



**MENU**



*Gasthof zum  
Ochsen*



## **SPEISEKARTE**

### **SIE MACHEN DAS FEST WIR MACHEN DEN REST**

Lieber Gast

- Gründe für ein Fest gibt es genügend. Entscheiden Sie sich für eines, den Rest überlassen Sie uns.
- Ob Vereinsessen, Mitarbeiter-Party, Firmenjubiläum, Geburtstagsfest, Mitarbeiterjubiläum, Weihnachtsessen, Überraschungsparty, Verlobung oder einfach eine coole Party, mit dem **Gasthof zum Ochsen** haben Sie den idealen Ort gefunden.
- Nicht nur unser Angebot mit schönen Weinen zu fairen Preisen und das **Fondue Chinoise** und **Fondue Bourguignonne** ist einmalig attraktiv; wir überzeugen Sie auch gerne mit unserem freundlichen Service und allerlei interessanten, technischen Möglichkeiten wie Grossleinwand, Beamer, und natürlich ganz viel Platz (bis 80 Personen). Das gesamte Lokal ist Rollstuhlgängig und auch Parkplätze sind genügend vorhanden.

**WIR SIND GERNE FÜR SIE DA**  
**Das Ochsen Team**

[www.ochsen-islikon.ch](http://www.ochsen-islikon.ch)

# Unsere Hits

*ab 2 Personen*

## **Fondue Chinoise**

(Rind-, Schweine- und Trutenfleisch 250g p. P)

**CHF 35.90 pro Person**

nur Rindfleisch pro Person CHF 5.- Zuschlag

jede weitere 100g CHF 5.-

## **Fondue Bourguignonne**

(pro Person 250g Rindsfilets)

**CHF 44.50 pro Person**

jede weitere 100g CHF 6.-

mit diversen hausgemachten Saucen, Früchten  
sowie Reis und oder Pommes Frites

## **Beefsteak Tartar**

frisch zubereitet nach Ihrem Geschmack

(mild / medium / rassig)

mit Toast und Butter (250g)

**ab 2 Personen CHF 39.50 pro Person**

Inkl. MwSt.

## **Salate**

Grüner Saisonsalat	7.90
Kleiner gemischter Salat	9.90
Nüsslissalat mit Ei	10.90
Tomatensalat mit feinen Kräutern	9.90
Tomatensalat mit Mozzarella	10.90
Salatteller mit Ei	15.90

## **Warme Vorspeisen**

Bouillon mit Mark	8.90
Bouillon mit Ei	7.90
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	7.90
Tagessuppe (äs hät so langs hät)	5.90
6 Burgunderschnecken überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter	13.90

## **Kalte Vorspeisen**

Crevetten-Cocktail	13.90
Knoblibrot ( hausgemacht)	9.90
Carpaccio mit Nüsslissalat, garniert mit Parmesansplittern	26.90

Inkl. MwSt.

# Hauptspeisen

## Vom Schwein

Schweinsfiletmédailles mit Speck umwickelt an feiner Steinpilzsauce.	35.90
Rassiges Pfeffersteak vom Grill gefüllt mit Gänseleberpastete.	30.90
Emmentaler Schnitzel vom Grill mit Speck und Käse.	32.90
Schweins Cordon-bleu „Hausart“ mit Pommes	25.90
Schweins-Rahmschnitzel mit feinen Butternüdeli	23.90

## Vom Kalb

Cordon-bleu „Emmental“ mit viel Schinken, Speck und Käse, Pomme Frites und 2 Gemüse	36.90
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	35.90
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ an feiner Champignonrahmsauce.	35.90
Kalbsrahmschnitzel mit frischen Champignons garniert mit Früchten und Rahmhäubchen.	36.90
Kalbssteak vom Grill an Morchelrahmsauce verfeinert mit Cognac.	49.90
Piccata „Milanaise“ mit Tomatenspaghetti	36.90

Inkl. MwSt.

# Hauptspeisen

## Vom Lamm

Zartes Lammrückenfilets in Pfefferkruste  
abgerundet mit Knoblauch und Cognac. 37.90

## Frischer Fisch von Fischers Fritz

Eglifilets gebacken  
mit Sauce Tartare. 28.90

Eglifilets im Butter gebraten  
mit Mandeln Kräutermayonnaise. 34.90

Lachsforellenfilets grilliert  
mit Kräuterbutter überbacken. 34.90

Riesen-Crevetten  
an feiner Knoblauchsauce. 36.90

### Beilagen nach Wahl (im Preis inbegriffen)

Butternüdeli, Pommes Frites, Reis, Kartoffel-Kroketten,  
hausgemachte Butterspätzli oder Butterrösti, Polenta.

Gemüse als Beilage. p.p.5.90

Inkl. MwSt.

# Hauptspeisen

## Vom Rind

Filetgulasch „Stroganoff“ an rässiger Paprikarahmsauce.	39.90
Tournedos „Ochsen“ Grilliertes Rindsfilets mit frischem Pilzragout.	44.90
Entrecôte „Madagaskar“	41.90

**Beilagen nach Wahl ( im Preis inbegriffen)**

**z.B. Butternüdeli, Pommes Frites, Reis, Kroketten etc.**

## Zart und fein auf dem Speckstein oder Teller serviert

Entrecôte	ca. 180 gr.	38.90
	ca. 250 gr.	42.90
Rindsfilet	ca. 180 gr.	39.90
	ca. 250 gr.	44.90
<b>Neu:</b> Pferdefilet	ca. 250gr.	38.50

Serviert mit hausgemachter Knoblauch- u. o. Kräuterbutter  
dazu eine Beilage Ihrer Wahl

Inkl. MwSt.

# Hauptspeisen

## Don Pedros Spezialitäten

Ochsenpäckli 44.90  
Kalbs, Rinds- und Schweinsfilet mit Speck  
und Käse, eingerollt in einer Omelette  
an einer feinen Morchelrahmsauce.

*ab 2 Personen*

„Chateaubriand“ mit frischem Gemüse p.p. 54.90  
Pommes Frites und Sauce Bernaise.

„Entrecote Double“ mit frischem Gemüse p.p. 48.90  
Pommes Frites und Sauce Bernaise.

## Gluschtige vegetarische Gerichte

Försterinnen-Töpfli, hausgemachte 22.90  
Butterspätzli mit feinem Pilzragout.

Käsespätzli nach Grossmutter Art 20.90  
mit gerösteten Weissbrot-Brösmeli.

Hausgemachte Rösti mit Spiegelei 18.90

Marktfrischer Gemüseteller mit 22.90  
Kartoffelkroketten

Inkl. MwSt.



# KIDS MENU



Für unsere kleinen

Gäste

## MICKY MAUS

1 Schweines - Rahmschnitzel mit Nüdeli

CHF 12.50



## GOOFY

1 Schweinsschnitzel paniert mit  
Pommes Frites

CHF 12.50



## DONALD

Chicken - Nuggets mit Pomme Frites

CHF 12.50



# Apéro

## Aperitifs

	<b>Vol.%</b>	<b>Menge</b>	<b>Preis</b>
Campari	23.0	4 cl	CHF 6.00
Cynar	16.5	4 cl	CHF 6.50
Martini weiss	15.5	4 cl	CHF 6.50
Pernot Pastis	20.0	4 cl	CHF 6.50
Rossi	18.0	4 cl	CHF 6.50
Underberg	42.0	4 cl	CHF 6.00
Appenzeller (Alpen Bitter)	29.0	4 cl	CHF 7.50

## Whiskys

### Scotch

Ballantines Scotch	40.0	4 cl	CHF 8.00
Mackinlay 12 Jahre	43.0	4 cl	CHF 11.50
Mackinlay 21 Jahre	43.0	4 cl	CHF 16.50

### Malt

Macallan 12 Jahre	40.0	4 cl	CHF 11.50
Macallan 21 Jahre	43.0	4 cl	CHF 22.00

### Bourbon

Blanton's	46.5	4 cl	CHF 15.00
-----------	------	------	-----------

## Lond Drinks

Bacardi Cola (Mineral offen)	40.0	4 cl	CHF 8.00
Ballantines Cola (Mineral offen)	40.0	4 cl	CHF 8.00
Campari Orange	23.0	4 cl	CHF 8.50
Gin Tonic oder Bitter Lemon	40.0	4 cl	CHF 10.50
Wodka Tonic oder Bitter Lemon	40.0	4 cl	CHF 10.50
Wodka Red Bull	40.0	4 cl	CHF 10.50
Ab de Wand (Mineral offen)	40.0	2 cl	CHF 5.50

Inkl. MwSt.

# Spirituosen

## Es Schnäppli

	<b>Vol.%</b>	<b>Menge</b>	<b>Preis</b>
Chrüter / Pflümli	40.0	2 cl	CHF 3.50
Kirsch	40.0	2 cl	CHF 4.50
Obstbranntwein	45.0	2 cl	CHF 3.50
Pflümli	40.0	2 cl	CHF 3.50
Williams	40.0	2 cl	CHF 4.50
Zwetschgenwasser	37.5	2 cl	CHF 3.50
Grappa „Paesanela“	43.0	2 cl	CHF 5.60
Grappa „Amarone“	34.0	2 cl	CHF 5.60

## Für Geniesser

Calvados (Morin)	40.0	2 cl	CHF 6.50
La Vieille Prune (Morin)	41.0	2 cl	CHF 7.50
Cognac „Rémy Martin“	40.0	2 cl	CHF 8.50
Vieille Prune	42.0	2 cl	CHF 10.50
Trèsvieil Armagnac	40.0	2 cl	CHF 13.50
Vieux Calvados	43.0	2 cl	CHF 12.50
Grand Champagne V.S.O.P	40.0	2 cl	CHF 13.00
Château Fontpinot XO	41.0	2 cl	CHF 19.00
V.J.P. Premier Cru XO	40.0	2 cl	CHF 29.00
Gordon's Dry Gin	37.5	4 cl	CHF 8.00
Tequila	40.0	4 cl	CHF 8.50
Wodka „Moskovskaya“	40.0	4 cl	CHF 8.00
Rum „Bacardi“ weiss	37.5	4 cl	CHF 9.50

Inkl. MwSt.



# Fleischdeklaration

**Rind**

**Südafrika / Schweiz**

**Lamm**

**Australien/ Neuseeland**

**Schwein**

**Schweiz**

**Kalb**

**Schweiz**

**Poulet**

**Schweiz / Ungarn**

Inkl. MwSt.



Tegelbachstrasse 1  
8546 Islikon  
Tel. 052 375 19 55  
[info@ochsen-islikon.ch](mailto:info@ochsen-islikon.ch)  
[www.ochsen-islikon.ch](http://www.ochsen-islikon.ch)