



ROTER OCHSEN

HOTEL & RESTAURANT

Waldbeere trifft Sekt
Waldbeerlikör mit Früchten
und Rilling Sekt
6,50

Holunderblütencocktail
Holunderblütenextrakt
mit Rilling Sekt
6,30

Tomate-Mozzarella
mit Zupfsalaten, Kräuterpesto
und zehn Jahre gereiftem Balsamico
8,50

Carpaccio vom Rind
Limonenöldressing. Pinienkerne,
Salatarrangement, Pesto und Parmesan
13,00

Cremesuppe vom Kürbis
aus eigenem Anbau
mit Kernöl und Croutons
6,20

Rinderkraftbrühe
mit
Kräuterflädle oder Ei
5,50



Halbe gebratene, knusprige Hofente entbeint
dazu Jus auf Apfelrotkraut mit Kartoffelpüree
Viertel Ente

19,90
16,00

Steinpilze in Weißwein- Kräutersoße mit Serviettenknödeln, Pesto, Parmesan 15,00

Schweinerückensteak mit Steinpilzen in Weißweinsauce
dazu Bandnudeln und Salate



18,80

Gebratene Steinpilze auf Bandnudeln mit kleinem Rinderfilet, Pesto 26,00

Kräuter - Eieromelette mit gebratenen Steinpilzen dazu Blattsalate 12,50

Lachssteak vom Rost auf Rote Bete
vom eigenen Feld dazu Meerrettichsoße und Schnittlauchkartoffeln 22,00

Schweinelende nach Allgäuer Art
mit Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln, gemischter Salat 19,00

Schnitzel vom Schweinerücken
nach Wiener Art mit Pommes frites und Salate 16,20

Zartes Kalbsrahmschnitzel mit Calvadosrahmsauce, Pilzen, Spätzle und Salaten 24,50

Öffnungszeiten Restaurant: Dienstag bis Samstag von 11.30 – 14.Uhr und 18- 22 Uhr
Öffnungszeiten Küche: 11.30 – 13.45 Uhr und 18-21 Uhr
Sonntag 11.30 – 14 Uhr und 18 – 20.30 Uhr

Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef dazu Thymianjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle und Salaten	24,80
Saftig gegrilltes Rodeo Steak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salate	24,80
Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ in pikanter Soße mit Gewürzgurken, Senf, Pilzen, Paprika, Cayenne mit Rahm vollendet dazu Spätzle	30,90
Braten vom Reh in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahm, sautierten Edelpilzen, Spätzle, Preiselbeeren und Salaten	20,50
Fitnesssteller – Salatarrangement vom Markt mit gebratenen Putenstreifen und Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße mit drei Garnelen (anstatt Pute)	13,00 16,80
Bandnudeln mit 8/12er Garnelen und Gemüse, Pesto	15,00
Bandnudeln mit Tomatensugo und Mozzarella- Würfel dazu Pesto	11,00
Maultaschen nach Großmutter's Art mit gebackenen und geschmälzten Zwiebeln, gemischte Salate	12,00
Bauernbratwurst vom Hausschwein mit Jus, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln, Pommes frites und Salaten	11,00
Wurstsalat natur oder mit Emmentaler Käse dazu Schwarzbrot	8,90



Tasse Espresso	
dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis	4,60
mit Baileys oder Eierlikör	6,40
Tasse Espresso mit Passionsfruchteis, Hippe	6, --

Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe	5,50
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe	6,50
Eiskaffee creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe	6,00
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	6,20
Creme brulee mit weißer Schokolade, parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte	9,00
Schweizer Topfencreme - fruchtige Ananas- Quarkcreme	7,00
Tête de moine – dünn gehobelte würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert	8,90

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

Somit wird unser Küchenteam die passende Gerichte für sie aussuchen und zubereiten.

1 mit Konservierungsstoffen

4 mit Farbstoff

7 coffeinhaltig

2 mit Antioxidationsmittel

5 geschwärzt

3 mit Geschmacksverstärker

6 mit Süßungsmittel Saccharin

8 mit Phosphat