

Gasthof Ochsen



Unsere Öffnungszeiten

Donnerstag-Samstag:	10:00-14:30 / 17:30 - 22:30
Sonntag:	10:00-14:30 / 17:30 - 20:00
Montag:	10:00-14:30 / Abends geschlossen
Dienstag & Mittwoch:	Ruhetag

Speisekarte - a la Carte

Vorspeisen

Blattsalat mit gerösteten Kernen	7.-
Mischsalat mit Frühlingsgemüse und Kernen	9.-
hausgemachtes Dressing nach Wahl: - Französisch - Italienisch ... oder Olivenöl & Balsamico à part	
Rehtartar mit Kräutern, Miso und Morchelschaum (als Vorspeise / als Hauptgang)	19.- / 36.-
Crème Brûlée von der Trutenleber Mit Preiselbeeren und Kräutern	16.-
Kraftbrühe vom Reh	10.-
mit Dumplings von der Junggeiss und Spargeln	14.-
Tagessuppe	7.-
Bärlauchschaumsuppe Aus Wildem Bärlauch	9.-

Pasta

Hausgemachte Brasato-Ravioli vom Kalb Mit Dörrtomaten, Nussbutter und Kräutern Als Vorspeise / als Hauptgang	21.-/34.-
Spaghetti als Vorspeise / als Hauptgang mit Bolognese vom Reh	17.50 / 21.-
mit Bärlauch Pesto	15.-/18.-

Vegetarische Hauptspeisen

Veganes Linsencurry mit Jasminreis	25.50
------------------------------------	-------

Fitnesssteller

Blattsalat, vermischt mit Frühlingsgemüse

Mit....

Cordon-Bleu vom Schwein	27.-
Schweinsschnitzel paniert	22.-
Kalbshohrückensteak	39.-
Swisslachs & Kräuterkruste	39.-
Fried-Turkey (Truthahn)	33.-

Portion Spargeln

immer mit:

Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Dazu gibts:

Hohrückensteak vom Kalb 46.-

Steak vom Bündner Lachs, Rosé gebraten
Mit Bärlauchkruste 45.-

Hausgemachter Rohschinken
Vom Hof Kabisboden 29.-

Nature (nur Bratkartoffeln & Hollandaise) 24.-

Fleisch & Fisch

Geschmorte Rehhaxe an Holunderjus
Weisse Polenta aus dem Rheintal und Bärlauch-Gremolata 39.-

Cordon-Bleu vom Schwein
mit Pommes-frites und Gemüse 29.-

Schweinsschnitzel paniert
Mit Pommes-frites und Gemüse 22.-

Fried Turkey- frittierter Truthahn, vom Hof Kabisboden
Kartoffelstampf und Preiselbeeren 33.-

auf Vorbestellung & ab zwei Personen, unsere:

Gros Pièces

ein grosses Stück Fleisch, ganz gegart und tranchiert. Für besondere Momente, spezielle Gelegenheiten oder einfach weil man Lust drauf hat.

Unsere Gros Pièces servieren wir in zwei Gängen mit den dazu passenden Saucen sowie Beilagen nach Wahl. Wir servieren nur Fleisch in der optimalen Qualitäts- und Reifestufe; dementsprechend benötigen wir eine Vorlaufzeit von mindestens 48h.

Chateau Briande

Der Klassiker- ein Rindsfilet-Mittelstück vom Schweizer Rind perfekt gereift und Butterart.

CHF 58.- pro Person

Rehrücken

Wild & aus Toggenburger Jagd. Zerlegt und gereift hier, im Gasthof Ochsen.

CHF 59.- pro Person

Entrecôte Double

Für viele DAS Steak, und in der Double-Version der perfekte Kompromiss zwischen Bratenstück und Steak.

CHF 49.- pro Person

Desserts

Sticky Toffee Pudding (Englischer Dattel-Karamellkuchen)
mit Heublumenglace & Rahm 13.50

Honigcrème
Aus Rahm, Eigelb und Toggenburger Honig 11.50

Hausgemachter, gerührter Eiskaffee 9.50
mit Kirsch 11.50

Caramelköpfler mit Rahm 8.50

Coupe Colonel 7.50

Affogato 7.50

Frappé nach Wahl 7.50

Coupe Dänemark 9.50

Unsere Glacearomen:

- Vanille, Schokolade
- Caramel-Krokant, Stracciatella
- Zitronensorbet

Pro Kugel: 3.50

Mit Rahm: 1.50

Deklarationen

Schlachtfleisch & Geflügel

Sämtliches Schlachtfleisch wie Rind, Schwein, Kalb, Truthahn, Poulet, Lamm oder Ziege stammt aus der Schweiz. Truthahn beziehen wir nur vom Hof Kabisboden in Ebnat-Kappel, SG.

Wild

Alles Wildfleisch stammt ausschliesslich aus Toggenburger Jagd. Das meiste davon von den Revieren Stein und Churfürsten, zum Teil, aber nicht ausschliesslich, aus eigener Jagd.

Zerlegt und verarbeitet wird sämtliches Wild vor Ort im Ochsen.
Pökelwaren vom Wild sind hausgemacht.

Fisch

Wir verkaufen ausschliesslich Schweizer Fisch.

Brot und Backwaren

Sind ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

Allergene

Das allermeiste aus unserer Küche wird frisch und vor Ort produziert. Da wir nur einen Produktionsstandort haben, können wir eine Kontamination mit diversen Allergenen nie zu 100% ausschliessen. Wenn Sie Fragen haben wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Vegetarisch & Vegan

Bei Fragen bezüglich unseres veganen und vegetarischen Angebots wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.