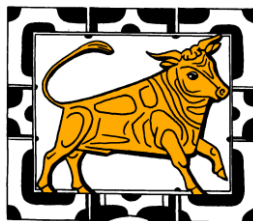


Gasthaus Ochsen Berneck

Das Speiserestaurant mit eigener Metzgerei



Standart-Menuvorschläge

ab 10 Personen für Bankette und Gruppen

Lieber Gast,

Es freut uns, daß Sie sich für unser Haus interessieren.

Mit unserer leistungsfähigen Küche und eigener Metzgerei können wir sicher allen Ansprüchen gerecht werden. Stets sind wir bestrebt Ihnen nur das Beste zu bieten, damit Sie sich bei uns wohl fühlen und Ihr Anlass zu einem Erfolg wird.

Für Ihre Feiern, Tagungen, Seminare stehen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Rosenbergsaal grosser Teil	Sitzplätze bis zu	150	Personen
Rosenbergsaal kleiner Teil		50	Personen
<i>Beide Säle zusammen mit grosser Bühne</i>		<i>200 max</i>	
Zunft- und Trätzlistube		45	Personen
Tagesrestaurant		30	Personen
Garten		40	Personen

Bitte beachten Sie daß es sich hier um unsere Standard-Menuvorschläge handelt, d.h. unsere saisonalen Angebote sowie Gourmetmenus sind nicht aufgeführt. Gerne beraten wir Sie aber persönlich, damit wir all Ihren Wünschen nachkommen können. Vereinbaren Sie mit uns einen Besprechungstermin.

Telephon	071/ 747 47 21
Telefax	071/ 747 47 25
Email	info@ochsen-berneck.ch
Homepage	www.ochsen-berneck.ch

Es würde uns freuen Sie bald in unserem Haus begrüßen zu dürfen.
Es empfiehlt sich

Familie Kast und das Ochsenteam

1. Januar 2021 ältere Menuvorschläge sind nicht mehr preisverbindlich,
Donnerstag und Sonntag Abend—Ruhetag

QR Code zum Herunterladen der Standart-Menuvorschläge





Inhaltsverzeichnis

Aperitif-Snacks für jeden Anlass	Seite 3
Vorspeisen, Suppen und Salate	Seite 4-5
Tellerservice	Seite 6
Menus	Seite 7-9
Hochzeitsmenus	Seite 10
Geburtstagsmenu /Taufmenu	Seite 11
Buffets	Seite 12-14
Desserts	Seite 15-16
Dienstleistungen und Konditionen	Seite 17

Alle Preise sind incl. 7.7% MwSt.

Aperitif-Snacks für jeden Anlass

Canapés oder Partybrötli gefüllt

Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Eier, Käse Spargeln	Fr.	3.80
Norwegischer Rauchlachs	Fr.	4.60
Tatar	Fr.	4.60
Krevetten	Fr.	4.60

Knuspriges Blätterteigkonfekt

per kg Fr. 91.00

Appetizer Gläser und Schalen (mit der Gabel zum essen)

Crevettencocktail	Fr.	4.80
Vitello Tonato	Fr.	4.50
Rostbeefrollen New York	Fr.	4.50
Kaltes Siedfleisch auf Linsensalat an Kräutervinaigrette	Fr.	4.00
Meeresfrüchtesalat Mediterrane	Fr.	4.80
Gazpacho (kalte pikante Gurkensuppe)	Fr.	3.50

Apero-Löffelturm (ca 50 Aperoeinheiten)

Fr. 200.00

mit Antipasti-Spiessen, Crevettenspiessen, Melonen mit geräucherter Entenbrust
Lachstartar, Käse-Traubenspiessen

