



Aperol Spritz	7,00
LILLET wild berry	6,80
Rilling Sekt mit Holunderblütenessenz	7,00
Rosato Mio - Ramazotti rosato Sekt Limette Eis	6,50

**Spargelrahmsuppe
mit Croutons**

7,90



Gemischter Salat –
als Vorspeise oder
Beilage, marktfrisch
nach Art des Hauses

✓ auch möglich

7,80

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle oder Ei

7,50

Carpaccio vom Rind Limonenöl,
Pinienkerne, Salat, Pesto
und Parmesan

17,00

Tomatensuppe Toskana
mit Rahm und Gin

7,50



Oktopus
mit Kräutern und Knoblauch
gebraten dazu Zupfsalate,
Gemüse, Pesto

17,00

„Spargelnudeln“ Feine Bandnudeln mit Cherrytomaten, Parmesan
und Pesto

19,00



Deutscher Stangenspargel mit holländischer Soße und Salzkartoffeln

23,00



mit Schweinelende

28,00

mit gekochtem Schinken vom Hausschwein

25,00

mit Lachsschnitte

30,00

mit premium Roastbeef

35,00

mit Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art

27,00

Schweinerückensteak überbacken

mit Spargel , Tomate und Emmentaler dazu Pommes frites

23,00

Limonen -Rosmarinhühnchen saftig gebraten

auf Kartoffelgnocchi mit Spargel und Pesto

23,50

Lammhüfte rosa gebraten mit leichter Knoblauchjus

auf Ratatouille dazu Rosmarinkartoffeln

28,00

Bärlauch- Nudeltaschen mit würzigem Greyerzer Käse dazu Bärlauchöl

18,00



Schweinelende nach Emmentaler Art

mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln

21,50

Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites

32,50

Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef

dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle

30,00

Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke,

Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle

34,00



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT

Rehbraten in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsöße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	28,50
Wirtshausschnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	17,00
Käsespätzle nach Emmentaler Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln	13,00 ✓
Saftige Bauernbratwurst vom Hauschwein mit Kalbsjus, geschmälzten Zwiebeln und Pommes frites	13,00
Maultaschen nach Großmutter's Art mit Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu unser gemischter Salat	16,80
Wurstsalat* natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	12,50
Fitnesssteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasöße dazu gebratenes Putensteak	17,90
mit gebratenen Garnelen	21,40
mit gebratenem Rinderfilet und Kräuterbutter	33,00
Tête de moine – dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert	11,50 ✓

Tasse Espresso dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis	6,00
mit Baileys oder Eierlikör	8,00
Tasse Espresso mit Himbeersorbet und Hippe	8,00
Hausgemachtes Limonen- Joghurteis mit erfrischendem Rhabarberagout	8,80
Hausgemachtes Himbeersorbet mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert	12,00
Schweizer Topfencreme – fruchtige Ananas- Quarkcreme	8,50
Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe	7,50
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe	7,00
Eiskaffee creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe	8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,50
Creme brûlée mit weißer Schokolade – parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte	12,80



Bitte melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.

Unser Küchenteam wird für Sie die passenden Gerichte aussuchen und zubereiten.

1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Farbstoff 5 geschwärzt 6 mit Süßungsmittel
Saccharin 7 coffeinhaltig *gepökelt 8 mit Phosphat

Öffnungszeiten Restaurant Dienstag bis Samstag 11.15 - 13.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Sonntag bis bis 21 Uhr
Öffnungszeiten Küche Dienstag bis Samstag 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr
Sonntag/ Feiertage 11.30 - 14 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr

Für Gerichte, die als Seniorenportion bestellt werden, berechnen wir 1,50 € weniger.
Umbestellungen werden mit 1,50 € berechnet.