



## Apéro- und Menuvorschläge für Ihr Fest

ab 10 Personen

### Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge für die Zusammenstellung ihres Apéros und Menus.

Zusätzlich zu unseren Vorschlägen können selbstverständlich auch Gerichte aus unserer aktuellen Karte, unser monatlich wechselnder Ochsen-Hit oder das Abendmenu ausgewählt werden. Fragen Sie nach unseren saisonalen Spezialitäten oder informieren Sie sich direkt auf [www.ochsen.ch](http://www.ochsen.ch).

Bei einem persönlichen Treffen stellen wir Ihr Wunschmenu zusammen. Dabei werden auch gerne die verschiedenen Bedürfnisse Ihrer Gäste oder gesundheitliche Notwendigkeiten wie Zöliakie oder Laktoseunverträglichkeit berücksichtigt.

Viel Vergnügen mit unserer kulinarischen Lektüre.

A handwritten signature in black ink that reads "S. Böhler".

Sibylle Böhler  
Leiterin F&B

061 706 52 44  
[bankett@ochsen.ch](mailto:bankett@ochsen.ch)

## Fleischgenuss mit Familientradition

## Apéro

ab 10 Personen

CHF

### Vor Ort mit unserer Berkel Maschine geschnitten...

Die berühmte Berkel-Schinkenschneidemaschine wurde seit dem Ende des 19. Jhdt. hergestellt und war die weltweit erste Aufschnittmaschine. Unser Freilandschinken 50 g / Person mit Brot serviert (ab 20 Personen) 12.50

### Platten

Jenzer Pasteten inklusive Brot (50 g / Person) 11.00  
Lachspastete, Kalbfleischpastete mit Calvados, Coq au Vin mit Apfel

Fleischplatte mit Jenzer Spezialitäten inklusive Brot (50 g / Person) 8.50  
Dreiecksalami, Unser Freilandschinken und Bauernschinken

Käseplatte inklusive Brot (50 g / Person) 8.50  
Hart- und Weichkäse von der Emmentaler Käserei Jumi

Gemischte Antipasti mit Oliven 6.50

### Jenzer-Spezialitäten

Powerriegel geschnitten (50 g / Person) 5.00

Chicken Sticks geschnitten (50 g / Person) 5.00

Uelibierwurst Weggen 5.00

Chili Meatballs (Rindfleisch) mit Sweet Chili Sauce (2 Stk. / Person) 6.00

Meisterwurst und Herkules, grilliert und aufgeschnitten (100 g / Person) 6.00

### Mini Sandwich

Camembert mit Honigsenf 4.50

Salami mit Essiggurke 4.50

Rauchlachs mit Meerrettich und Dill 5.00

Rohschinken (Unser Freilandschinken) mit Frischkäse und Rucola 5.00

Roastbeef mit Tartaresauce 5.00

### Im Glas oder Porzellan

Schinkenmousse mit Feigen 5.00

Crevette mit Guacamole 5.00

Rindstatar 6.00

Lachstatar mit Meerrettich 6.00

Spargeltatar (saisonal) 5.00

CHF

### Im Weckglas

4 Gemüse Sticks mit Kräuter-Sauerrahmdip 50g	4.00
Quinoasalat mit Gurke und getrockneten Tomaten	3.50
Klassischer Crevettencocktail	4.50
Pouletchorizo Ragout mit Gemüsewürfelchen	4.50
Pouletcurry mit Reis	4.50

### Kalter Fingerfood

CHF

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	3.00
Riesencrevetten mit Ananas	3.00
Fetakäse im Auberginenmantel	3.00
Grüne Spargelspitzen umwickelt mit Rohschinken (saisonal)	4.50

### Warmer Fingerfood

Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt	3.00
Schinkengipfeli	3.00
Quiche mit Speck, Lauch und Zwiebeln (auch vegetarisch möglich)	3.50
Marinierte Poulet-Satayspiessli	3.50
Panierte Crevetten	3.50

### Suppen Shot

Oxtail Clair - unsere legendäre Ochschwanzsuppe mit Cognac verfeinert	4.50
Melonenkaltschale (saisonal)	2.50
Gazpacho kalt	2.50
Rüebli-Orangencremesuppe	2.50
Lauch-, Pastinaken- oder Spargelcremesuppe (saisonal)	2.50

### Kleine Süssigkeiten

Panna Cotta mit Beerencoulis	3.00
Caramelköppli	4.00
Profiteroles mit Schokoladencreme gefüllt	3.00
Creme (Mango, Passionsfrucht, Schokolade, Erdbeer, Himbeer)	3.00
Saisonaler Früchtespiess	3.00
Brownies mit gerösteten Pekannüssen	4.00
Weisses oder dunkles Schokoladenmousse	4.00

### Raummieten bei Apéros ohne nachfolgendem Essen

Für Apéros verrechnen wir folgende Raummiete:

Birseckstube 90 CHF / Zunftstube oder Wintergarten 130 CHF / Ochsenaal 180 CHF

## Vorschläge für Ihr Menu

### Kalte Vorspeisen

«Gsunds us em Garte»

Blattsalate saisonal garniert, Dressing nach Wunsch

**CHF**

13.00

«Sbescht vom Jenzer»