Warme-Snacks

Schinkengipfeli hausgemacht oder Schinkenkissen	Stück Paar	Fr. Fr.	4.00 4.00
Appenzeller Käsequadrate	Paar	Fr.	4.20
Gebratene marinierte Pouletflügeli oder gebackene Gemüseröllchen an original süss-saurer Sauce	2 Stück.	Fr.	4.80
Meatballs mit Zack-Zacksauce	Paar	Fr.	4.10
Mini-Grillwürstli mit Lustenauersenf	Stück	Fr.	4.00
Kleine verschiedene Semmel /Brötli	Stück	Fr.	0.95

Vegetarisch

Gemüsedips mit 4 verschiedenen Saucen	4 Port./ Glas	Fr.	22.00
---------------------------------------	---------------	-----	-------

Vorspeisen, Suppen und Salate

Kalte Vorspeisen

Frisch gebackener Frischkäsestrudel auf Avocado-Tomaten-Tatar mit Basilikumsauerrahm Fr. 14.50

Marinierter Pfefferthunfisch auf Thaugurkensalat mit Mango und Erdnüssli, Wasabisauerrahm und Sakura Kresse Fr. 17.50

Hausgemachte Kalbfleischpastete mit New-York Salat Fr.14.00

Bündner-Rohschinken mit Melonenkugeln Fr.13.50

Serano-Rohschinken mit Frischkäsemousse auf Datteltomatensalat an Basilikumsauerrahm, hausgemachtes Rosmarin-Grisni Fr. 14.50

Vorspeisentrilogie Fr. 18.50

Geräuchte Entenbrust mit Mousse und Preiselbeerenconfit
 Marinierter Pfefferthunfisch auf Rauchlachstatar mit Wasabisauerrahm
 Shot von der Selleriecurry-Cremesuppe
 Gebackenes Pouletflügeli süssauer auf Currymango-Couscous

Fragen sie nach weiteren saisonalen kalten Vorspeisen

Exklusives kaltes Vorspeisen-Schaubuffet Fr.44.00

(ab 40 Personen)

Kalbfleischpastete und getrüffelte Kalbsleberterrine Hawaii
 Melonenigel und Schiffchen mit verschiedenen Trockenfleischspezialitäten
 Exklusive Fischplatte mit Langustinschwänzen und Crevetten
 Salmtranchen Bellevue
 Kaltes Roastbeef und Kalbskarreebraten Gärtnerinart
 Rauchfischmoussen, Rauchlachs und Forellen und marinierter Thunfisch
 Salatbuffet mit 8 frischen Salaten

zu allen Platten servieren wir die passenden Saucen und Garnituren

Suppen

Fleischbouillon mit Flädli, Griessklösschen oder Gemüsejulienne	Fr. 4.60
Bernecker Weinsuppe mit in Haselnussöl pochiertem Saiblingsfilet	Fr. 10.50
Selleriecurry-Cremesuppe mit Kokosmilch und Pouletstücken	Fr. 6.50
Rheintaler Ribelmaissuppe mit Mostbröckli	Fr. 4.80
Bündner Gerstensuppe	Fr. 4.80

Fragen sie nach weiteren saisonalen Spezialsuppen

Warme Vorspeisen

Gebackene Pouletflügeli mit Asia-Gemüwestreifen an Süss-saurer Sauce auf Jasminreis	Fr.12.50
---	----------

gerne bieten wir Ihnen auch diverse Fischgerichte als warme Vorspeise an

Salate

Gemischter Salat (assortierte frische Gemüsesalate nach Wahl)	Fr. 10.00
Nüsslisalat mit, Ei, Speck und Croûtons	Fr. 12.80
Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten und 2 Saucen	Fr. 16.00

Wünschen Sie eine Vorspeise, Suppe oder Salat anstelle des im Menu inbegriffenen Blattsalates wird Ihnen Fr. 3.50 gutgeschrieben.

