



ochsen

Lützelfüh

# Menü - Vorschläge 2010

Menüs ab 10 Personen!

## Apéros

|  |            |          |
|--|------------|----------|
| „Ochsen - Apéro“ mit: Dauerwurst, Burehamme, Speck, Emmentaler Käse<br>Burebrot und Züpfle | pro Person | Fr. 9.80 |
| „Knabberzeug“ wie: Chips, Nüssli, Fischli, Salzstengeli                                    | pro Person | Fr. 4.-- |

## Vorspeisen

|   |           |
|---|-----------|
| Wybersalat Grüner Salat mit Speck, Emmentaler Käse und Züpfewürfeli | Fr. 9.50  |
| Kleiner Blattsalat  | Fr. 7.--  |
| Kleiner gemischter Salat  | Fr. 8.50  |
| Melone mit Rohschniken  | Fr. 10.-- |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum garniert           | Fr. 12.50 |

## Suppen

|   |          |
|---|----------|
| Bouillon mit Flädli   | Fr. 3.-- |
| Suppe nach Wunsch (Tomatencrème / Spargelcrème / Spinatcrème / Randensüppi) | Fr. 4.-- |

## Hauptgerichte (alle Hauptgänge sind inklusive Nachservice)

|     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 1.  | Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen, Mischgemüse, Karré Kartoffeln   | Fr. 29.-- |
| 2.  | „Suure Mocke“, Bohnen Bauern - Art, Kartoffelstock   | Fr. 27.-- |
| 3.  | Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce, Butternudeln   | Fr. 26.-- |
| 4.  | Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Grilltomate und Blattspinat<br>Beilage nach Wahl                                      | Fr. 48.-- |
| 5.  | „Trueber - Gschnätzlets“<br>(Schweins- Rinds und Kalbfleisch mit Pilzen) Röschi                                      | Fr. 30.-- |
| 6.  | Kalbsteak an Steinpilzsauce, Broccoli<br>Grilltomate, Risotto  | Fr. 42.-- |
| 7.  | „Berner - Teller“ Fleischsuppe, Gesalzenes und Geräuchertes,<br>Sauerkraut, Dörrbohnen, Pfälzerrüben, Salzkartoffeln | Fr. 30.-- |
| 8.  | Schweinsfilet an Morchelsauce, Blattspinat und Grilltomate<br>Beilage nach Wahl                                      | Fr. 33.-- |
| 9.  | <b>VEGETARISCH</b> Gemüsecurry im Reising mit Früchten garniert  | Fr. 25.50 |
| 10. | <b>VEGETARISCH</b> Nudel - Gemüsepfanne mit Knoblauch u. Rahm  | Fr. 19.-- |

oder eine Emmentaler Menüzusammenstellung, z.B.

## „Feschtässe uf der Glungge“

### Müetis Zibelesuppe

★★

Salat us Vrenelis Pflanzblätz mit Späck u Brotwürfeli

★★

Ämmitaler Chaubsvorässe  
mit Späckbohne und Händöpfu us Uelis Acher

★★

Brönnti Greeme mit Merängge u Niidle,  
wie aube wo me bim Vetter Joggeli uf dr Glungge no het Visite gha

★★

Fr. 48.--

---

## DESSERTS

|  |           |
|--|-----------|
| Emmentaler Merinque mit Nidle  | Fr. 8.50  |
| „Brönnti Greeme“, hausgemacht  | Fr. 7.--  |
| Frischer Fruchtsalat   | Fr. 8.--  |
| Ochsen Parfait, hausgemacht  | Fr. 8.80  |
| „Zwätschge - Lisi“, heisse Zwetschgen mit Vanilleeis u. Rahm   | Fr. 9.50  |
| Eiskaffee  | Fr. 8.--  |
| Vacherin Glacé, hausgemacht  | Fr. 9.--  |
| <b>Dessertbuffet</b><br>(Merinque, Rahm, Fruchtsalat, Schoggi - Mousse, Mama-Mia, Tirami-Su,<br>Glacen, Choux, Brönnti Greeme, Früchtekuchen usw.) | Fr. 15.-- |

---

## Getränke

Sie wählen aus unserer Getränkekarte. Spezielle Wünsche versuchen wir zu erfüllen.  
Falls Sie den Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 14.-- pro Flasche.

---

## Dekorationen

Sie können selber Blumen mitbringen, sie selber arrangieren und hinstellen.  
Sie können ein Blumengeschäft Ihrer Wahl mit dem Blumenschmuck beauftragen.  
Sie können uns beauftragen, einen Blumenschmuck in einem Geschäft zu bestellen.  
Oder wir machen eine einfache Dekoration unserer Wahl und verrechnen einen Unkostenbeitrag.  
Möchten Sie weisse Kerzen oder nicht?

---

## Überzeit

Nach vorheriger Absprache bedienen wir Sie auch nach der offiziellen Öffnungszeit.  
Pro Stunde verrechnen wir nach 24:00 h Fr. 100.--

---

## Zahlung

Möglichkeiten:  
Barzahlung / Anteil WIR  
Postcard oder EC-direkt  
oder wir geben Ihnen die Rechnung mit oder stellen Sie Ihnen nach dem Fest zu.

Familie  
Ueli & Susan Augstburger-Friederich eidg. dipl. Hotelier, und Küchenchef  
Gotthelfstrasse 11  
3432 Lützelflüh  
Tel: 034 461 15 10  
[www.ochsen-emmental.ch](http://www.ochsen-emmental.ch) / mail: [oxberger@hotmail.com](mailto:oxberger@hotmail.com)