

Menüvorschläge



Gaststube – Traditionell und rustikal

Eignet sich für unkomplizierte Anlässe bis 30 Personen oder einen Jassabend

Mascotte - Leidenschaft und Genuss

Hell und elegant – bis 40 Personen

Smoker-Lounge - Zigarren und mehr

Für Apéro, Degustationen und Digestif

Gartenrestaurant - Wasser, Koi und Zeit

Unser weitbekannter Garten mit erhöhter, gedeckter Terrasse für sommerliche Feste oder Apéros bis 150 Personen
(kleiner Spielplatz und Pétanque/Boule)

Barocker Benkensaal – klein für Feines

1. Stock – eleganter Saal für die etwas kleineren Feste oder Workshops

Jardin des Sens - gemütlich und hell

Mit altem Brunnen - bis 35 Personen für jeden Anlass

Festlicher Ochsenaal - für 40 - 250 Personen

Unser Prunkstück mit Parkettboden, variabler Bühne und grosser Leinwand

Kerker – vertieft und romantisch

Für Tête-à-Tête oder für den ganz kleinen Rahmen bis 6 Personen

zehn Hotelzimmer – komfortabel und heimelig

damit man noch etwas länger geniessen kann- Gemütlich und rustikal

Menu 1

Verlangen Sie unser Jurapark-Genussstrassenmenü,
welches aus saisonalen und nur regionalen Produkten zusammengestellt ist.

Menu 2 Fr. 68.--

Gemischter Blattsalat mit Champignons,
Croutons und Ei

Saftiger Kalbskarrebraten an Senfrahmsauce
serviert mit Kartoffelpüree
und Marktgemüse

Caramelköpfler mit Rahm und Früchten garniert

Menu 3 Fr. 47.--

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Poulet-Saltimbocca
serviert mit Weissweinsrisotto
und Marktgemüse

Panna Cotta mit Saisonalem Früchtecoulis
und Früchten garniert

Menu 4 Fr. 74.--

Geräucherte Entenbrust mit Saisongemüsesalat
und Sesamvinaigrette

Kraftbrühe
mit Flädli und Kräutern

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art
serviert mit Rösti

Meringue Glace mit frischen Früchten garniert

Menu 5 Fr. 115.--

Frischer halber Hummer auf Saisonsalat mit Kokossauce

Gebratener Meerwolf auf Ratatouille
serviert mit Pesto

Kalbsfilet an feiner Morchelrahmsauce
serviert mit Kartoffelgnochis
und einem Gemüsespiess

Ananasravioli
mit Sauerrahmglace und Haselnusskrokant

Menu 6 Fr. 86.--

Blattsalat mit Kräutern und Kernen

Tagliatelle mit Safransauce, Dill und Riesencrevetten

US-Entrecôte double vom Ofen (in einem Service serviert)

Sauce béarnaise

serviert mit Rosmarinkartoffeln und

Saisongemüse

Sorbet mit Schaumwein

Menu 7 Fr. 74.--

Crevettencocktail

der Klassische mit Toast und Butter

Kokossuppe mit Zitronengras und Limonenblätter

Saftiges Schweinssteak an Apfelweinsauce

begleitet von Gemüserisotto

Parfait Glace mit Wöflinswiler Baumnüssen

mit marinierten Saisonbeeren

Menu 8 Fr. 98.--

Gebratene Riesencrevetten mit einem Früchtechutney serviert mit Sesam-Pfeffervinaigrette