Tellerservice (1x serviert auf grossem Teller)

1. Teller für Fr. 27.50

Gemischter Blattsalat
 Geschnetzeltes Schweinefleisch an
 Champignonrahmsauce
 Butter-Nudeln
 2 Saisongemüse

2. Teller für Fr. 27.50

Gemischter Blattsalat
 Schweinevoessen Demidow
 Kartoffelstock
 2 Saisongemüse

3. Teller für Fr. 27.50

Gemischter Blattsalat
 Chicken-Curry mit saftigen
 Pouletoberschenkel-Stücken
 (ohne Bein) mit Asia-Gemüwestreifen
 Brokkoli mit Mandeln
 Jasminreis

4. Teller für Fr. 26.50

Gemischter Blattsalat
 Schweinehalsbraten Grossmutterart
 (Speckstreifen, und Croutons)
 Kartoffelstock
 2 Saisongemüse

5. Teller Für Fr. 34.00

Gemischter Blattsalat
 Kalbspiccata-Schnitzel mit Tomaten-
 Olivencoulis
 Brokkoli mit Mandeln
 Gefüllte Zucchini
 Risotto mit Parmesan

6. Teller Für Fr. 35.00

Teller mit Kalbfleisch Fr. 41.00

Gemischter Blattsalat
 Cordon-bleu vom Schweinsnierstück
 Rösti-Kroketten
 3 Saisongemüse

7. Teller für Fr. 34.00

Gemischter Blattsalat
 Mariniertes Schweinesteak mit
 Champignons à la creme und kräftiger
 Rotweinsauce
 Spätzli
 3 Saisongemüse

8. Teller für Fr. 33.00

Gemischter Blattsalat
 Kalbsvoessen Gärtnerinart
 Kartoffelgratin,
 3 Saisongemüse

9. Teller für Fr. 34.00

gemischter Blattsalat
 Ossobuco Cremolata
 Steinpilzrisotto
 3 Saisongemüse

10. Teller für Fr. 37.00

Gemischter Blattsalat
 Wienerschnitzel (Kalb)
 Pommes frites
 3 Saisongemüse

Menus 2x serviert (d.h. Nachservice auf neuem Teller)

Menus als Tellerservice mit 3 Gemüsen Fr. 4.00 Reduktion)

Nr.1	Gemischter Blattsalat	
	Schweinekarreebraten schwedische Art mit Pflaumen gefüllt Kartoffelstock 4 Saisongemüse	Fr.37.00
Nr.2	Gemischter Blattsalat	
	Rindsschmorbraten Gärtnerinart Kartoffelgratin 4 Saisongemüse	Fr.37.00
Nr.3	Gemischter Blattsalat	
	Glasierter Kalbsschulterbraten Grossmutterart Kartoffelstock 4 Saisongemüse	Fr.39.00
Nr.4	Gemischter Blattsalat	
	Geschnetztes Kalbfleisch an Rahmsauce Rösti-Kroketten (bis 30 Pers. Rösti möglich) 4 Saisongemüse	Fr.41.00
Nr.5	Gemischter Blattsalat	
	Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahmsauce Spätzli 4 Saisongemüse	Fr 43.00
Nr.6	Gemischter Blattsalat	
	Schweinefiletmedaillons an Calvadosrahmsauce mit Apfelscheiben und Dörrfrüchten Williamskartoffeln 4 Saisongemüse	Fr.43.00

Nr.7	Gemischter Blattsalat	
	<hr/> Marinierter Kalbshohrücken Niedergar gebraten Vallé d' auge an Calvadosrahmsauce Gefüllter Apfel, glasierte Kastanien Grüne Bohnen und Blaukraut Spätzli	Fr 44.00
Nr.8	Gemischter Blattsalat	
	<hr/> Kalbschnitzel mit Morchelrahmsauce Hausgemachte Tagliatelle 4 Saisongemüse	Fr 45.00
Nr.9	Gemischter Blattsalat	
	<hr/> Lammkarree provençalische Art Kartoffelgratin oder Bäckerinnenkartoffeln 4 Saisongemüse	Fr.48.00
Nr.10	Gemischter Blattsalat	
	<hr/> Ganzer glasierter Kalbshaxen bürgerliche Art Kartoffelgratin 4 Saisongemüse	Fr.46.00
Nr.11	Gemischter Blattsalat	
	<hr/> Roastbeef rosé gebraten Sauce Bearnaise und Rotweinjus Kartoffelgratin 4 Saisongemüse	Fr.48.00
Nr.12	Gemischter Blattsalat	
	<hr/> Kalbskarre am Stück rosé gebraten mit kräftiger und Rotweinsauce und Saisonfrischpilzragout Kartoffelgratin oder hausgemachte Tagliatelle 4 Saisongemüse	Fr.51.00

