



ROTER OCHSEN
HOTEL & RESTAURANT



Aperol Spritz	7,50
LILLET wild berry	7,50
Sekt der Schlosskellerei mit Holunderblütenessenz	7,00
Rosato Mio - Ramazotti rosato Sekt Limette Eis	7,50

Spargelrahmsuppe mit Croutons 8,00 ✓	Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Ei 7,50	Gemischter Blattsalat mit mariniertem Spargel 9,00 ✓
Gemischter Salat – als Vorspeise oder Beilage, marktfrisch nach Art des Hauses ✓ auch möglich 7,80	Carpaccio vom Rind Limonenöl, Pinienkerne, Salat, Pesto und Parmesan 18,00	Oktopus mit Kräutern und Knoblauch gebraten dazu Zupfsalate, Gemüse, Pesto 18,00

„Spargelspaghetti“ mit Spargel, Garnelen, Parmesan und Pesto	23,00
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
Spargel - Rosmarinhähnchen saftig gebraten auf Kartoffelgnocchi mit Spargel und Pesto	24,00
Lammbraten aus der Keule mit leichter Knoblauchjus auf Ratatouille dazu Rosmarinkartoffeln	22,50
Spargeltoast mit Schinken*, Spargel und Emmentaler dazu Salatgarnitur	17,50
Schweinelende nach Emmentaler Art mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	23,00
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

Rehbraten in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	27,50
Wirtshauschnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	18,00
Käsespätzle nach Emmentaler Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln	13,50
Saftige Bauernbratwurst vom Hauschwein mit Kalbsjus, geschmälzten Zwiebeln und Pommes frites	14,00
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, Asiasoße dazu gebratenes Putensteak	17,90
mit gebratenen Garnelen	21,40
mit gebratenem Roastbeef und Kräuterbutter	32,50
Tête de moine – dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert	11,50

Tasse Espresso		7,00
dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis		8,90
mit Baileys oder Eierlikör		8,90
Tasse Espresso mit Himbeersorbet und Hippe		8,90
Hausgemachtes Limonen- Joghurteis mit Ananas- Mangoragout		9,00
Hausgemachtes Himbeersorbet mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert		9,90
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.