Trilogie von unseren feinen Jenzer Pasteten mit einem kleinen Salatbouquet

Lachspastete, Kalbfleischpastete mit Calvados, Coq au Vin mit Apfel

16.00

Lachscarpaccio mit Meerrettichschaum und einem Salatbouquet

15.00

Kaltes, dünn geschnittenes Roastbeef mit Sauce Tartare

16.00

Carpaccio vom regionalen Freilandrind mit Parmesanspänen

19.00

Frischer Spargelsalat (saisonal)

21.00

Vitello Tonnato - fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce «Ochsen»

24.00

### Warme Vorspeisen

Gebratene Kalbsmilken Medaillons mit einem Salatbouquet

19.00

Grillierter Lachs auf provenzalischem Gemüse

16.00

Gebratene Riesencrevetten auf einem Lauchbett mit einer roten Kokosmilch-Currysauce

19.00

### Vorspeisenbuffet

Ab 30 Personen stellen wir Ihnen auch gerne ein reichhaltiges Vorspeisenbuffet mit dem Besten aus der Metzgerei zusammen. Wir beraten Sie gerne und machen Ihnen einen konkreten Vorschlag.

ab 38.00

### Suppen

Oxtail Clair

Klare, kräftige Ochsenchwanzsuppe mit Cognac und Ochsenchwanz Einlage

16.00

Weisse Spargel- Pastinaken- oder Lauchschaumsuppe mit Julienne von Schweizer Trockenfleisch (saisonal)

15.00

Karottensuppe mit Orangen und Rahm verfeinert

14.00

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

14.00

Arlesheimer Weinsuppe

14.00

Melonenkaltschale (saisonal)

14.00

## Hauptgänge

CHF

### Der besondere Fleischgenuss - Les 3 Filets Ochsen

69.00

Zarte Rinds-, Kalbs- und Schweinefilet Medaillons in zwei Gängen serviert mit verschiedenen Saucen und Beilagen Ihrer Wahl. Dazu servieren wir eine frische Gemüse garnitur

### Vom regionalen Freilandrind

Suure Mocke (Schmorbraten) mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse

38.00

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Hollandaise, Herzoginkartoffeln und Gemüse

48.00

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Spätzli und saisonalem Gemüse

42.00

### Vom Baselbieter Vollmilchkalb

Zartes Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit einer feinen Rahmsauce mit Waldchampignons, Nüdeli und einer Gemüse garnitur

42.00

«Metzgers Sonntagsbraten»

36.00

Im Ofen glasierte Kalbsbrust an einem Kräuterjus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

"Ossobuco", das traditionelle italienische Schmorgericht mit einem sämigen Safranrisotto und einer Gemüse garnitur

41.00

Im Ofen gebratener Kalbshohrücken mit einer feinen Calvadossauce, Spätzli und einer saisonalen Gemüse garnitur

49.00

Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce mit Spätzli und einer saisonalen Gemüse garnitur

52.00

### Vom Witzwiler Freilandsäuli

Mit Pflaumen gefüllter Braten, Ochsenjus, Spätzli und saisonales Gemüse

35.00

Gebratenes Schweinsfilet an einer grünen Pfeffersauce mit Herzoginkartoffeln und Sellerieragout

39.00

### Schweizer Geflügel

Riz Casimir

Saftig gebratenes Pouletgeschnetzeltes an einer fruchtigen Currysauce mit Ananas, Apfel und gebratenen Cashewnüssen mit Pilawreis serviert

29.00

**Tipp:** Unsere hausgemachten Ochsen Spätzli sind saisonal auch als Bärlauch- oder Kürbisspätzli erhältlich

**Fisch** **CHF**  
Gebratenes Lachsfilet mit Béarnaise Sauce, Butterreis und Blattspinat 37.00

Forellenfilet aus dem Doubs mit Beurre blanc, Salzkartoffeln und Blattspinat 39.00

### **Vegetarisch**

Gersotto mit Mascarpone Provenzalischer Art (auch vegan möglich) 29.00

Kräutercrêpes gefüllt mit Spinat, Ricotta und Waldpilzen 29.00

### **Buffets - Fleischgenuss par excellence**

Ab 40 Personen stellen wir Ihnen gerne ein Fleischbuffet mit Beilagen zusammen.

Best of Beef mit den TOP 5 vom regionalen Freilandrind 49.00

Kalbsmetzgete mit den TOP 5 vom Baselbieter Vollmilchkalb 49.00

Schweinsmetzgete mit den TOP 5 vom Witzwiler Freilandsäuli 49.00

### **Desserts**

Panna Cotta mit frischen Früchten 13.00

Karamelköpfler «Grossmutter Jenzer» mit frischen Früchten 13.00

saisonales Früchtemousse mit frischen Beeren oder Früchten 13.00

Orangen-Cointreaparfait mit Fruchtsauce 13.00

Dreierlei luftiges Mousse von der Schokolade 15.00

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glace nach Wahl (mit Sorbet laktosefrei) 14.00

Profiteroles mit Vanilleglace gefüllt an zartschmelzender Schokoladensauce 16.00

Crème Brûlée mit Bourbon Vanille 16.00

### **Der Hit für jedes Fest**

**Dessertbuffet mit Schoggibrunnen** ab 20 Personen

5 verschiedene Desserts und Schoggibrunnen mit frischen Früchten 25.00

erweitert mit einer feinen Käseauswahl der Emmentaler Käserei JUMI 30.00

### **Käsebuffet**

Käse Spezialitäten von JUMI mit Chutney, frischem Brot und Fruchtbrot (glutenfrei) 14.00