



## 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

## **Im Weckglas**

	<b>CHF</b>
4 Gemüse Sticks mit Kräuter-Sauerrahm Dip (50 g / Person)	4.00
Quinoasalat mit Gurke und getrockneten Tomaten	3.50
Klassischer Crevettencocktail	4.50
Gebackene Pouletpraline	4.50

## **Kalter Fingerfood**

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	3.00
Riesencrevetten mit Ananas	3.00
Fetakäse im Auberginenmantel	3.00
Grissini umwickelt mit Rohschinken oder nature	4.50 / 2.00

## **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
Gebackene Crevette	4.00

## **Suppen Shot**

Oxtail Clair - unsere legendäre Ochschwanzsuppe mit Cognac verfeinert	4.50
Melonenkaltschale (saisonal)	2.50
Gazpacho kalt (saisonal)	2.50
Rüebli-Ingwercremesuppe	2.50
Saisonales Gemüseelixier	2.50

## **Kleine Süssigkeiten**

Panna Cotta mit Beerencoulis	3.00
Caramelköpfler	4.00
Profiteroles mit Schokoladencreme gefüllt	3.00
Crème (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

	<b>CHF</b>
«Gsunds us em Garte» Blattsalate saisonal garniert, Dressing nach Wunsch	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
Vitello Tonnato - fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce «Ochsen»	24.00

### Warme Vorspeisen

Gebackene Kalbsmilken mit einem Salatbouquet und Safranemulsion	19.00
Gebratener Lachs mit mediterranem Gemüse und Fenchelsauce	16.00
Sautierte Riesencrevetten mit grünem Gemüse-Zitronengras Curry	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 verfeinert und Ochsenchwanz Einlage	16.00
Cremige Kartoffelsuppe mit Speck und «Kracherle»	14.00
Karotten-Ingwersuppe	14.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	14.00
Melonenkaltschale (saisonal)	14.00
Cremige Suppe von saisonalen Pilzen (Morcheln, Pfifferlinge, Steinpilze)	16.00

## Hauptgänge CHF

### **Der besondere Fleischgenuss - Les 3 Filets Ochs** 69.00

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

### **Vom regionalen Freilandrind** 38.00

Suure Mocke (Schmorbraten) mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Hollandaise, Herzoginkartoffeln und Gemüse 48.00

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Spätzli und saisonalem Gemüse 42.00

### **Vom Baselbieter Vollmilchkalb** 42.00

Zartes Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit einer feinen Rahmsauce mit Waldchampignons, Rösti Gemüse

«Metzgers Sonntagsbraten» 36.00  
Im Ofen glasierte Kalbsbrust an einem Kräuterjus, Kartoffelstock Gemüse des Moments

Geschmorter Kalbshuftspitz eigener Jus 41.00  
Risotto & Gemüse des Moments

Im Ofen gebratener Kalbshohrücken mit einer feinen Calvadossauce, 49.00  
Spätzli Gemüse des Moments

Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce 52.00  
mit Spätzli Gemüse des Moments

### **Vom Witzwiler Freilandsäuli** 35.00

Mit Pflaumen gefüllter Braten, Ochsenjus, Spätzli und saisonales Gemüse

Gebratenes Schweinsfilet grüne Pfeffersauce 39.00  
mit Herzoginkartoffeln Gemüse des Moments

### **Schweizer Geflügel** 36.00

Poelierte Maispouardenbrust Elfenbeinsauce Dörrfrüchtepolenta grünes Gemüse

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

**Fisch** **CHF**  
Gebratenes Lachsfilet mit Béarnaise Sauce, Kräuter-Kartoffelstampf und Blattspinat 37.00

Forellenfilet aus dem Doubs mit Beurre blanc, Fregola und grünem Gemüse 42.00

**Vegetarisch**  
Gersotto mit Ofengemüse und Belper Knolle (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 69.00

Kalbsmetzgete mit den TOP 5 vom Baselbieter Vollmilchkalb 69.00

Schweinsmetzgete mit den TOP 5 vom Witzwiler Freilandsäuli 59.00

### **Desserts**

Panna Cotta mit saisonalen Früchten 13.00

Karamelköppli «Grossmutter Jenzer» mit saisonalen Früchten 13.00

Saisonales Früchtemousse mit frischen Beeren oder Früchten 13.00

Orangen-Cointreaparfait mit Fruchtsauce 13.00

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

Gebrannte Creme mit Meringue 14.00

Schokoladenriegel mit Salzcaramel und saisonalen Früchten 16.00

Profiteroles mit Vanilleglace gefüllt an zartschmelzender Schokoladensauce 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 Früchtebrot 14.00