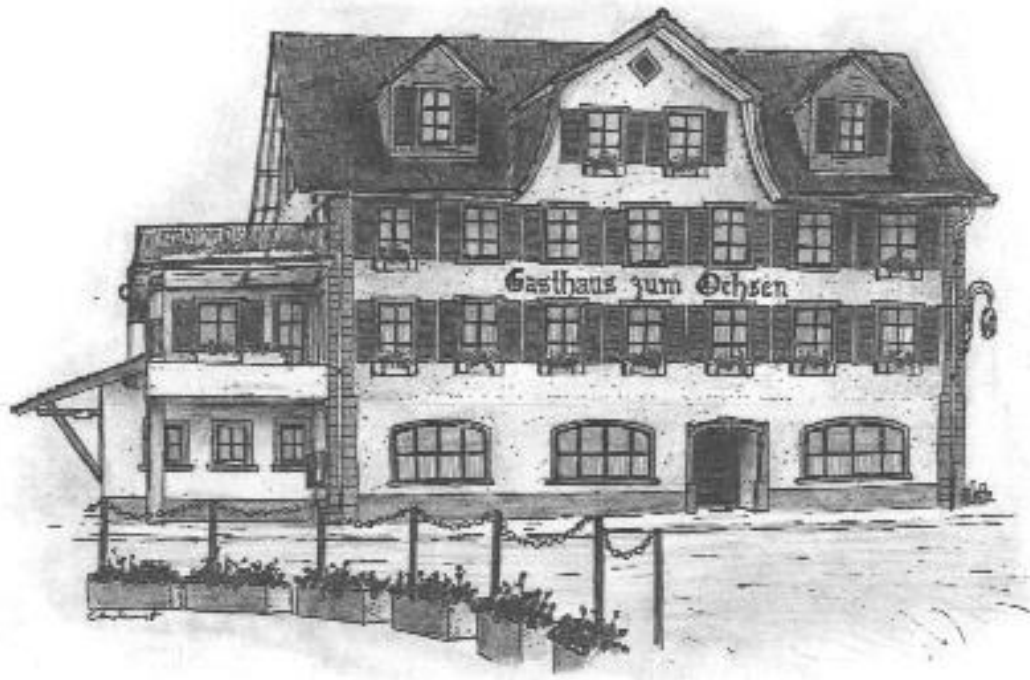


Speisekarte



Gasthaus zum Ochsen
8732 Neuhaus



Gasthaus zum Ochsen

Das **Gasthaus zum Ochsen** wurde ums Jahr 1830 von unserem Ur-Ur-Ur-Grossvater Vinzenz Blöchlinger erbaut.

Bereits zur Postkutschenzeit war es dank seiner Lage ein weit über die Region hinaus bekannter Treffpunkt.

Anfangs diente das währschafte Gasthaus mit

den Fremdenzimmern und

Pferdestallungen zur Erfrischung vor der

anstrengenden Reise über den Ricken. Im Laufe der Jahre wurde das Gebäude renoviert, umstrukturiert und erweitert; stets so, dass sein markantes Äusseres und der altehrwürdige Charme mit viel Holz erhalten blieben.

Eine Tradition geht weiter

Der Ochsen blieb stets im Besitz der Familie Blöchlinger. Nach 33-jähriger Wirtstätigkeit haben Emma und Walter Blöchlinger anfangs 2005 den Betrieb ihrem Sohn Kilian und dessen Frau Andrea übergeben, die das Gasthaus seither bereits in der 6. Generation weiterführen.



Ihr Lokal für alle Fälle

Dank unseren verschiedenen Räumlichkeiten (Saal, Ochsenkeller, Ochsenstübli) bieten sich verschiedene Möglichkeiten für Vereins- Familien- und Firmenanlässe.

- Menüvorschläge und weiter Infos unter www.ochsenneuhaus.ch

Saal: 60-80 Pers.

Ochsenkeller: 14-20 Pers. -> je nach Bestuhlung

Ochsenstübli: 10-16 Pers.

Ausserdem verfügt unser Betrieb über Gratis-WLAN und mehrere Gästezimmer.

Herzlich willkommen im Restaurant Ochsen!

Wir sind ein Familienbetrieb und bieten Ihnen eine traditionelle Küche mit Schweizer Spezialitäten. Wir verwenden vorwiegend hausgemachte, marktfrische und saisonale Zutaten/Produkte aus unserer Region. Da wir viel Wert auf eine frische Zubereitung legen, bitten wir Sie um Verständnis für die dazu erforderliche Zeit. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlichem Ambiente.

