



# Gasthaus zum Ochsen 8732 Neuhaus

## Menüvorschläge ab 8 Personen

(Vorbestellung mindestens 1 Woche)

Familie Andrea + Kilian Blöchliger-Krapf  
Rickenstrasse 4, 8732 Neuhaus

Tel. 055 282 35 86

[www.ochsenneuhaus.ch](http://www.ochsenneuhaus.ch)  
[info@ochsenneuhaus.ch](mailto:info@ochsenneuhaus.ch)

Ruhetage: Dienstag + Mittwoch

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	

Betreffend Bestuhlung und Tischgrösse machen wir Ihnen gerne einen Vorschlag, was für die geplante Personenanzahl optimal und überhaupt möglich ist.

### **Was Sie ausserdem wissen sollten:**

Dekoration: -Menükarten und Rechaudkerzen im Glas auf Wunsch inbegriffen  
-Blumen/Streudeko je nach Saison und Absprache:  
→ Gerne dekorieren wir auf Wunsch Ihren Tisch saisonal und farblich abgestimmt; Pauschalpreis ca. Fr. 1.-/Pers.  
→ gewünschter zusätzlicher, frischer Blumenschmuck wird separat in Rechnung gestellt;  
→ gerne dürfen Sie auch eigene Deko mitbringen, oder direkt beim Floristen Ihrer Wahl bestellen

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 Personenanzahl eine Woche im Voraus (bei der Menübestellung); Korrektur der genauen Personenanzahl bis spät. 24 Std. vor dem Bankett.  
Für kurzfristig nicht abgemeldete Personen erlauben wir uns, je nach entstandenem Aufwand den Menüpreis ganz oder teilweises 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. 10.00
alkoholfreier Schaumwein (Litchi oder Secco)	7dl	Fr. 28.00
Prosecco Conegliano, extra dry	7dl	Fr. 42.00
Freixenet semi-sec	7dl	Fr. 38.00

### Apérogebäck

Chips, Nüssli und Salzgebäck	je nach Verbrauch/	pro Portion	Fr. 3.00
Schinkengipfel, Käseküchlein (à 90 gr.)		pro Stück	Fr. 3.50
Mini-Schinkengipfeli und Mini-Chüechli assortiert (Käse/Quiche/Gemüse) (ca.5 Stck pro Pers.)		pro Person	Fr. 8.50
gefüllten Mini-Pastetli, Mini-Canapés, versch. Chüechli, Laugen-Sandwiches		pro Person	Fr. 12.00
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 Bouillon mit Einlage nach Wahl inbegriffen:**

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

Auf Wunsch servieren wir auch gerne eine hausgemachte Crèmesuppe gegen einen Aufpreis von Fr. 2.00:

- mit Steinpilzen
- mit Spargeln
- mit Broccoli oder Blumenkohl
- mit Tomaten
- oder nach Ihrem Wunsch

## Salat

**Im Menüpreis ist ein kleiner saisonaler Blattsalat inbegriffen.**

Auf Wunsch servieren wir Ihnen 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. Bouillon, Blattsalat und Nachservice)

- |  |   |
|--|---|
| (1) <b>Zwei Schweinsschnitzel paniert</b><br>Pommes frites<br>Verschiedene Saisongemüse<br>Fr. 38.50<br><i>mit Kalbfleisch (Wiener Schnitzel)</i><br>Fr. 43.50 | (6) <b>Schweinssteak vom Grill<br/>mit hausgemachter Kräuterbutter</b><br>Pommes frites<br>Verschiedene Saisongemüse<br>Fr. 36.00   |
| (2) <b>Schweins-Cordon bleu</b><br>Pommes frites<br>Verschiedene Saisongemüse<br>Fr. 40.50<br><i>mit Kalbs-Cordon bleu</i><br>Fr. 45.50                        | (7) <b>Schweinssteak vom Grill an<br/>Rahmsauce</b><br>mit Champignons<br>Butternudeln<br>Verschiedene Saisongemüse<br>Fr. 37.00  |
| (3) <b>Geflügel-Geschnetzeltes *</b><br><b>in Curryrahmsauce</b><br>mit Früchten garniert<br>Reis<br>Fr. 32.00   | (8) <b>Geschnetzeltes Kalbfleisch *</b><br><b>an Rahmsauce</b><br>Butternudeln oder Reis<br>Fr. 37.00<br><i>mit zwei Gemüsebeilagen</i><br>Fr. 40.00  |
| (4) <b>Schweinscarrébraten mit Sherryjus *</b><br>Hausgemachter Kartoffelstock<br>Verschiedene Saisongemüse<br>Fr. 35.00                                       | (9) <b>Rahmschnitzel mit Champignonsauce *</b><br>Butternudeln<br>Verschiedene Saisongemüse<br><i>mit Schweinefleisch (vom Nierstück)</i><br>Fr. 37.00<br><i>mit Kalbfleisch</i><br>Fr. 42.00 |
| (5) <b>Schweinscarré- und Kalbsbraten *</b><br><b>mit Sherryjus</b><br>Kroketten<br>Verschiedene Saisongemüse<br>Fr. 38.00                                     |   |

