

Spargelkarte

Vorspeisen

Spargelcremesuppe CHF 11.00

Bärlauchcremesuppe CHF 11.00

Duett von Bärlauchcremesuppe und Spargelcremesuppe CHF 14.00

Weisse Spargeln im Tempurateig gebacken mit Soja Dipp und buntem Blattsalat an asiatischem Dressing CHF 16.00

Lauwarmer Spargelsalat mit Orangendressing CHF 12.00

Weisse Spargeln mit Sauce Béarnaise CHF 15.00

5 Bärlauchravioli mit Bärlauchbutter CHF 16.00

*Appenzeller Braumeister Rauchschinken
mit Weissen Spargeln und Sauce Béarnaise CHF 19.00*

Hauptspeisen

Bärlauchravioli mit Bärlauchbutter und Weisse Spargeln CHF 34.00

Weisse Spargeln mit Sauce Béarnaise CHF 25.00

*Appenzeller Braumeister Rauchschinken
mit Weissen Spargeln und Sauce Béarnaise CHF 35.00*

Bärlauchbutter CHF 2.50

Sauce Béarnaise CHF 4.00

Beilage Weisse Spargeln mit Sauce Béarnaise CHF 15.00

Unser Hit!

*Bärlauchcordon-bleu
vom Schwein
Weisse Spargeln mit
Sauce Béarnaise
CHF 40.00*

*Bärlauchcordon-bleu
vom Kalb
Weisse Spargeln mit
Sauce Béarnaise
CHF 51.00*

Der Chef empfiehlt

Kalbs-Kotelett

Knusprig gebraten 360-380g

CHF 46.00



Château-Briand ab 2 Personen

*Rindsfilet am Stück gebraten mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur,
2 Beilagen und 2 Saucen zur Auswahl*

Pommes-frites, Nudeln, Rösti-Croquetten oder Reis

Sauce Béarnaise, Pfefferauce, Kräuter- oder Knoblauchbutter

Preis pro Person CHF 62.00

Suppen

Spargelcremesuppe CHF 11.00

Bärlauchcremesuppe CHF 11.00

Duett von Bärlauchcremesuppe und Spargelcremesuppe CHF 14.00

Thurgauer Rieslingsuppe CHF 12.00

Currycremesuppe mit Bananenglacé CHF 13.00

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei CHF 12.00

Nüsslisalat mit 3 panierten Crevettenschwänzen CHF 18.00

Gemischter Salat CHF 11.00

Bunter Blattsalat CHF 9.00

Beefsteak Tatar am Tisch zubereitet



Geniessen Sie ein Tatar genau nach Ihrem Geschmack

Vorspeise CHF 25.50

Hauptgang CHF 38.50

Hauptspeisen

Vom Rind

Rindsfilet 300g CHF 52.00

Rindsfilet 200g CHF 40.00

Rindsfilet 150g CHF 33.00

Vom Kalb

Kotelett 360-380g CHF 46.00

Steak 200g CHF 38.00

Steak 300g CHF 45.00

Cordon-bleu CHF 36.00

Kalbsleber im Butter gebraten CHF 32.00

Vom Schwein

Cordon-bleu CHF 28.00 / 23.00

Steak vom Nierstück CHF 22.00

Schnitzel paniert CHF 18.00

Schnitzel natur CHF 17.00

Vom Lamm

Lammfilet CHF 30.00

Fisch

Zanderfilet mit Mandelbutter CHF 29.00

Zanderfilet knusperli mit Sauce Tartar CHF 27.00

Vom Geflügel

Pouletbrust CHF 23.50

Vegetarisch

Bärlauchravioli mit Bärlauchbutter, mit Spargeln CHF 34.00

Gemüseteller mit Pommes-frites CHF 21.00

Gemüseteller CHF 19.00

Frühlingsrollen mit Gemüse oder Salat CHF 26.50

Vegan, Gluten frei, Laktose frei

Süsskartoffel-Gemüsecurry mit Reis CHF 27.50

Beilagen

Weisse Spargeln mit Sauce Béarnaise CHF 15.00

Pommes-frites CHF 6.00

Rösti-Croquetten CHF 6.50

Butternudeln CHF 6.00

Trockenreis CHF 6.00

Fitnessteller Beilage, Gemüse oder Salat CHF 9.00

Gemüseplatte für 2 Personen CHF 13.00

Saucen

Bärlauchbutter CHF 2.50

Pfeffersauce CHF 2.50

Sauce Béarnaise CHF 4.00

Champignonrahmsauce CHF 2.50

Kräuterbutter CHF 2.00

Knoblauchbutter CHF 2.00

After Dinner

After Dinner Drink

Espresso Martini

CHF 16.00



Geniessen Sie eine Zigarre in unserer gemütlichen Smokerlounge.

Vielfältige Zigarrenauswahl von Urs Portmann

Grosse Spirituosenauswahl von der Macardo Destillerie

Von milden bis rauchigen Whisky aus Schottland



**Schenken Sie Freude mit
einem Gutschein vom
Ochsen Bänikon**



Wählen Sie den Betrag aus.



**Als Geschenk oder für Sie
Dekantier Weinglas hier erhältlich
Stück CHF 50.00**

stylish, praktisch, gut

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Speiserestaurant Ochsen Bänikon.
Wir laden Sie ein, sich in unseren Räumlichkeiten eine Zeit des
Genusses und des Wohlfühlens zu gönnen.

Feiern Sie bei uns:

- Geburtstag
- Ziviltrauung
- Taufe
- Konfirmation, Firmung
- Traueressen
- Geschäftsessen
- Seminare oder Versammlungen

**Unsere Menuvorschläge für diverse Anlässe
können Sie gerne mitnehmen.**

Wir legen stets ein besonderes Auge
auf frische und qualitativ hochwertige Produkte.
Auch haben wir immer ein offenes Ohr
für Ihre Wünsche, Fragen, Anregungen und Ideen.

Sprechen Sie mit uns.

**Unser Ziel ist es, dass Sie sich bei uns wohlfühlen
und stets ein gutes Essen geniessen.**

Wir freuen uns, dass Sie hier sind.

Manuel und Janine Wirz

Heidi und Walter Wirz

und Ihr Ochsen Team.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Ebenso geben wir gerne Auskunft über die Herkunft unserer Produkte.