Familie Blöchlinger & Personal

Unsere Räumlichkeiten sind seit dem 1. Mai 2010 rauchfrei.

Unsere Fleischsorten kommen aus folgenden Gebieten:

Kalb:	Schweiz / aus unserer Region
Schwein:	Schweiz / aus unserer Region
Rind:	Schweiz / Süd-Amerika*
Poulet:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland / Australien
Pouletbrüstchen	Schweiz
Chicken-Nuggets:	Brasilien
Felchen/andere Fischarten:	Zürisee/wir erteilen Ihnen gerne genauere Auskunft
Trockenfleisch/Wurstwaren:	Schweiz
Salami:	Schweiz

** kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein*

Preise inkl. 8% MWST

EURO-PREISE:

Gerne ermöglichen wir Ihnen, Ihre Rechnung in EURO zu bezahlen. Unsere Preise basieren auf einem Mittelkurs.

Vorspeisen

Bündnerfleischteller

12.00 Fr.

Suppen



Tagessuppe (auf Anfrage)

6.50 Fr.

Bouillon nature

5.50 Fr.

Bouillon mit hausgemachten Flädli

7.00 Fr.

Bouillon mit Ei

7.00 Fr.

Bündner Gerstensuppe

9.00 Fr.

Gulaschsuppe

9.00 Fr.

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

8.50 Fr.

Salate *als Vorspeise*



Grüner Salat

7.50 Fr.

Gemischter Salat

9.50 Fr.

Nüsslisalat "Mimosa", mit gehacktem Ei

12.00 Fr.

Salate und Kleine Gerichte



Speckteller (geräuchert, fein aufgeschnitten)	15.00 Fr.
Cervelatsalat mit Zwiebeln, einfach	10.50 Fr.
Cervelatsalat mit Zwiebeln und verschiedenen Salaten	16.00 Fr.
Käse-Wurstsalat (Cervelat) mit Zwiebeln, einfach	13.50 Fr.
Käse-Wurstsalat (Cervelat) mit verschiedenen Salaten	19.00 Fr.
Siedfleischsalat einfach	14.50 Fr.
Siedfleischsalat mit verschiedenen Salaten	19.50 Fr.
Bündnerteller: mit Bündnerfleisch und Rohschinken	19.50 Fr.
Kleiner Salatteller	12.50 Fr.
Grosser Salatteller mit Ei	16.50 Fr.
Ochsen-Plättli garniert:	ab 2 Personen, pro Pers. 18.00 Fr.
(mit Schinken, Rohschinken, Speck, Bündnerfleisch, Salami, Fleischkäse, Käse, ... garniert)	
Brot-Eingeklemmte (Sandwiches):	
mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse	6.50 Fr.
mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	8.50 Fr.
Warme Snacks:	
Schnitzelbrot (Sandwich mit Schweinsschnitzel v.Grill)	8.50 Fr.
Schinken-Raclettekäse Toast (warmes Sandwich)	7.50 Fr.
1 Paar Schweinswürstli mit Brot und Senf	7.50 Fr.
1 Paar Wienerli mit Brot und Senf	6.50 Fr.
Portion Pommes frites	7.50 Fr.

Fitness-Teller mit Fleisch *und hausgemachter Kräuterbutter*

2 Schweinsschnitzel nature mit verschiedenen Salaten	22.00 Fr.
2 Schweinsschnitzel nature mit versch. Saisongemüse	26.00 Fr.
2 Kalbsschnitzel nature mit verschiedenen Salaten	27.00 Fr.
2 Kalbsschnitzel nature mit versch. Saisongemüse	31.00 Fr.
Schweinssteak mit verschiedenen Salaten	22.50 Fr.
Schweinssteak mit versch. Saisongemüse	26.50 Fr.
Schweinscordon bleu mit verschiedenen Salaten	26.50 Fr.
Pouletbrüstchen mit verschiedenen Salaten	21.00 Fr.
-> dazu eine Beilage Pommes frites:	+ Fr. 5.50
oder eine grosse Portion Pommes frites:	+ Fr. 7.50

Keine Lust auf Fleisch ? Vegi-Gerichte:



Egli-Chnusperli mit Chnobli-Mayonnaise, mit verschiedenen Salaten oder Pommes frites	25.00 Fr.
Reichhaltiger Gemüseteller "bunt und gesund" mit ca. 10 verschiedenen Sorten nach Saison	22.50 Fr.
Käseomelette mit grosser Gemüseportion	18.50 Fr.
Spaghetti mit Tomatensauce	14.50 Fr.
“ “ “	Vorspeise/kleine Port. 10.00 Fr.

