

# SOMMERZEIT

## Sommer

### Vorspeisen

CHF

Mit Koriander und Ingwer aromatisierte **Gelberbsenfalaffel**  
auf bunten **Blattsalaten** an hausgemachter Tomatenvinaigrette 18.–

In **Bierteig** kross gebackene **Zanderstreifen** an einer rassigen Tartarensauce  
und einem Bouquet von knackigen Sommersalaten 23.–

**Sautierte Riesencrevetten** mit einem ofenfrischen Oliven-Knoblauchbaguette  
auf nussigem Rucolasalat 25.–

**Vitello Tonnato** – die Piemontesische Antipasto schlechthin 22.–  
Hauchdünn geschnittenes Kalbssteak mit einer sämig-würzigen  
Thonsauce und Kapern

**Lauwarmes Kartoffel-Rohschinkenküchlein** im knackig 23.–  
frischen Eisbergherzen mit honigsüßer Melone

### Aus dem Suppentopf

Die Andalusische Spezialität für heisse Tage - 15.–  
Eine erfrischend rassige **Gazpacho** mit knackiger Riesencrevette

Erfrischend kalte **Gurkensuppe** 15.–  
mit ofenwarmen Kräuter-Knoblauchschlumbis

**Sämige Tomatencremesuppe** 15.–  
mit knusprigen Zwiebelgrissini

## Spezielles aus der Hausmetzgerei Jenzer

CHF

halbe / ganze Portion

**Geschnetzelte Kalbsnieren** an einer würzigen braunen Senfsauce  
serviert mit einer knusprigen goldenen Kartoffelrösti 32.–/42.–

„Wie zu Grossmutter's Zeiten“... 39.–  
schmeckt das **grillierte Kronen-Kotelett** vom glücklichen Freilandschwein.  
Dazu unseren beliebten aromatischen Ochsenjus und mediterranes Gemüse

Speziell **geräucherter Lammrücken** aus dem idyllischen Berner Oberland  
mit einem saftigen Gemüseragout und hausgemachten Laugenknödeln 38.–/48.–

**Gebratener Kalbsspiess** in Jenzer-Natura-Qualität 44.–  
mit einem Zucchini-Duett und sämigem Thymianrisotto  
mit sonnengetrockneten Tomaten und Mascarpone verfeinert.

**Paella** – der spanische Klassiker mit reichlich Gemüse, Muscheln,  
Crevetten, Salsiccia und Rinds- und Kalbsfleisch 42.–

Rosa gebratene, französische **Taubenbrust** auf einem Bett von  
gebratenem Rucola mit knusprigen Gemüsekroketten 43.–/53.–

Unser Star auf dem Grill...

Das saftig gebratene, einheimische **Côte de Boeuf** in Jenzer-Natura-  
Qualität wird mit heissen Ofenkartoffeln und Schnittlauch-Sauerrahm serviert.  
Begleitet wird dies von knackigem Mandelbrokkoli und einer Sauce Ihrer Wahl  
Am Tisch auf gewünschte Portionsgrösse tranchiert

100 g / 200 g / 300 g

39.–/49.–/59.–

## Vegetarisch

CHF

halbe / ganze Portion

**Selleriepiccata** mit einem sämigen Olivenrisotto und knusprigen Maisstangen. 27.—  
Dazu eine luftige Tomatenschaumsauce verfeinert mit Basilikumöl

## Fischgerichte

**Knackig frische Bio-Crevetten** auf einem Zitronengrasspiess 39.—/49.—  
an einem thailändischen Kokoscurry mit feinen Karottenstreifen.  
Dazu herrlicher, nach Koriander duftender Basmatireis

**Gebratenes Zanderfilet** in Tomatenschaumsauce verfeinert 35.—/45.—  
mit Basilikumöl. Dazu knusprige Maisstangen und Olivenrisotto

## Leichte Gerichte für heisse Tage

Authentisch **thailändische Gemüserollen** mit süss-saurer 24.—  
Chilisauce und knackigen Blattsalaten

**Salat von der „Goldwurst“** 18.—  
mit Käse und knusprigen Pommes-frites

Der mit Gold prämierte, geräucherte **Jenzer-Rauchlachs** in Streifen 28.—  
geschnitten, serviert mit Meerrettichsauce und einem Bouquet  
von frischen Blattsalaten

**„Bratwurst-Sandwich“** 19.—  
Salsicciaschnecke vom Grill gefüllt mit Tomaten, Zwiebelringen,  
Rucola und Blattsalaten

## Unsere beliebtesten Klassiker

CHF  
halbe / ganze Portion

**Riesenwienerschnitzel** vom Kalbsbäggli mit Preiselbeerkompott,  
knackigem Marktgemüse und knusprigen Pommes-frites 48.–

**Tatar vom regionalen Rind** – frisch mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern 44.–  
nach Ihrem Geschmack am Tisch zubereitet, dazu Toast und Butter

Im würzigen Gemüsesud **pochierter Kalbskopf** mit einer hausgemachten 35.–  
Vinaigrette, marktfrisches Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

Selbstverständlich...

haben Sie auch die Möglichkeit, als Vorspeise gemischte Blattsalate oder grünen Salat mit einer Sauce ihrer Wahl zu bestellen.

Sie haben noch nicht das Richtige gefunden oder Lust auf ein ganz bestimmtes Stück Fleisch?

Kein Problem – wir haben den Schlüssel zu unserer Hausmetzgerei und bereiten Ihnen gerne nach Möglichkeit ihr Wunschgericht zu.



Kennen Sie schon unseren Eventkalender mit Highlights über das ganze Jahr verteilt?  
Dann besuchen Sie unsere Homepage, wo Sie noch viele weitere Infos erfahren... [www.ochsen.ch](http://www.ochsen.ch)