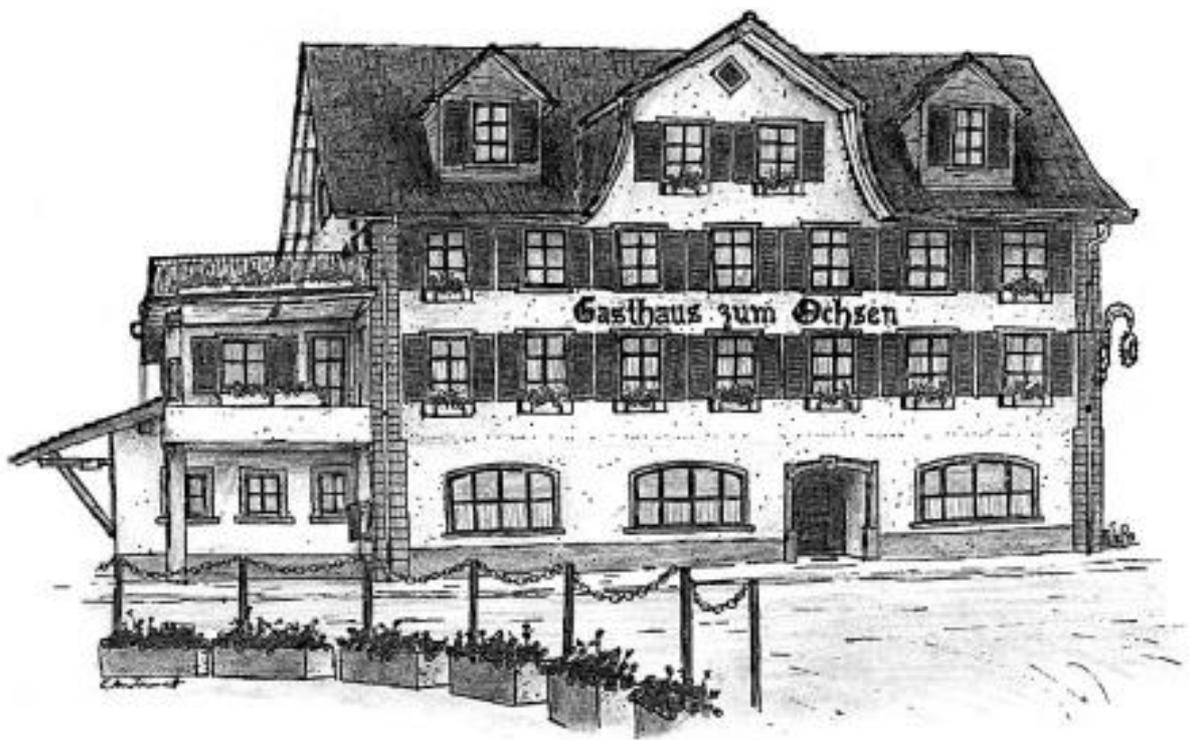


Speisekarte



Gasthaus zum Ochsen
8732 Neuhaus

Geschichte

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 altherwürdige 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 nun bereits seit über 13 Jahren in der 6. Generation weiterführen.



Ihr Lokal für alle Fälle

Dank unseren verschiedenen Räumlichkeiten (Saal, Ochsenkeller, Ochsenstübli) bieten sich vielfältige Möglichkeiten für Vereins- Familien- und Firmenanlässe. Gerne helfen wir Ihnen, Ihren Anlass nach Ihren Wünschen zu gestalten.

Verlangen Sie unverbindlich unsere Bankett-Menüvorschläge oder schauen sie rein unter ochsenneuhaus.ch, wo sie weitere Informationen finden.

Saal: 60-80 Pers.

Ochsenkeller: 14-20 Pers.

Ochsenstübli: 10-16 Pers.

Ausserdem verfügen wir über mehrere Gästezimmer.

