**Gasthaus Ochsen**
**Wild-Saison**
**16.10. – 8.11.2026**

Ochsen macht glücklich

Nüsslisalat Croutons Fr. 10.50 I Croutons, Ei Fr. 12.50 I Croutons, Ei, Speck Fr. 14.50

Zweifarbige Suppe Pastinake & Dörrtomate (vegan) als Vorspeise Fr. 10.50 / gross Fr. 14.50

Rehmedaillon, Chnöpfli, Quitte, Schmorrüebli, Rotkraut, Rosenkohl Fr. 46.–

Wildschweinbraten, Stock, Apfel, Roter Pfeffer, Schmorrüebli, Rotkraut, Rosenkohl Fr. 44.–

Rehpfeffer, Stock, Schmorrüebli, Rotkraut, Rosenkohl Fr. 38.–

Pilz-Quitten-Ragout, Serviettenknödel, Kürbis-Sellerie Pürree, Rotkraut, Rosenkohl Fr. 42.–

**Ochsen Klassiker**

Flammenkuchen Fr. 20.50
- Oltiger Speck, Zwiebeln
- Münsterkäse, Zwiebeln
- Ziegenkäse, Zwiebeln mit Thymian & Honig

Wurstsalat mit Oltiger Chlöpfer Fr. 12.50
mit Pommes Frittes Fr. 19.50
Wurstkäsesalat mit Oltiger Chlöpfer Fr. 18.50
mit Pommes Frittes Fr. 24.50

Markbein mit Buurebrot, Salzzitrone & Kräutersalsa Fr. 19.50

Gambas al Ajillo mit Brot Fr. 17.50

Speckbrett mit Oltiger Speck mit Buurebrot, eingelegten Zwiebeln & sauren Gurken Fr. 17.50

Portion Pommes Frittes Fr. 8.–

**Dessert**

Ochsen-Schoggikuchen Fr. 6.–

Glacé Kalte Lust diverse Sorten (in Selbstbedienung draussen) Fr. 5.50 / Monatsglacé Fr. 6.–

Tagesdessert nach Lust & Laune der Köchin Fr. 12.50

Unsere Käseauswahl mit frischen Feigen, Zwetschgenchutney Fr. 17.50

Gasthaus Ochsen: Speis & Trank, Anlässe & Kultur, Seminare & Retraiten www.ochsenoltingen.ch
WLAN in der Gaststube: Ochsen Gast / Passwort: #HungerDurst4494

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt. / Auskunft bezüglich Allergenen geben wir gerne
Herkunft Fleisch: Schweiz, Metzgerei Rickenbacher Oltingen Gemüse grösstenteils aus der Region
Crème fraiche (Demeter) auf Flammenkuchen vom Gitziberghof hinter der Schafmatt