



Ochsen

Restaurant Café Bar

«Mangiare in compagnia...»

Essen und Trinken spielen eine wichtige Rolle in jeder italienischen Familie. Alt und Jung versammeln sich um den Tisch, nicht nur, um den Hunger zu stillen. «Mangiare in compagnia...», in Gesellschaft essen bedeutet uns Italienern sehr viel. Die Unterhaltung mit dem Gesprächspartner ist mindestens so wichtig wie der Genuss von Tafelfreuden. Man kommuniziert miteinander im wahrsten Sinne des Wortes – ein Ritus, dem auch die Hektik unserer Zeit bisher nur wenig anhaben konnte.

Vom Antipasto bis zum Espresso

Eine italienische Mahlzeit, egal ob am Mittag oder am Abend, beginnt mit dem «antipasto», einer Vorspeise, die oft aus hausgemachter Salami, grilliertem Gemüse und ein paar Oliven besteht. «Minestre» (Suppen), «paste» (Teigwaren mit verschiedenen Saucen), «risotti» (Reisgerichte) oder «gnocchi» (Nocken aus Kartoffeln, Griess oder Mais) bilden je nach regionaler Gepflogenheit den ersten Gang, der dazu dient, den Hunger zu dämpfen. Darauf folgen als «secondo» Fisch oder Fleisch, zu denen gekochtes Gemüse als Beilage serviert wird. Brot bricht man in Stücke und tunkt damit die Saucen aus. Käse, Obst und etwas Süßes beenden im Allgemeinen die Mahlzeit. Eine Flasche Wein und Wasser gehören ebenso auf den Tisch wie der Korb mit Brot und Olivenöl. Ein starker, duftender «espresso» weckt zum guten Ende wieder neue Lebensgeister. Ein Grappa oder ein Amaro runden das Ganze noch ab.

Buon appetito

Tami & Giovanni Pecoraro
und das Ochsen-Team



Ochsen

Restaurant Café Bar

Antipasti

Antipasti misti dell'ochsen	19.–
Vorspeisenteller des Hauses, basierend auf grilliertem Gemüse	
Antichi sapori nostrani	19.50
Italienischer Vorspeisenteller mit diversen Wurstwaren und Käse	
Bruschette alla fagiolina del Trasimeno e pomodoro	10.50
Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln und Trasimenobohnen – die zarte Bohne aus Umbrien	
Gamberetti della casa	15.50
In Öl gebackene Crevetten mit knusprigen Knoblauchscheiben und rassigem Peperoncino	
Involtino di bresaola con formaggio fresco e cipollino con emulsione di pompelmo	18.50
Bresaola-Röllchen gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch an Grapefruit-Olivenölsauce	
Blinis di piselli e bufala con trionfo di scampo al vapore	20.50
Erbсенblinis mit Buffelmozzarella und gedämpftem Langostino	
Carpaccio di manzo all'olio d'oliva extra vergine, limone e scaglie di parmigiano	21.50
Rindscarpaccio mit Olivenöl «extra vergine», Zitrone und frisch gehobeltem Parmesan	
Carpaccio di polipo alla moda nostra	21.50
Tintenfischcarpaccio nach Art des Hauses	

Insalate

Insalata verde	8.50
Grüner Salat	
Insalata variopinta	9.50
Gemischter Blattsalat	
Saisonsalat	12.50
Ventaglio di pomodoro e mozzarella	16.50
Tomaten mit Büffelmozzarella einmal anders, mit Basilikumpesto und frischem Basilikum	



Ochsen

Restaurant Café Bar

Minestre

Sauté di cozze e vongole con crostino all'aglio 14.50

Venus- und Miesmuschelsauté mit gerösteter Brotscheibe mit Knoblauch

Minestra del giorno 7.50

Tagessuppe

Primi fatti in casa

Vorspeise Hauptgang

Gnocchi alla Sorrentina con ciliegine di bufala 18.50 24.50

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und
Buffelmozzarella gratiniert

**Risottino ai fiori di sciurilli, zucchini
e provola affumicata** 18.50 24.50

Risotto mit Zucchetti, Zucchettiblüten und
geräuchertem Provolakäse

Ravioli di melanzane e ricotta di bufala al datterino 21.- 27.-

Ravioli mit Aubergine-Büffelricottafüllung mit Kirschtomaten

**Crespellina profumata agli asparagi
su fonduta di robiola** 18.50 24.50

Mit Spargeln gefüllte Crêpe auf geschmolzenem Robiolakäse

**Scialatielli al nero di seppia
con ragù di pescatrice e vongole veraci** 22.- 28.-

«Schwarze», hausgemachte dünne Nudeln
mit Seeteufelragout und Venusmuscheln

Cicatielli alla norcina con porcini e zafferano 20.50 26.50

Hausgemachte Teigwaren mit sizilianischer Salsiccia,
Steinpilzen und Safran

Tagliatelle al pesto rosso 18.50 24.50

Der südländische Bruder des Basilikumpesto,
mit sonnengetrockneten Tomaten

Alle Pastagerichte können mit glutenfreien Teigwaren zubereitet werden!



Ochsen

Restaurant Café Bar

Dal Mare

	kleine	normale Portion
Lucioperca su letto di lenticchie Beluga Zanderfilet auf einem Bett von schwarzen Beluga-Linsen	32.–	39.–
Scottata di tonno in crosta di semi di coriandro con fior di sale marino e pesto di rucola Kurz angebratener Thon im Koriandersamenmantel mit Blütensalz und Rucolapesto	33.–	40.–
Duetto di pesce del giorno alle erbette e spuma di vaniglia Fischduett mit Kräutern und Vanilleschaum	33.–	40.–
Gamberoni alla griglia Riesencrevetten vom Grill	36.–	43.–
Pescato del giorno Tagesfang		Tagespreis

Dalla Terra

	kleine	normale Portion
Carré d'agnello in crosta di olive Lammkarrée unter der Olivenkruste	34.–	39.–
Scaloppine al limone o al marsala Kalbsschnitzel mit Zitronen- oder Marsalasaucen	34.–	39.–
Tagliata di manzo all'olio di tartufo e scaglie di parmigiano su letto di rucola Rindsentrecôte mit Trüffelöl und Parmesan auf Rucola	41.–	48.–
Filetto di manzo al pepe verde Rindsfilet mit Grünpfeffer-Rahmsauce	43.–	50.–
Filetto di vitello al vapore con salsa al rosmarino Gedämpftes Kalbsfilet mit Rosmarinjus	46.–	53.–

Ab 2 Personen (am Tisch filetiert/tranchiert)

Bistecca alla fiorentina tagliata al coltello Rinds-Steak vom Grill	per 100 g	12.50
Branzino al sale grosso Wolfsbarsch in der Salzkruste – auf Vorbestellung		Tagespreis

Wir servieren alle unsere Gerichte mit einer Stärkebeilage und Gemüse



Ochsen

Restaurant Café Bar

Menu «Chef, pensaci tu»

Fatevi deliziare dallo «Chef»!

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen!

3 portate / 3 Gänge	59.-
4 portate / 4 Gänge	70.-
5 portate / 5 Gänge	80.-
6 portate / 6 Gänge	89.-



Ochsen

Restaurant Café Bar

Produktedeklaration

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Kaninchen	Schweiz
Fisch	Italien, Frankreich, Spanien
Schinken/Salami	Italien