

Gasthaus Ochsen
Wild-Saison
16.10. – 8.11.2026



Ochsen macht glücklich

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

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

Rehmedaillon, Chnöpfl, 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 Chlöpfen Fr. 12.50

mit Pommes Frites Fr. 19.50

Wurstkäsesalat mit Oltiger Chlöpfen Fr. 18.50

mit Pommes Frites 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 Frites 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, Zwetschgenschutney 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 fraîche (Demeter) auf Flammenkuchen vom Gitzberghof hinter der Schafmatt