



# Bankett Vorschläge

## ab 10 Personen

---

Liebe Gäste

Mit einer grossen Auswahl an feinen hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten, Beilagen nach Wahl sowie vielen anderen Appenzeller Spezialitäten verwöhnen wir Sie gerne bei uns im Ochsen. Um besser auf Ihre Wünsche eingehen zu können, vereinbaren Sie doch einen Termin, für ein unverbindliches Gespräch und lassen Sie sich überraschen von den kreativen Kochkünsten unserer Küchencrew.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Gerichte. Wir freuen uns, auf Ihren Anruf.

Annelies und Peter Sturzenegger-Frick

Bitte beachten Sie:

- Die saisonalen Gerichte werden jeweils empfohlen und hier nicht aufgelistet. Werfen Sie einen Blick in die saisonale à la carte Karte auf unserer Homepage und lassen Sie sich inspirieren.
- Alle Gerichte können nach Ihren Wünschen saisonal abgeändert oder ergänzt werden, dabei können die Preise variieren.
- Kindermenus können auf Wunsch aus der Kinderkarte ausgewählt werden.
- Bei Fragen bezüglich Allergene in unseren Gerichten beraten wir Sie gerne.

Unsere Preise verstehen sich in CHF, darin sind 7.7% Mehrwertsteuer enthalten.



## Apéro / Suppen

---

<b>Apéro</b>	Grissini mit Appenzeller Coppa (pro Stück)	1.50
	Appenzeller Plättli Trockenfleischspezialitäten und Käse (35g pro Person)	5.50
	Gemüse-Dip im Weckglas (pro Person)	4.00
	Mediterrane Tapenade mit Brot (pro Schale)	4.50
	Chips und Nüssli (pro Schale)	3.50
<b>Suppen</b>	Rindsbouillon mit Flädli	6.50
	Rindsbouillon mit Gemüsejulienne und Sherry	6.50
	Karotten-Ingwersuppe mit Currynüssli	7.50
	Weissweinsuppe mit Blätterteiggebäck	7.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF, darin sind 7.7% Mehrwertsteuer enthalten.



## Vorspeisen

---

<b>Kalte Vorspeisen</b>	Bunter Blattsalat	6.50
	Gemischter Salat	7.50
	Rassiges Rindstartare mit Rucola dazu Toast und Butter	17.50
	Schweizer Felchenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum Toast und Limetten-Mohnbutter	16.50
	Dreierlei Crostini Saisonal	13.50
	Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli IGP mit Zwiebel-Speck Konfi und gehobeltem Hornkukhäse	14.50
<b>Warme Vorspeisen</b>	Lauwarmes Rinds und Kalbszüngli tranchiert mit Weissweinsauce und Schnittlauch	11.50
	Schottische Lachstranche mit Limetten-Mohnbutter Mascarpone-Risotto	18.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF, darin sind 7.7% Mehrwertsteuer enthalten.



## Hauptgänge

---

Bei den Hauptgängen ist ein Nachservice inbegriffen. Die Beilage im Nachservice können Sie selbst bestimmen: Pommes frites, Kartoffelcroquetten, Kartoffelgratin, Hausgemachte Knöpfli, Reis oder Butternudeln.

<b>Vom Schwein</b>	Cordon bleu mit Urnäser Brauchtumskäse und Vorderschinken Pommes frites Gemüsebouquet	28.50
	Schweinsfilet gefüllt mit Kalbsbrät im Speckmantel mit Rosmarinsauce hausgemachter Kartoffelgratin Gemüsebouquet	32.50
	Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites Gemüsebouquet	28.50
	Schweinshalsbraten gefüllt mit Dörripflaumen, mit Portweinsauce hausgemachte Knöpfli Gemüsebouquet	24.50
	Schweinsfilet Niedergegart mit Calvados Sauce hausgemachte Knöpfli und Gemüsebouquet	37.50
<b>Vom Kalb</b>	Kalbsschulterbraten mit Rosmarinsauce hausgemachte Knöpfli Gemüsebouquet	34.50
	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce hausgemachter Kartoffelgratin Gemüsebouquet	30.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF, darin sind 7.7% Mehrwertsteuer enthalten.



## Hauptgänge

---

Bei den Hauptgängen ist ein Nachservice inbegriffen. Die Beilage im Nachservice können Sie selbst bestimmen: Pommes frites, Kartoffelcroquetten, Kartoffelgratin, Hausgemachte Knöpfli, Reis oder Butternudeln.

<b>Vom Kalb</b>	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Butternudeln Gemüsebouquet	32.50
	Osso Bucco (geschmorte Kalbshaxe) mit Bratensauce hausgemachte Knöpfli Gemüsebouquet	32.50
<b>Vom Rind</b>	Entrecôte mit Pfeffersauce Kartoffelcroquetten Gemüsebouquet	39.50
	gespickter Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock Gemüsebouquet	32.50
	am Stück grillierter Rindshohrücken mit Rotweinsauce hausgemachter Kartoffelgratin Gemüsebouquet	37.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF, darin sind 7.7% Mehrwertsteuer enthalten.



## Einfache Tellergerichte

---

Bei den einfachen Tellergerichten ist kein Nachservice inbegriffen.  
Auf Wunsch, inklusive Nachservice, gegen einen Aufpreis von CHF 3.00 pro Person möglich.

Sturzenegger's Hackbraten mit Bratensauce Kartoffelstock und Mischgemüse	25.50
Appenzeller Siedwurst IGP (170g) mit Käserahmknöpfli Röstzwiebeln und Apfelmus	23.00
Poulet Curry mit Gemüse und Pilaw-Reis	25.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce Teigwaren und Mischgemüse	24.50

## Vegetarisch

---

Gemüsecurry mit Pillaw-Reis	19.00
Käserahmknöpfli mit Gemüsejulienne, Röstzwiebeln und Apfelmus	20.00
Gemüseteller mit Vegischnitzel	20.50

Unsere Preise verstehen sich in CHF, darin sind 7.7% Mehrwertsteuer enthalten.



## Fondue Chinoise à discrétion

---

Gemischter Salat	46.50
frisch geschnittene Edelstücke vom Rind, Schwein und Poulet	
acht verschiedene hausgemachte Saucen	
Pommes frites und Kartoffelcroquetten	
Saisongemüse	
reichhaltiges Beilagen Sortiment	
Essigfrüchte und Mixed Pickles	

Unsere Preise verstehen sich in CHF, darin sind 7.7% Mehrwertsteuer enthalten.



## **Nachspeisen**

---

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglace und Rahm	11.50
Biberfladenparfait mit Rotweinzwetschgen und Rahm	11.50
Zitronencrème mit Rahm	8.50
Gebrannte Crème mit Rahm	7.50
frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	9.50
süsse Ochsen Triologie	13.50

Bei Fragen bezüglich Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiterin.

### **Annulationsbedingungen:**

Bei einer Annullaion bis sechs Arbeitstage vor Beginn des Anlasses, findet keine Verrechnung statt. Bei kürzerer Frist werden wir einen entsprechenden Teil des Arrangements in Rechnung stellen.

### **Zahlungsbedingungen:**

Die Bezahlung kann: in bar, mit einer akzeptierten Kreditkarte oder auf Rechnung erfolgen.

Wir freuen uns Ihre Gastgeber zu sein. Familie Sturzenegger-Frick mit Team

Unsere Preise verstehen sich in CHF, darin sind 7.7% Mehrwertsteuer enthalten.