Herzlich willkommen im Gasthaus zum Ochsen

Wir sind ein Familienbetrieb mit traditioneller Küche und 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 Blöchliger & Personal

Unsere Lieferanten aus der Gemeinde

Metzgerei Betschart Eschenbach	Fleisch und Wurstwaren
Bäckerei Morger Neuhaus	Backwaren und Torten
Käserei Sutter Goldingen	Milch, Vollrahm, Käse, Butter
Bauernhof Oberholzer Ivo Eschenbach	Freiland-Eier
Marina Züger, Fischerin Uznaberg	Felchenfilets (je nach Fang)
Toni Hefti, Goldingen	Zucht-Forellen (je nach Angebot)

Unsere Fleischsorten kommen aus den folgenden Gebieten

Kalbfleisch:	Schweiz / aus unserer Region
Schweinefleisch:	Schweiz / aus unserer Region
Rindfleisch:	Schweiz / (Süd-Amerika*)
	wir erteilen Ihnen gerne genauere Auskunft
Lammfleisch:	Neuseeland / Australien
Geflügel / Pouletbrüstchen:	Schweiz
Chicken-Nuggets:	Schweiz / (Brasilien)
Egli-Fischchnusperli:	auf Anfrage
Trockenfleisch/Wurstwaren:	Schweiz
Salami:	Schweiz

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

Allergene

Lieber Gast, wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Euro Bezahlung in € möglich; unsere Preise basieren auf einem Mittelkurs

Suppen

Tagessuppe (auf Anfrage)	Fr. 6.50
Bouillon nature	Fr. 5.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 7.00
Bouillon mit Ei	Fr. 7.00
Bündner Gerstensuppe	Fr. 9.00
Gulaschsuppe	Fr. 9.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 8.50

Salate

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Tomatensalat mit Goldinger Mozzarella (saisonal) und Basilikum, mit hausgemachtem italienischem Dressing	Fr. 12.50

Kleine Gerichte

Speckteller (2 Sorten geräuchert, fein aufgeschnitten)	Fr. 15.00
Cervelatsalat mit Zwiebeln, einfach	Fr. 11.00
Cervelatsalat mit Zwiebeln und verschiedenen Salaten	Fr. 16.50
Käse-Wurstsalat (Cervelat) mit Zwiebeln, einfach	Fr. 14.50
Käse-Wurstsalat (Cervelat) mit verschiedenen Salaten	Fr. 20.00
Siedfleischsalat einfach	Fr. 14.50
Siedfleischsalat mit verschiedenen Salaten garniert	Fr. 20.00
Bündnerteller mit Bündnerfleisch und Rohschinken	Fr. 21.00
Grosser Salatteller mit Ei	Fr. 17.00
Kaltes Plättli garniert (<i>ab 2 Personen</i>)	pro Pers. Fr. 19.00
(mit Schinken, Rohschinken, Speck, Bündnerfleisch, Salami, Käse etc. garniert)	

Sandwiches

mit Schinken, Salami, Fleischkäse	Fr. 6.50
mit Käse	Fr. 7.50
mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	Fr. 8.50

Warme Snacks

Schnitzelbrot (Sandwich mit Schweinsschnitzel und Kräuterbutter)	Fr. 9.00
Schinken-Raclettekäse Toast (warmes Sandwich)	Fr. 7.50
1 Paar Schweinswürstli mit Brot und Senf	Fr. 7.50
1 Paar Wienerli mit Brot und Senf	Fr. 6.50
kleine / grosse Portion Pommes frites	Fr. 5.50 / Fr. 7.50
kleine / grosse Portion Chicken Nuggets	Fr. 9.50 / Fr. 15.00

Ochsen-Klassiker

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce	Fr. 23.50
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	Fr. 29.00
Kalbsleberli in Butter gebraten, mit Zwiebeln an Sherryjus	Fr. 28.00
Schweinscordon bleu (gefüllt mit Vorderschinken und Goldinger Tilsiter)	Fr. 26.00
Zwei Schweinsschnitzel paniert (Nierstück)	Fr. 24.00
Egli-Fischchnusperli mit Chnobli-Mayonnaise	Fr. 26.00

Zu diesen Gerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl:

- Pommes frites
- Buttermwaren
- Kroketten
- Trockenreis
- Gemüsegarmitur
- hausgemachte Butterrösti (+ Fr. 2.00)

zusätzliche Beilage (+ Fr. 5.00)

Spaghetti mit hausgemachter Rinds-Bolognese und Reibkäse	Fr. 17.50
Kutteln an feiner Tomatensauce, mit Kümmel und Reibkäse	Fr. 14.00
- mit einer Beilage nach Wahl oder Salzkartoffeln	Fr. 19.00

