

us üsere Ochse - Chuchi



Vorspeisen



	CHF
Grosis Fleischsuppe	5.--
Tages Suppe	4.--
Wyber - Salat Blattsalat mit Späck Champignons u Emmentaler Chäs	10.--
Märitsalat mit Baumnüssen	7.80
Grüner Salat	7.--
Gemischter Salat	9.--

Haus - Spezialitäten:

„OCHSE - G S C H N Ä T Z L E T S“

**Rinds-Kalbs und Schweinsgeschnetzeltes
an Burgdorfer Bierrahmsauce, mit Röschi**

32.50

„CHATEAUBRIAND“

**Rindsfilet am Stück gebraten
mit drei Saucen, Gemüseplatte, Beilage nach Wahl**

Plattenservice ab zwei Personen

54.-- proPerson

Hauptgang



Gschnätzlets Chaubsläberli im Anke brate mit Röschti	27.--
Chlepfen-Änni-Topf, zarts Pouletbrüschli i der Panade, mit Gmüesigem u Brathärdöpfu	27.--
Suure Mocke mit Bohne u Härdöpfustock	28.--
„Seniorenteller“, für so ca. ab 60ig... 2 Stück Schweinsfilet-Medaillons mit Gemüse u Bratkartoffeln	25.--
Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter mit Gemüse und Pommes frites	36.--
Rindsfilet an Pfeffer-Whisky Sauce Gemüse und Bratkartoffeln	40.--
Kalbs Cordon-bleu mit Gemüse und Pommes Frites	33.--
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	23.--
Schweins - Rahmschnitzel an Champignonsauce, mit Nüdeli	26.--
Fitness - Teller Schweinssteak mit gemischten Salaten und Kräuterbutter	24.--

Vegetarisch



Lisis „Husnudle“ Nudel- Gemüsepfanne an Knoblauchrahmsauce	22.--
Gemüsecurry im Reising mit Früchten garniert	22.--

Fleischherkunft

Schweizer Fleisch „BTS“: aus besonders tierfreundlicher Stallhaltung. Kalb=Schweiz, Schweins=Schweiz, Rind=Schweiz, Poulet=Schweiz

alle Preise inkl. 7,6% eidg. Mehrwertsteuer
8/2010