



Muttertag «at home»

Unser «Take away Menu»
Sonntag, 9. Mai 2021

Frühlingsalat garniert mit Cherry Tomaten ▪ Radieschen ▪
geräucherter Lachs «Label rouge» ▪ Kräutervinaigrette

Backofenfertiges Kalbssteak im Teig vom Baselbieter Vollmilchkalb ▪
Ochsenjus im Weck-Glas ▪ Spargelgratin

Rhabarber Panna Cotta im Weck Glas mit Früchtegarnitur

59 CHF pro Person
+ 10 CHF Depot Weckgläser
(werden zurückerstattet, wenn alle WECK Gläser komplett retourniert werden)

Bestellung bis Donnerstag, 6. Mai 21; 18 Uhr unter 061 706 52 00.
Abholung am Sonntag 10 - 14 Uhr beim Hintereingang an der Dorfgasse.
www.ochsen.ch



Step by step zum Muttertags Schmaus



Salat locker auf dem Teller drapieren, mit den Tomaten und Radieschen garnieren. Die Kräuter haben wir bereits unter den Salat gemischt. Rauchlachs arrangieren und alles mit der Vinaigrette beträufeln.



Backofen vorheizen und Kalbssteak im Teig gemäss Anleitung auf der Etiketle backen. Während den letzten 20 Minuten den Spargelgratin in der Form mit in den Backofen schieben und beides zusammen fertig backen.



Ochsenjus langsam in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbssteak aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Danach mit einem Sägemesser halbieren. Den Ochsenjus auf einen Teller geben, das Kalbssteak und den Gratin platzieren.



Wir haben das Panna Cotta bereits fix fertig für Sie im WECK Glas angerichtet. Einfach den Deckel abnehmen und geniessen!

Als kleine Überraschung schenken wir Ihnen zum Kaffee unsere hausgemachten Friandises.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit.
Sibylle Böhler und das Ochsen Team