



Gasthof Ochsen AG
Claudia & Philipp Blum-Iff
Dorfstrasse 35
6265 Roggliswil
☎ 062 754 13 40
www.ochsen-roggliswil.ch
MwSt. CHE-319.933183
Ruhetag Montag & Dienstag

Februar 2019

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie den traditionsreichen „Ochsen“ ausgewählt haben, um Ihr Fest bei uns zu feiern.

Ganz nach unserem Motto:

Wir sind einfach und bodenständig...

...darum wollen wir nichts Neues erfinden,
keine Erlebnisgastronomie veranstalten.
Unser Ziel ist es, Sie in einem gepflegten,
gemütlichen Rahmen zu verwöhnen
und das zu fairen Preisen,
damit Sie zufrieden nach Hause gehen,
von uns weitererzählen
und uns in bester Erinnerung behalten.

Menuevorschläge für Ihre Feier:

Konfirmation, 1. Kommunion, Firmung



Für diese Sonntage haben wir etwas eine kleinere Bankettmenuekarte zur Auswahl.
Bitte haben Sie dafür Verständnis.

Apéro

Apéro „Zweifel“ (Nüssli, Chips, Salzstengeli)	pro Person	1.80
Blätterteiggebäck	pro Stück	2.00
Hausgemachter Speckzopf	pro Person	2.20

Suppen

Orangen-Rüebli-Suppe mit Rahmhäubchen		7.80
Zitronengras-Kokos-Suppe mit Crevetten		7.80
mit Crevettenspiess		9.80
Bouillon mit Flädli		6.00

Vorspeisen

Grüner Salat mit Flûtes und Rohschinken	7.80
Grüner Salat mit Lachsstreifen	10.80
Gemischter Salat	9.80
Saisonsalat mit Speck, Champignons und Brotercôtons	13.50
Spargeln mit Sauce Hollandaise (Saisonal)	13.50
Crevettencocktail	13.50
Morchelterrinen mit Salatstrauß	17.50

Damit wir zusammen Ihren Anlass bestens planen können, vereinbaren Sie bitte mit uns für die Besprechung einen Termin. Vielen Dank 😊

Hauptgerichte

- Schweinsfilet an Calvadosauce 37.50
- Cordon-bleu gefüllt mit feinstem Schinken und Walliserkäse
 - vom Schwein 34.50
 - vom Kalb 39.50
- Rahmschnitzel an Pilzrahmsauce
 - vom Schwein 32.50
 - vom Kalb 38.50
- Kalbssteak
 - an Pilzrahmsauce 39.50
 - an Morchelrahmsauce 42.50
- Deux Filet vom Schwein und Rind in zwei Gängen serviert 56.50
- Kalbshuft-Würfeli "Stroganoff" 39.50
- Wienerschnitzel (Kalbfleisch) 39.50
- Lammrückenfilet rosa gebraten an Whiskysauce 39.50
- Pouletbrüstli gefüllt mit Cantadou 32.50

Immer beliebt unser feiner Braten

- vom Schweinsnierstück an Madagaskarsauce 32.50
- vom Kalbsnierstück an Rosmarinjus 39.50
- vom Rind und Schwein 32.50
- Aargauer Braten (mit Zwetschgen) 32.50

Vegi Menue

- Bunter Gemüseteller mit Pilzragout im Pastetli 26.50
- Spätzli mit Gemüse 23.50

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ein saisonales Gemüsebouquet sowie eine Beilage Ihrer Wahl:
Nüdeli, Trockenreis, Risotto, Kartoffelgratin, Pommes Frites, Kroketten oder Spätzli.

Eine zusätzliche Beilage als Nachservice berechnen wir pro Portion Fr. 7.00.
(Bsp. Pommes Frites 1 Port. für ca. 4 Personen gerechnet)

Möchten Sie zusätzlich Nachservice beim Hauptgang? Gerne kalkulieren wir das mit ein und passieren mit allen Speisen bei Ihren Gästen. Damit erhöht sich der Menu-Preis bei Schweinfleisch um Fr. 5.-- / bei Kalbfleisch um Fr. 8.--.

Die Preise verstehen sich als Tellerservice und inkl. 7.7% MwSt.

Andere hängen es an die grosse Glocke

Für uns ist es selbstverständlich, dass wir das Gemüse und das Fleisch wenn immer möglich aus der näheren Umgebung beziehen. Wir achten auf eine gesunde und schonende Zubereitung der Speisen und produzieren noch mit Urprodukten wie Butter, Rahm, Rapsöl etc.

Dessert

Wir bitten Sie, sich bei einer Gesellschaft **ab 10 Personen** auf ein Dessert festzulegen.

- Brönnti Crème 8.80
- Caramelchöpfli mit Rahm 7.80
- Sorbet Zwetschgen mit vieille Prune 9.80
- „Es Verrisserli“ 1 Kugel Mangolacé mit Passôa 7.00
- Coupe Dänemark 9.80
- Coupe Hot Berry, warme Waldbeeren mit Vanilleglacé 9.80
- Warmes Schoggichüechli mit exotischem Fruchtsalat 12.80
- Duo vom Mousses au Chocolat 10.80
- Vacheringlacé „Ochsen“ (Eigenproduktion) 10.80
- Vacherin-Glacé Torte ausgarniert, ergibt ca. 15 Stk. 135.00



Informationen

Menüauswahl / Wünsche

Verstehen Sie diese Vorschläge als Hilfe zur Auswahl. Gerne erstellen wir auch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir bitten Sie, sich bei einer Gesellschaft **ab 10 Personen** auf ein Menue festzulegen.

Termin

Damit wir zusammen Ihren Anlass bestens planen können, vereinbaren Sie mit uns für die Besprechung vorab einen Termin.

Personenzahl

Bitte melden Sie die genaue Personenzahl **bis 24 Stunden** vor Ihrem Anlass. Diese Anzahl wird verrechnet.

Preise / Kreditkarten

Unsere Preise verstehen sich rein Netto inkl. 7.7% MwSt.

EC-Direct / Einzahlungsschein / Visa

Bei Gesellschaften ab 20 Personen **keine** Kreditkarten

Zapfengeld für mitgebrachten Wein verrechnen wir Fr. 20.00

Für mitgebrachtes Dessert Fr. 5.00

Preisänderungen vorbehalten (Version Februar 2019)

Dekoration / Kerzen / Menükarte

Unsere Tische sind saisonal oder Ihrem Anlass entsprechend schön dekoriert. (Ohne Frischblumen). Kerzen und Menükarten sind kostenlos.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Ihre eigene Dekoration mitbringen. Gerne können Sie diese auch am Vortrag zustellen und wir arrangieren sie nach Ihrem Plan.

Ihr Zweitliebster (Hund)

Im Säali bleibt er wie in der Migros draussen.

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und wenn Sie Ihre Vorfreude geniessen und dann Ihr Fest in bester Erinnerung behalten.

Herzlichst
Claudia & Philipp Blum-Iff und Team

