

# Speiserestaurant **ACHSEN**

**Bänikon**



**Gartenterrasse**



**Saal**



**Stübli**



**Wintergarten**

**Ochsen Bänikon AG**  
**Walter, Heidi und Manuel Wirz**  
**Wilerstrasse 136**  
**8514 Amlikon-Bissegg**  
**Tel. 071 651 14 26**

[www.ochsen-baenikon.ch](http://www.ochsen-baenikon.ch)

**Mail: [walterwirz@bluewin.ch](mailto:walterwirz@bluewin.ch)**

## **Menu-Vorschläge**

### **Räumlichkeiten**

Gemütliche Gaststube	28 Plätze
Ochsen-Stübli	18 Plätze
Ochsen-Saal	bis 90 Plätze
Wintergarten	40 Plätze
Gartenterrasse	40 - 50 Plätze



## Einige Informationen zur Planung Ihres Anlasses

- Menubestellung: **Sie haben die Möglichkeit maximal 2 verschiedenen Menus auszuwählen.**  
Wir bitten Sie, Ihr Menu 7 Tage vor dem Anlass zu bestellen.  
**Bei allen Menu-Vorschlägen ist eine Suppe und ein Bunter Blattsalat inbegriffen.**  
Zum Hauptgang wählen Sie 2 Beilagen aus.  
Dessert a la carte bis maximal 15 Personen.
- Kindermenu: Für unsere kleinen Gäste servieren wir Ihnen gerne halbe Portionen vom ausgewählten Menu.  
Gerne dürfen Sie auch vor Ort aus der Kinderkarte auswählen.
- Teilnehmerzahl: Unsere Menus servieren wir ab 8 Personen.  
**Einen Tag vor Ihrem Anlass benötigen wir die genaue Personenzahl.**
- Weinkarte: Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen Weinkarte und Empfehlung.
- Tischordnung: Betreffend Tischplan sind wir offen für Ihre Wünsche, sofern diese im Bereich unserer Möglichkeiten liegen.
- Zahlungswesen: Wir akzeptieren gerne Bargeld, EC-Direct, Postcard, Twint oder auf Rechnung mit Einzahlungsschein.
- Preise gültig bis: 30. September 2018

## APERERO

Nüssli und Chips	Pro Pers.	Fr.	1.00
Aperogebäck Hausgemacht	Pro Pers.	Fr.	5.00
Apero Riche nach Absprache ( Grosse Apero Auswahl für Hochzeiten oder Geburtstage)			

## Vorspeisen

Diese sind zusätzlich zu Suppe und Salat

Rohschinken mit Melonen (Saisonal)	Fr.	10.50
Rinder Carpaccio mit Parmesan	Fr.	13.50
Saisonale Ravioli	Fr.	9.50
Mini Pastetli mit Gemüse-Curryfüllung	Fr.	9.00
Beef Steak Tatar mit Toast und Butter	Fr.	11.50

## SUPPEN

**Im Menupreis inbegriffen**

Bouillon mit Flädli  
Bouillon mit Gemüsejulienne  
Spargelcremesuppe (Saisonal)  
Selleriecremesuppe  
Kürbiscremesuppe (Saisonal)  
Tomatencremesuppe  
Thurgauer Rieslingsuppe

Zuschlag für:

Tomatencremesuppe mit Gin	Fr.	1.00
Currycremesuppe mit Bananenglace	Fr.	3.50

## ZWISCHENDURCH

1 Kugel Zwetschgen Sorbet mit Prosecco	Fr.	6.50
1 Kugel Zitronen Sorbet mit Prosecco	Fr.	6.50

## SALATE

**Im Menupreis inbegriffen Bunter Blattsalat**

Zuschlag für:

Gemischter Salat	Fr.	1.50
Bunter Blattsalat mit Champignon und Speck	Fr.	2.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	2.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.	3.00
Tomatensalat mit Mozzarella (Saisonal)	Fr.	5.00

# HAUPTGERICHTE

## Menu 1 Vegetarisch

Saisonale Ravioli (Bärlauch, Tomaten oder Blattspinat)  
Gemüse garnitur Fr. 36.00