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce

serviert mit Hörnligratin

und Saisongemüse

Rindsfilet an Senfrahmsauce

begleitet von Stampfkartoffeln mit Nüssen

und Frühlingszwiebeln mit Balsamico

Zweifarbige Schokoladenmousse

mit frischen Früchten garniert

Menu 9 Fr. 89.--

Variation von der Fricktaler Wachtel

Saisonale Cremesuppe

Lammrückenfilets im Kräutermantel

serviert mit gebratenen Maisgalletten

und kleinem Ratatouille

Caramelisierte Früchte mit Vanilleglace

Menu 10 Fr. 73.--

Saisonale Cremesuppe

Irischer Rauchlachs mit seinen Garnituren

Toast und Butter

Gebratene Entenbrust mit Wölflinswiler Honig

in Rotwein-Orangensauce

serviert mit einer Basmatireisroulade

und Gemüsetempura

Sorbetteller mit diversen Früchten

Menu 11 Fr. 94.--

Saisonterrine mit ihrer Garnitur

Kraftbrühe mit Blätterteighaube überbacken

Meerwolf auf Erbsen-Minzenpüree

an Passionsfrucht vinaigrette

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel

serviert mit Zitronenrisotto

und Saisongemüse

Früchtegratin mit Vanilleglace

und Haselnussgebäck

Menu 12 Fr. 66.--

Blattsalat mit Avocado und Rauchlachs an Haselnussdressing

Saisonale Cremesuppe

Aargauerbraten (Schweinshals mit Zwetschgen)

mit Kräuterjus

serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur

(Pommes frites als Nachservice)

Tiramisu in Baileyssauce mit Früchten garniert

Menu 13 Fr. 62.--

Geräuchertes Forellenfilet und Tatar

mit Salaten garniert

Maispoulardenbrust mit Pfeffersauce

serviert mit Kräuterrisotto

und Gemüse garnitur

Saisonales Dreierlei

Suppe, Parfait und Kompott

Menu 14 Fr. 111.--

Jakobsmuschel und Lachscarpaccio
mit Wölflinswiler Rapsöl und frischem Meerrettich

Hausgemachte Hummersuppe

Spaghettiturban mit Spinat gefüllt, serviert mit Jakobsmuscheln an Safrannage

Meerwolf in Thailändischer roter Currysauce
mit Wokgemüse und Basmatireisroulade

Bananenkroketten mit Vanilleglace
und Kokosfrappé

Menu 15 Fr. 69.--

Kabeljau im Kartoffelmantel mit grünen Bohnen
serviert mit Curry-Ingwersauce

Schweinsfilet im Blätterteig mit Kräuterjus
serviert mit Trockenreis
und Gemüse garnitur

Bayrischcreme im Glas mit saisonalen Früchten
und Beerensauce

Menu 16 Fr. 52.--

Bunter Blattsalat mit Pinien und Grapefruits
an Haselnussdressing

Gebratener Lachs auf Ratatouille und Kartoffeln
mit Olivensauce

Gebrannte Creme mit Rahm

Menu 17 Fr. 75.--

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Rindsfiletmedaillon mit Sauce Stroganow
serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur

Früchte Frühlingsrolle
mit Saisonglace und Kokossauce

Menu 18 Fr. 135.--

Sautierte Gänselebertranche mit einem saisonalen Früchtechutney und Kräutersalat

Karottensuppe mit frischem Ingwer

Steinbuttfilet auf Zitronenrisotto
mit Peperonicoulis

Passionsfruchtsuppe mit Champagner

Rindsfilet mit Trüffeljus
serviert mit Schupfnudeln und
Saisonalen Gemüse garnitur

Gstaader Bergkäse und Trüffelbrie
mit hausgemachtem Früchtebrot

Saisonales Überraschungsdessert

Lieber Gast,

Danke, dass Sie für Ihren besonderen Anlass den Landgasthof Ochsen ausgewählt haben. Wir freuen uns, wenn wir durch die hohe Qualität der Küche und mit unserem aufmerksamen Service, Sie und Ihre Gäste verwöhnen dürfen.

Diese Menüvorschläge gelten bei einem Anlass ab zehn Personen. Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen. Sie können die einzelnen Gänge oder Beilagen beliebig austauschen oder ergänzen. Gerne gestalten wir in einem persönlichen Gespräch, Ihren Wünschen entsprechend, auch ein eigenes Menü. Erkundigen Sie sich nach unseren Monats- und Saisonangeboten sowie den vegetarischen Möglichkeiten. Wir bitten Sie, Ihre Wünsche bis 10 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Um genügend Zeit für Ihre Bankettberatung zur Verfügung zu stellen, ist es wichtig, mit uns einen Termin auszumachen. Tel.: 062 877 11 06.

Einige Informationen und Tipps

Weine

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Weinen zu Ihren ausgewählten Gerichten. Unser Weinkeller besitzt viele regionale Köstlichkeiten und verschiedenste Weine aus Europa und wenige aus der neuen Welt. Jahrgangswechsel bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Apéro und Snacks

Ob Sushi, Canapés, Suppenshots, Blätterteiggebäck – regional oder international – wir stellen Ihren Apéro ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Lassen Sie sich überraschen.

Torten und Kuchen

Torten und Kuchen bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen bei unserer Bäckerei. Für ein mitgebrachtes Dessert (z.B. Hochzeitstorte) verlangen wir einen Unkostenbeitrag von Fr. 2.50 pro Person und erwarten qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.

Menüdruck

Wir drucken Ihr Menü mit dem von Ihnen gewünschten Titel oder Logo. Pro Druck verrechnen wir Fr. 3.00.

Blumen

Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unserem Floristen.
Ansonsten gestalten wir Ihren Tisch ohne Blumen, saisonal und mit Kerzen.

Stuhlhussen

Gerne dekorieren wir die Stühle mit champagnerfarbenen Stuhlhussen. Für das Vorbereiten und anschliessende Waschen berechnen wir Fr. 7.00 pro Husse.

Verlängerung

Verlängerungen bis 03.00 Uhr sind möglich. Der Unkostenbeitrag beträgt ab 01.00 Uhr Fr. 200.-- pro angebrochene Stunde. Unseren Nachbarn zuliebe bitten wir Sie ab 24.00 Uhr Fenster und Türen zu schliessen und die Musiklautstärke anzupassen. Musikverträge sollten nur bis 2 Uhr abgeschlossen werden.

Technik (Beamer, Musikanlage und Mikrophon)

In unseren Gruppenräumlichkeiten steht jeweils ein Beamer zur Verfügung. Für Anlässe und Versammlungen mit Essen, ist die Benutzung der Anlagen gratis. Für Versammlungen oder Anlässe ohne Essen (nur Getränke) verrechnen wir für das Bereitstellen und die Reinigung separater Räumlichkeiten inklusive Nutzung aller technischer Anlagen (Beamer, Leinwand, Musikanlage, Mikrophon) wie folgt:

Benkensaal	1/2 Tag Fr. 150.00	1/1 Tag Fr. 250.00
Wintergarten	1/2 Tag Fr. 150.00	1/1 Tag Fr. 250.00
Ochsenaal	1/2 Tag Fr. 250.00	1/1 Tag Fr. 350.00

Tagesseminare

In der Tagespauschale von Fr. 80.00 pro Person (inkl. Mwst) sind folgende Leistungen inbegriffen:
Seminarraum inklusive technischer Anlagen, Mineralwasser, Znünikaffee mit Getränken, Gipfeli und Früchten,
Dreigang-Mittagsmenü im Speisesaal (je nach Absprache) inkl. Wasser, exklusive Kaffee und Wein
Nachmittagspause mit Getränken, Süssgebäck und Früchten

Feuerwerk

Feuerwerke bedürfen einer Bewilligung der Gemeinde. Bitte informieren Sie sich frühzeitig.

Wunderkerzen und Co.

Wir machen Sie höflich darauf aufmerksam, dass Schäden an Tischwäsche (Kugelschreiber, Brandlöcher, usw.),
Mobilier und Einrichtungen in Rechnung gestellt werden.

Parkplätze

Es stehen Ihnen direkt um unser Haus herum ca. 80 Parkplätze gratis zur Verfügung.

Übernachten

Wir verfügen über vier Zweibettzimmer, drei Einzelzimmer, ein Grand-litzimmer und ein Familienzimmer bestehend aus zwei Zimmern mit Grand-lit, Kinderbett und gemeinsamem Bad/WC. Unsere Zimmer sind rustikal, einfach aber gemütlich eingerichtet und verfügen über WLAN, TV, Dusche/WC. Einzelzimmer kosten Fr. 90.00, Grand-litzimmer Fr. 110.00 und Zimmer für zwei Personen Fr. 160.00. Das Familienzimmer kostet Fr. 190.00. Die Preise verstehen sich pro Nacht & Zimmer, inklusive Frühstück und 3,8% Mehrwertsteuer.

Rechnung

Wir bitten Sie um genaue Adressangabe um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns, Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen
Familie Judith & Jörg Lenzin-Munari
und das ganze Ochsen-Team im Service und am Herd