Nr.13	Gemischter Blattsalat	
	Deux Filets Ochs	
<u>1. Service</u>	Rindsfiletmedaillon mit Rotweinbutter 2 Saisongemüse Kartoffelgratin	
<u>2. Service</u>	Schweinefiletmedaillon mit Morcheln Hausgemachte Tagliatelle 2 Saisongemüse	Fr.54.00
<hr/>		
Nr.14	Gemischter Blattsalat	
	Deux Rôtis Ochs	
<u>1. Service</u>	Rindsfiletmittelstück (IR) rosé gebraten Rotweinsauce und Sauce Bearnaise Kartoffelgratin 2 Saisongemüse	
<u>2. Service</u>	Kalbskarreebraten mit Morcheln Hausgemachte Tagliatelle 2 Saisongemüse	Fr.58.00
<hr/>		
Nr.15	Gemischter Blattsalat	
	Châteaubriand vom Rindsfilet (IR) Mittelstück Rotweinsauce, Sauce Bearnaise, Kräuterpfeffersauce Kartoffelgratin und hausgemachte Tagliatelle 4 Saisongemüse	Fr.58.00

Gerne stellen wir Ihnen auch Menus aus unseren saisonalen Angeboten zusammen

Hochzeitsmenu ab 30 Personen Hauptgericht als Tellerservice

1. Hochzeitsmenu für Fr. 75.00

Vorspeisen-Variation

Geräuchte Entenbrust mit Entenmousse und Preiselbeerkompott
 Mariniertes Pfefferthunfisch auf Rauchlachstatar mit Wasabisauerrahm
 Gebackenes Pouletflügeli süss sauer auf Curry-Mango-Couscous

Kalbshohrücken nach der Niedergarmethode rosé gebraten

Vallé d' Auge an Calvadosrahmsauce
 mit Apfelwürfel, Nüssen und Dörrfrüchten
 Spätzli oder Williamskartoffeln 4 Saisongemüse

Hochzeits-Dessertbuffet

Hausgemachte Sorbets und Glacé,
 Minidessertgläschen
*mit Schokoladenmousse, Limettenmousse, Kaffeecreme Catalane,
 gebrannter Creme mit Birnen*
 Parfait Grand-Marnier und Baumnussnoûgat-Parfait,
 Apfelchuechli mit Vanillesauce, Crêpes Suzette, frischer Fruchtsalat,
 Tiramisu und Kaffeegebäck

2. Hochzeitsmenu für Fr. 88.00

Vorspeisen-Variation

Geräuchte Entenbrust mit Entenmousse und Preiselbeerkompott
 Mariniertes Pfefferthunfisch auf Rauchlachstatar mit Wasabisauerrahm
 Gebackenes Pouletflügeli süss sauer auf Curry-Mango-Couscous


Fleischbouillon oder Cremesuppe nach Wahl

Das Beste vom Rind und Kalb

Rindsfilet-Mittelstück (IR) und Kalbskarree (CH) sanft rosé gebraten
 Sauce Bearnaise, Rotweinsauce
 Karottfelgratin
 4 Saisongemüse

Hochzeits-Dessertbuffet

Hausgemachte Sorbets und Glacé,
 Minidessertgläschen
*mit Schokoladenmousse, Limettenmousse, Kaffeecreme Catalane,
 gebrannter Creme mit Birnen*
 Parfait Grand-Marnier und Baumnussnoûgat-Parfait,
 Apfelchuechli mit Vanillesauce, Crêpes Suzette, frischer Fruchtsalat,
 Tiramisu und Kaffeegebäck