## Menu 2

Cordon-bleu ( Schweinefleisch)  
Gemüse garnitur Fr. 40.00

Zuschlag für Kalbfleisch Fr. 6.00

## Menu 3

Schweinssteak mit Kräuterbutter  
Gemüse garnitur Fr. 39.00

## Menu 4

Schweinsnierstück am Stück gebraten  
mit Pfeffersauce und Kräuterbutter  
Gemüse garnitur Fr. 38.00

## Menu 5

Schweinsfilet im Teig an Senfsauce  
Gemüse garnitur Fr. 42.00

## Menu 6

Schweins-und Kalbsbraten  
Gemüse garnitur Fr. 41.00

## Menu 7

Schweins schnitzel  
an Champignonrahmsauce  
Gemüse garnitur Fr. 39.00

Zuschlag für Kalbfleisch Fr. 6.00

## Menu 8

Schweinsfilet an Calvadossauce  
Gemüse garnitur Fr. 43.00

## Menu 9

Kalbgeschnetzeltes  
an Champignonrahmsauce  
Gemüse garnitur Fr. 40.00

## Menu 10

Kalbsnierstück am Stück gebraten  
an Morchelrahmsauce  
Gemüse garnitur Fr. 52.00

<b>Menu 11</b>	Trois Filet Ochsen in 2 Gängen serviert Schweins - Rindsfilet und Kalbsnierstück		
1.Gang	Schweins- und Rindsfilet an Sauce Bearnaise Gemüse garnitur Pommes-Croquetten		
2.Gang	Kalbsnierstück an Morchelrahmsauce Gemüse garnitur Nudeln Pommes-Croquetten	Fr.	58.00
<b>Menu 12</b>	Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Bearnaise Gemüse garnitur	Fr.	54.00
<b>Menu 13</b>	Rindsfilet Stroganoff Gemüse garnitur	Fr.	47.00
<b>Menu 14</b>	Gourmetgrill (bis maximal 40 Personen) Schweinsfilet mit frischen Champignon Lammfilet mit Knoblauch Rindsfilet mit Zwiebeln und Peperoni Trutenfilet mit Cherrytomaten Pfeffer-, Piri-Piri-, Curry- und Knoblauchsauce Gemüse garnitur Pommes-frites und Nudeln	Fr.	49.50
<b>Menu 15</b>	Gemischter Salat Fondue Chinoise Rind-, Schwein-, und Trutenfleisch Gemüsagarnitur Pommes-frites, Reis 250 gr. Fleisch Pro Person Nachservice Fleisch Fr. 6.50 pro 100 gr. Bestellte Menu werden verrechnet	Fr.	44.00



Beilagen:

Pommes-Frites
Nudeln
Reis
Pommes-Croquetten
Rösti-Croquetten
Kartoffel Gratin

## Desserts

Schwarzwälder- und Kirschtorte	Fr.	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	9.00
Frischer Fruchtsalat, 1 Kugel Vanilleglace mit Rahm	Fr.	10.00
Gemischte Glace mit Rahm	Fr.	7.50
Nougatschnitte	Fr.	7.50
Kreation Romanoff ( Saisonal )	Fr.	9.50
Vanilleglace mit heissen Himbeeren	Fr.	8.50
Heidis Cremeschnitte Hausgemacht	Fr.	8.00
Käseteller (3 Sorten)	Fr.	10.50
Zimtglace mit warmen Zwetschgen ( Saisonal )	Fr.	8.50
Sorbet Zitrone oder Zwetschge	Fr.	10.50
Dessertteller Ochsen	Fr.	13.00

Für mitgebrachte Hochzeits- oder Geburtstagstorten  
verrechnen wir für den Service 4.00 Franken pro Person.

### **Reichhaltiges Dessertbuffet (erhältlich ab 30 Personen)**

Diverse Süssigkeiten	Heidi's Cremeschnitte	
Eiscreme	Himbeer-Tiramisu	
Kuchen	Schokoladen Mouse	
Sorbet mit Schuss	Caramelköpfl	
Käseplatte	Frische Früchte	Fr. 20.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer