr. 38.50
mit Kalbs-Cordon bleu
Fr. 43.50
- (3) **Geflügel-Geschnetzeltes in Curryrahmsauce**
mit Früchten garniert
Reis
Fr. 31.00
- (4) **Schweinscarrébraten mit Sherryjus**
Hausgemachter Kartoffelstock
Verschiedene Saisongemüse
Fr. 34.00
- (5) **Schweinscarré- und Kalbsbraten mit Sherryjus**
Kroketten
Verschiedene Saisongemüse
Fr. 37.00
- (6) **Schweinssteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter**
Pommes frites
Verschiedene Saisongemüse
Fr. 35.00
- (7) **Schweinssteak vom Grill an Rahmsauce**

mit Champignons
Butternudeln
Verschiedene Saisongemüse
Fr. 36.00
- (8) **Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce**
Butternudeln oder Reis
Fr. 36.00
mit zwei Gemüsebeilagen
Fr. 38.50
- (9) **Rahmschnitzel mit Champignonsauce**
Butternudeln
Verschiedene Saisongemüse
mit Schweinefleisch (vom Nierstück)
Fr. 35.00
mit Kalbfleisch
Fr. 40.50

(10) **Rosa gebratenes Roastbeef in zarte Tranchen aufgeschnitten**

an einem feinen Kräuterjus
Hausgemachter Kartoffelgratin
Verschiedene Saisongemüse

Fr. 43.00

(11) **Schweizer Pouletbrüstchen mit Paprikarahmsauce**

Hausgemachte Butterknöpfli
Verschiedene Saisongemüse

Fr. 34.00

(12) **Kalbssteak vom Grill mit Morchel-Rahmsauce**

Butternudeln oder Krokette
Verschiedene Saisongemüse

Fr. 49.00

(13) **Kalbs-Saltimbocca**

(zarte Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei gebraten)

Weisswein-Risotto
Verschiedene Saisongemüse

Fr. 44.50

(14) **Schweinsfilet am Stück gebraten mit feiner Champignon-Rahmsauce**

Trockenreis, Nudeln oder
Pommes frites
Verschiedene Saisongemüse

Fr. 41.00

(15) **Rindsfiletmédaille (ca. 180gr.) vom Grill**

mit hausgemachter Sauce Béarnaise
Röstikrokette
Verschiedene Saisongemüse

Fr. 47.00

(16) **Deux-Filets / auf einem Teller serviert:**

Schweinsfiletmédailles im
Speckwickel und
Lammrückenfilet am Stück gebraten,
dazu eine rassige Pfeffersauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
Verschiedene Saisongemüse

Fr. 53.00

(17) **Deux-Filets / 2-Gang-Service:**

Rindsfiletmédaille mit hausgemachter
Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüse garnitur

Schweinsfilet am Stück gebraten mit
einem feinen Jus nach Wahl

Krokette
Gemüse garnitur

Fr. 56.00

(18) **Trois-Filets / 3-Gang-Service:**

Rindsfiletmédaille mit hausgemachter
Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüse garnitur

Kalbsfiletmédaille mit
Morchelrahmsauce
Nudeln
Gemüse garnitur

Schweinsfilet am Stück gebraten
mit einem feinen Jus nach Wahl

Reis
Gemüse garnitur

Fr. 59.50

Vegetarische Menüs

Die Suppe und der Salat werden entsprechend angepasst.

Beim Hauptgang servieren wir anstelle der Fleischbeilage folgende Alternative:

- eine reichhaltigere Gemüsebeilage
- ein paniertes Gemüseschnitzel
- einen Bratkäse
- gebratene panierte Camemberts
- frittierte Mozzarella-Sticks
- frittierte mit Frischkäse gefüllte Röstirollen

oder einen gluschtigen bunten Gemüseteller

Allergien / Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unser Koch Kilian oder die Service-Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gerne passen wir das Gericht für die betroffene Person an; deshalb sind wir für die entsprechenden Informationen im Voraus dankbar.

Für unsere kleinen Gäste

Kindermenü (halbe Portion des Bankettmenüs inkl. Suppe und Salat)

½ Menüpreis

Kinderteller

(1) **Chicken Nuggets**

Pommes frites

Rüebli

Fr. 13.00

(4) **Spaghetti mit Tomatensauce**

Fr. 12.00

(5) **Ravioli mit Tomatensauce**

Fr. 13.00

(2) **1 Schweinsschnitzel paniert**

Pommes frites

Rüebli

Fr. 15.00

(6) **4 Fisch-Chnusperli mit Mayonnaise**

Pommes frites

Fr. 13.00

(3) **1 Schweinsrahmschnitzel**

Nudeln

Gemüse

Fr. 15.00

Auf Wunsch servieren wir individuell zu den Kindertellern eine kleine Menüsuppe (à Fr. 4.50) und/oder einen kleinen Menüsalat (à Fr. 4.50). Gerne dürfen die Kinder uns dies auch erst nach dem Eintreffen (je nach Lust und Hunger) mitteilen.

Desserts

Ausser den Coupes auf unserer Glacékarte bereiten wir für Sie auf Vorbestellung für eine bestimmte Anzahl Personen folgende Desserts zu:

Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	9.50
Früchtecoupe (Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglacé u. Rahm)	Fr.	10.50
Hausgemachte Brännli Crème mit Rahmrosette	Fr.	7.00
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm	Fr.	6.50
Rotweinzwetschgen mit Zimt- und Vanilleglacé	Fr.	9.50
Marinierter Orangensalat mit Eiercognacrahmglacé (nur Saison)	Fr.	9.50
Orangen-Tiramisu hausgemacht (bis ca. 20 Pers.)	Fr.	9.50
Nougat-Glacétorte mit Rahm garniert	Fr.	5.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglacé und Rahm	Fr.	9.00
Glacéschnitte garniert, mit Rahm (versch. Sorten zur Auswahl)	Fr.	6.00

Die Torten beziehen wir direkt bei der Bäckerei Morger, Neuhaus:

Schwarzwälder (Hauspezialität) / Früchte / Waldbeeren / Mocca / Quark / Bananen / Himbeer / Erdbeer / Rahmschoggi:	Fr.	6.00
- versch. Glacétorten erhältlich	Fr.	6.00
Kirschtorte / Grand Marnier-Torte:	Fr.	6.50

Ab 25 Personen stellen wir für Sie gerne ein Dessertbuffet zusammen	pro Person	Fr.	16.00
- auf Wunsch mit reich garnierter Käseplatte	pro Person	+Fr.	4.00

Für mitgebrachte Desserts wird für Aufwand und Gedeck Fr. 3.50 pro Person verrechnet.