Geburtstagsmenu Hauptgericht als Tellerservice

Menu für Fr. 63.00

Mariniertem Pfeffertunfisch auf Rauchforellentatar
Shot von der Selleriecurry-Cremesuppe mit gebackener Pankokrevette
Kalbfleischpastete mit New-York Salat

Kalbschnitzel an Rotweinsauce und frischem Saisonpilz-Ragout
Hausgemachte Tagliatelle
oder Williamskartoffeln
4 Saisongemüse

Warmer Mandelbrownies mit Karamelisierter Mango
und Sauerrahmglacé



Taufmenu Hauptgericht als Tellerservice

Menu für Fr. 75.00

Serano-Rohschinken mit Frischkäsemousse auf Datteltomatensalat
mit hausgemachtem Rosmarin-Grisni

Fleischbouillon oder Cremesuppe nach Wahl

Kalbsfiletmedaillons Vallé d' auge
an Calvadosrahmsauce mit Apfelscheiben, Pinienkernen und Dörrfrüchten
Hausgemachte Nudeln
oder Williamskartoffeln
4 Saisongemüse

Chefs Saisondessert Trilogie

Metzgetä Buffet nur zur kalten Jahreszeit ab 40 Personen

Salatbuffet:

mit 5 verschiedenen Salaten und Saucen
oder Suppe nach Wahl

Warme Gerichte:

Marinierter Kotelettbraten mit Rosmarin und Kartoffelgratin,
grüne Bohnen

Rheintalerräbä mit Krustenspeckbraten

Rippli oder Beinschinken mit Sauerkraut

Kutteln à la mode du chef mit Salzkartoffeln
oder Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Kräutern und Knoblauch

Kleine Rahmblut- und Leberwüstli
warme Apfelschnitze

Frische Kalbsleber am Buffet zubereitet mit Rösti

Kleine Schweinebratwüstli mit Röstzwiebeln


Geschmorte Hackfleisch-Köhlwickel

Buffet mit Salaten

Fr. 56.00

Buffet ohne Salate

Fr. 49.00



Warmes Buffet-Menu

Bouillon mit Flädli

Nüsslisalat mit Ei

Warmes Buffet

Lammrack mit Tomaten und Knoblauchpesto, Jus
Grüne Bohnen, Kartoffelgratin

Kalbspiccata mediterrane mit buntem Gemüsemacedoine und Kräutern
Hausgemachte Ravioli
Brokkoli mit Mandeln

Frisch am Buffet im Wok zubereitet:

Riesenkrevetten und Seezungenstreifen indonesische Art
mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, frischer Ananas und Chilli im Wok zubereitet
Jasmineierreis

Frisch am Buffet auf dem Herd zubereitet:

Frische Kalbsleber in Butter gebraten, Rösti

Kalbs-Hohrücken mit der Niedergarmethode rosé gebraten
Kräuter-Pfeffersauce, Spätzli
Buntes Rübengemüse

Buffetmenu ab 30 Personen für

Fr. 72.00

Gerne stellen wir für Sie weitere warme Buffets und Buffetmenus nach Ihrem Budget zusammen.



Kaltes und warmes Buffet

Kalter Teil

Kalbfleischpastete, getrüffelte Kalbs- und Gelügelleberterrine
Cumberlandsauce

Rauchfischplatte mit Timbale von Lachs- und Forellenmousse,
Rauchlachs, geräuchte Bodenseefelchen und mariniertem Thunfisch
Meerrettichschaum

Pochierte Salmschnitzel Bellevue mit Zanderroulade
Schnittlauch- Sauerrahm

Crevettencocktail mit Ananas

Melonenigel mit verschiedenem Trockenfleisch und Melonenschiffchen, Schinkenröllchen,
Grüner Spargel mit Sauce Vinaigrette, oder Gemüsesalat im Zopfring