Weitere Vegi-Gerichte finden Sie auf unserer Saisonkarte

Spaghetti Bolognese (Rindfleisch)	16.50 Fr.
“ “ “	Vorspeise/kleine Port. 11.50 Fr.

Fleisch - Gerichte

2 Schweinsschnitzel paniert (vom Nierstück)	17.50 Fr.
Schweins-Cordon bleu	19.50 Fr.
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce	17.50 Fr.
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	23.50 Fr.
Kalbsleberli in Butter gebraten, an Sherryjus	21.50 Fr.
Kutteln an Tomatensauce, mit Kümmel und Reibkäse	13.00 Fr.



Saftiges vom Grill

Schweinssteak	18.00 Fr.
2 Schweinsschnitzel nature (vom Nierstück)	17.00 Fr.
2 Kalbsschnitzel nature	23.50 Fr.
Rindsfilet (180 gr.)	29.50 Fr.
Grosses Rindsfilet (250 gr.)	35.00 Fr.

auf Wunsch serviert mit: **hausgemachter Kräuterbutter**
Champignonrahmsauce
Sherry-Jus

Beilage nach Wahl:

Pommes frites	5.50 Fr.
Trockenreis	5.50 Fr.
Butternudeln	5.50 Fr.
Hausgemachte Rösti	6.50 Fr.
Kroketten	6.00 Fr.
Kleine Gemüseportion (4 Sorten nach Saison)	5.50 Fr.
Grosse Gemüseportion (7-8 Sorten nach Saison)	9.50 Fr.

Kaffee

Kaffee nature, crème, koffeinfrei			Fr. 4.00
Espresso			Fr. 4.00
Milchkaffee (Schale gross)			Fr. 4.20
Cappuccino			Fr. 4.50
Latte Macchiato			Fr. 5.00
Kaffee Mélange			Fr. 5.50
Doppelter Espresso			Fr. 6.20



Alkoholgehalt in % vol.

Kaffee Luz/Fertig (Obstler/Kräuter)	45/41	3.0cl	Fr. 5.50
Kaffee Luz/Fertig (Honig-Chrüter/Zwetschgen)	30/40	3.0cl	Fr. 5.80
Kaffee Williams, Kirsch	40	2.5cl	Fr. 6.00
Huus-Kafi (mit Schlagrahm)		3.0cl	Fr. 7.50
Kaffee Schümli-Pflümli (mit Schlagrahm)	40	2.5cl	Fr. 7.50
Kaffee Baileys (mit Schlagrahm)	17	3.0cl	Fr. 7.50
Kaffee Amaretto (mit Schlagrahm)	28	3.0cl	Fr. 7.50
Corretto Grappa (Schuss)	37		Fr. 6.00
Corretto Cognac (Schuss)	40		Fr. 6.00

Tee, Punsch, Milch

Alkoholgehalt in % vol.

Tee "Twinings" (s. Tee-Chärtli)			Fr. 4.00
Tee Kräuter	41	2.5cl	Fr. 6.50
Tee Rum	40	2.5cl	Fr. 6.50
Jagertee	44	4.0cl	Fr. 6.50
Glühwein			Fr. 6.50
Rum Punsch mit Alkohol	25	4.0cl	Fr. 6.00
Punsch ohne Alkohol: Orange, Apfel, Rum, Zwetschge-Zimt			Fr. 4.00
Ovo, Schoggi kalt oder dampferhitzt		2.0dl	Fr. 4.20
Ovo oder Schoggi kalt		5.0dl	Fr. 6.00
Schoggi Mélange		2.0dl	Fr. 5.70
Milch kalt oder dampferhitzt		2.0dl	Fr. 3.50
Milch kalt		3.0dl	Fr. 4.00



Tafelwasser, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Quellwasser, Bier

Rivella rot, Rivella grün, Rivella blau, Pepita Orange, Coca-Cola Classic, Coca-Cola zero, Schweppes Tonic, Bitter-Lemon, Apfelschorle	3.3dl	Fr. 4.40
Rhazünser, Eptinger blau (ohne Kohlensäure)	3.3dl	Fr. 4.40
	5.0dl	Fr. 5.60
Apfelwein "Möhl" trüb (Alk.-Gehalt 4% vol.) oder klar alkoholfrei	5.0dl	Fr. 5.30
Weisswein (Fendant), süss oder sauer gespritzt	2.0dl	Fr. 5.60
Orangensaft	2.0dl	Fr. 4.50
San Bitter / Crodino (alk.frei)	10 cl oder gespritzt 2.0dl	Fr. 4.80

Offenausschank

	2dl	3dl	5dl	1l	1.5l
Pepita, Mineral, Ice Tea	Fr. 3.30	4.00	5.20	9.50	
Rivella rot, Citro, Coca-Cola, Mineral, Schorle	Fr. 3.30	4.00	5.20		11.50
	Fr. 1.00	1.50	2.50	5.00	



Quellwasser

Unser hervorragendes Quellwasser wird regelmässig kontrolliert!