\* inkl. Fleisch beim Nachservice

(10) **Rosa gebratenes Roastbeef \***  
**in zarte Tranchen aufgeschnitten**  
an einem feinen Kräuterjus  
Hausgemachter Kartoffelgratin  
Verschiedene Saisongemüse  
Fr. 44.00

(11) **Schweizer Pouletbrüstchen mit Paprikarahmsauce**  
Hausgemachte Butterknöpfli  
Verschiedene Saisongemüse  
Fr. 35.00

(12) **Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce**  
Butternudeln oder Krokette  
Verschiedene Saisongemüse  
Fr. 50.00

(13) **Kalbs-Saltimbocca \***  
*(zarte Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei gebraten)*  
Weisswein-Risotto  
Verschiedene Saisongemüse  
Fr. 46.00

(14) **Schweinsfilet \* am Stück gebraten mit hausgem. Champignon-Rahmsauce**  
Trockenreis, Nudeln oder Pommes frites  
Verschiedene Saisongemüse  
Fr. 43.00

(15) **Rindsfiletmédailon (ca. 180gr.) vom Grill**  
mit hausgemachter Sauce Béarnaise  
Röstikrokette  
Verschiedene Saisongemüse  
Fr. 48.00

(16) **Deux-Filets** / auf einem Teller serviert:  
Schweinsfiletmédailons im Speckwickel und Lammrückenfilet \* am Stück gebraten, dazu eine rassige Pfeffersauce  
Hausgemachter Kartoffelgratin  
Verschiedene Saisongemüse  
Fr. 54.00

(17) **Deux-Filets** / 2-Gang-Service:  
Rindsfiletmédailon (ca. 120gr.) mit hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes frites  
Gemüse garnitur  
Schweinsfilet \* am Stück gebraten mit einem feinen Jus nach Wahl  
Krokette  
Gemüse garnitur  
Fr. 58.00

(18) **Trois-Filets** / 3-Gang-Service:  
Rindsfiletmédailon (ca. 80gr.) mit hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes frites  
Gemüse garnitur  
Kalbsfiletmédailon (ca. 70gr.) mit Morchelrahmsauce  
Nudeln  
Gemüse garnitur  
Schweinsfilet \* am Stück gebraten mit einem feinen Jus nach Wahl  
Reis  
Gemüse garnitur  
Fr. 62.00

\* inkl. Fleisch beim Nachservice

## Vegetarische Menüs

Die Suppe und der Salat werden entsprechend angepasst.

Beim Hauptgang servieren wir anstelle der Fleischbeilage folgende Alternative:

- eine reichhaltigere Gemüsebeilage
- ein Gemüsemedaillon
- einen Bratkäse
- gebratene panierte Camemberts
- frittierte Mozzarella-Sticks
- frittierte mit Frischkäse gefüllte Röstrollen

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) 4 Chicken Nuggets (CH)**

Pommes frites

Rüebli

Fr. 14.00

**(2) 1 Schweinsschnitzel paniert**

Pommes frites

Rüebli

Fr. 16.00

**(3) 1 Schweinsrahmschnitzel**

Nudeln

Gemüse

Fr. 16.00

**(4) Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce**

Fr. 14.00

**(5) Ravioli mit Tomatensauce**

Fr. 14.00

**(6) 4 Egli-Fischchnusperli**

Pommes frites

Fr. 15.00

Auf Wunsch servieren wir individuell zu den Kindertellern eine kleine Menüsuppe 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.	10.00
Frühtecoupe (Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm)	Fr.	11.00
Hausgemachte Brännli Crème mit Rahmrosette	Fr.	7.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	Fr.	7.50
Rotweinzwetschgen mit 1 Kugel Glacé (Zimt oder Vanille) und Rahm	Fr.	9.00
Marinierter Orangensalat mit 1 Kugel Rahmglacé oder Sorbet und Rahm	Fr.	10.00
Orangen-Tiramisu hausgemacht (bis ca. 20 Pers.)	Fr.	10.50
Heisse Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	Fr.	9.50
Nougat-Glacétorte mit Rahm garniert	Fr.	6.00
Glacéschnitte mit Rahm (versch. Sorten zur Auswahl)	Fr.	6.00
Glacéschnitte mit Rahm und Früchten ausgarniert	Fr.	8.00

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

Schwarzwälder (Hauspezialität) / Früchte / Waldbeeren / Mocca / Quark / Bananen / Himbeer / Erdbeer / Rahmschoggi:	Fr.	6.50
- versch. Glacétorten erhältlich	Fr.	6.50
Kirschtorte / Grand Marnier-Torte:	Fr.	7.00

Ab 25 Personen stellen wir für Sie gerne ein <b>Dessertbuffet</b> 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.