Fleisch vom Grill mit Beilage

Pouletbrüstchen	Fr. 22.00
Zwei Schweinsschnitzel nature (Nierstück)	Fr. 22.50
Schweinssteak	Fr. 23.50
Zwei Kalbsschnitzel nature	Fr. 29.00
Rindsfiletmédaille (180gr.)	Fr. 36.00
Grosses Rindsfiletmédaille (250gr.)	Fr. 42.00

Zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise hausgemachte Kräuterbutter, Champignonrahmsauce oder Sherry-Jus und eine Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Buttermwaren, Kroketten, Trockenreis, Gemüse garnitur oder hausgemachte Butterrösti (+Fr. 2.00); zusätzliche Beilage (+Fr. 5.00)

Vegetarisches

Käseomelette mit grosser saisonaler Gemüseportion	Fr. 19.50
Reichhaltiger bunter Gemüseteller mit ca. zehn verschiedenen Sorten nach Saison	Fr. 23.00
Spaghetti mit hausgemachtem Pesto mit Bärlauch oder Basilikum (je nach saisonalem Angebot)	Fr. 16.50
Spaghetti Napoli mit Tomatensauce und Reibkäse	Fr. 15.00
Grosse Rösti mit zwei Spiegeleiern	Fr. 15.00
Mit Frischkäse gefüllte Röstirollen	
- auf gemischten Blattsalaten	Fr. 21.00
- mit grosser Gemüseportion	Fr. 26.50

Fitnesssteller

mit bunt gemischten Salaten, oder verschiedenen Gemüsen nach Saison

	<i>mit Salat</i>	<i>mit Gemüse</i>
- Pouletbrüstchen	Fr. 22.00	Fr. 26.50
- Zwei Schweinsschnitzel nature	Fr. 22.50	Fr. 27.00
- Schweinssteak	Fr. 23.50	Fr. 28.00
- Zwei Kalbsschnitzel nature	Fr. 29.00	Fr. 33.50
- Rindsfilet (180gr.)	Fr. 36.00	Fr. 40.50
- Grosses Rindsfilet (250gr.)	Fr. 42.00	Fr. 46.50

das Fleisch vom Grill wird mit hausgemachter Kräuterbutter serviert

- Schweinscordon bleu	Fr. 26.00	Fr. 30.50
- Egli-Chnusperli mit Chnobli-Mayo	Fr. 26.00	Fr. 30.50

dazu Pommes frites auf Wunsch

- kleine Beilage	Fr. 5.50
- grosse Portion	Fr. 7.50

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)	45	3.0cl	Fr.	5.50
Kaffee Luz/Fertig (Kräuter, Zwetschgen)	41/40	3.0cl	Fr.	5.50
Kaffee Williams, Pflümli, Kirsch	40	2.5cl	Fr.	5.80
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 nature, crème, citron			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 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 süss oder sauer gespritzt	2.0dl	Fr.	5.60
Orangensaft	2.0dl	Fr.	4.50
weitere Fruchtsäfte auf Anfrage			

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 Classic/Zero, Mineral, Schorle	Fr. 3.30	4.00	5.20		11.50
Quellwasser	Fr. 1.00	1.50	2.50	5.00	

Unser hervorragendes Quellwasser wird regelmässig kontrolliert

Bier

«Hausbier» Hürlimann Lager Flasche hell	5.0dl	Fr.	5.30
«Hausbier» Hürlimann offen			
- Herrgöttli	2.0dl	Fr.	3.50
- Stange	3.0dl	Fr.	4.00
- Chübel	5.0dl	Fr.	5.30
Feldschlösschen Hopfenperle «Spezli»	3.3dl	Fr.	4.60
Feldschlösschen «Braufisch» Bügelflasche	3.3dl	Fr.	4.70
Feldschlösschen alkoholfrei			
- Kleine Flasche	3.3dl	Fr.	4.60
- Grosse Flasche	5.0dl	Fr.	5.30
Appenzeller „Quöllfrisch“ naturtrüb	5.0dl	Fr.	5.90
Appenzeller Weizenbier	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 Apfeln / Saurer Apfel	21	4.0cl	Fr.	5.50
Bündner Röteli „Kindschi“	22	4.0cl	Fr.	6.50
Baccardi 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
<i>Long Drink-Zusatz</i>				
mit Süsswasser oder Orangensaft, offen			+ Fr.	1.50
mit Süsswasser-Fläschi			+ Fr.	4.40
Red Bull			+ Fr.	5.00