Bier

	Alkoholgehalt in % vol.		
Hürlimann Lager, Flasche hell	4.8	5.0dl	Fr. 5.30
Hürlimann offen, vom Fass			
Herrgöttli	4.8	2.0dl	Fr. 3.50
Stange	4.8	3.0dl	Fr. 4.00
Chübel	4.8	5.0dl	Fr. 5.30
Feldschlösschen „Hopfenperle“ Spezial	5.2	3.3dl	Fr. 4.60
Feldschlösschen „Braufrisch“ Bügel, naturtrüb	5.0	3.3dl	Fr. 4.70
Feldschlösschen alkoholfrei			
Kleine Flasche		3.3dl	Fr. 4.60
Grosse Flasche		5.0dl	Fr. 5.30
Appenzeller „Quöllfrisch“ naturtrüb	4.8	5.0dl	Fr. 5.90
Appenzeller Weizenbier (Bio)	5.2	5.0dl	Fr. 6.20



Aperitifs, Liköre, Spirituosen, Long Drinks

Alkoholgehalt in % vol.

Cynar, Rossi, Campari, Martini bianco/rosso	15-23	4.0cl	Fr.	6.00
Appenzeller	29	4.0cl	Fr.	6.50
Pernod, Fernet Branca	40	4.0cl	Fr.	6.50
Ramazotti	30	4.0cl	Fr.	6.50
Malaga	16	4.0cl	Fr.	5.50
Irish Cream "Baileys"	17	4.0cl	Fr.	7.00
Malibu	24	4.0cl	Fr.	6.50
Grand Marnier	40	2.5cl	Fr.	7.50
Cointreau	40	2.5cl	Fr.	7.00
Amaretto di Saronno	28	2.5cl	Fr.	5.50
Vieille Prune / Poire	41	2.5cl	Fr.	7.50
Cognac Rémy Martin	40	2.5cl	Fr.	10.00
Cognac Otard	40	2.5cl	Fr.	9.00
Obstbranntwein	45	3.0cl	Fr.	4.50
Kräuter	41	3.0cl	Fr.	4.50
Williams	40	2.5cl	Fr.	5.60
Kirsch	40	2.5cl	Fr.	5.00
Pflümli	41	2.5cl	Fr.	5.00
Zwetschgen	40	3.0cl	Fr.	5.00
Calvados	40	2.5cl	Fr.	6.00
Himbeergeist „Schladerer“	42	2.5cl	Fr.	7.00
Berentzen Apfelkorn / Saurer Apfel	21	4.0cl	Fr.	5.50
Bündner Röteli „Kindschi“	22	4.0cl	Fr.	6.50
Bacardi Rum weiss	37	4.0cl	Fr.	8.00
Rum des Caraïbes	37	2.5cl	Fr.	5.50
Vodka	40	4.0cl	Fr.	8.00
Vodka Liqueur rot	24	4.0cl	Fr.	6.00
Gin Gordon's	37	4.0cl	Fr.	8.00
Grappa Paesanella	40	2.5cl	Fr.	5.00
Grappa di Barolo, Moscato	41	2.5cl	Fr.	6.00
Grappa Amarone, Brunello	41	2.5cl	Fr.	7.50
Quintner Grappa (Kümin)	42	2.5cl	Fr.	5.80
Grappa „Le Dicc'otto lune“	41	2.5cl	Fr.	9.50
Marc de Bourgogne	40	2.5cl	Fr.	5.50
Whisky Ballantine's	40	4.0cl	Fr.	8.50
Whisky Jack Daniel's	40	4.0cl	Fr.	10.00
Bourbon Four Roses	40	4.0cl	Fr.	8.50
“Wändli” (Whisky Ballantine's + Cola)	40	2.0cl	Fr.	5.50
“Wändli” (Whisky Jack Daniel's + Cola)	40	2.0cl	Fr.	6.00



Long Drink-Zusatz:

mit Süsswasser oder Orangensaft, offen	+	Fr.	1.50
mit Süsswasser-Fläschli	+	Fr.	4.40
Red Bull	+	Fr.	5.00