Salatbuffet

mit 5 Sorten Salat incl. Blattsalaten 2 Saucen
zu allen Platten servieren wir die passenden Garnituren

Warmer Teil

Frische Kalbsleber in Butter gebraten (am Buffet zubereitet)
Rösti

Indonesisches Maah-Meeh mit Pouletbruststreifen (am Buffet zubereitet)

Lammrack und Kalbshohrücken mit Kräutern und Knoblauch gebraten, Jus
Kartoffelgratin, Brokkoli mit Mandeln

Buffet ab 40 Personen

Fr. 77.00



Hausgemachte Desserts

Schokoladenmousse mit frischen Früchten garniert	Fr.	9.80
Verschiedene Dessert-Coupes Jaques, Danmark, Heisse Brombeeren mit Vanilleglacé	Fr.	9.80
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	Fr.	9.80
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	9.50
Quarkmandel-Strudel mit Pflaumenkompott und Sauerrahmglacé	Fr.	13.50
Schoko-Nougat-Parfait mit exotischem Früchtemacedoine und warmen Brownies	Fr.	12.00
Apfelhuechli (2 Stk.) mit Zimtglacé und Vanillesauce	Fr.	12.50
Chefs Saison-Dessert Trilogie	Fr.	14.00
Verschiedene Torten und Fruchtkuchen bestellen wir für sie beim Konditor	Servicegedeck Fr.	4.50

Weitere saisonale Desserts offerieren wir Ihnen bei einer persönlichen Beratung



Dessertbuffets

Dessertbuffet mit 5 Dessertkomponenten Fr.15.00

Kleines Dessertbuffet Fr.19.50

Hausgemachte Sorbet und Glacé (*je 2 Sorten*)

Parfait Grand-Marnier

Baumnuss-Nugatparfait

Frischer Fruchtsalat

Minidessertgläschen mit

Schokoladenmousse, Limonenmousse, Kaffeecreme Catalane, Gebrannter Creme mit Birnen

Apfelchuechli mit Vanillesauce

Crêpes Susette

Tiramisu

Kaffeegebäck

Großes Dessertbuffet Fr.22.50

Hausgemachte Sorbet und Glacé (*je 2 Sorten*)

Parfait Grand-Marnier

Baumnuss-Nugatparfait

Frischer Fruchtsalat

Verschiedene Beeren nach der Saison (*nur wenn erhältlich*)

Minidessertgläschen mit

Schokoladenmousse, Limonenmousse, Kaffeecreme Catalane, Gebrannter Creme mit Birnen

Apfelchuechli mit Vanillesauce

Gebackener Mandelpouding und Quarkstrudel mit Zwetschgenkompott

Crêpes Susette

Karamelköpfl

Cremeschnitte

Tiramisu

Kaffeegebäck



Unsere Dienstleistungen und Konditionen

- Blumenschmuck:** Auf Ihren Wunsch organisieren wir den gewünschten Tischschmuck bei einer Blumenbinderei in der Nähe.
- Saalmiete:** Bei Anlässen mit anschließendem Essen verzichten wir auf eine Saalmiete.
Bei Anlässen ohne Essen wird eine Saalmiete in Rechnung gestellt. Fr. 320.00 incl. Mwst.
- Verlängerung:** bis 02.00 Uhr gratis
von 02.00-03.00 Uhr Fr. 280.00 incl. Mwst.
Darin sind Gebühren und Personalkosten für die Nacharbeit enthalten
3 00 Uhr Ende jeder Veranstaltung
- Spielzeit für Unterhaltungsmusik:** **Maximum Bis 2.00 Uhr**
- Menubestellung:** Spätestens eine Woche vor dem Anlaß.
- Personenzahl-Garantie:** Wir sind Ihnen dankbar wenn Sie uns die genaue Personenzahl bis spätestens **am Vorabend** genau bekannt geben.
Bei einer Abweichung von über 5% werden die zu viel bestellten Menus berechnet, unter 50 Personen werden die bestellten Menus in Rechnung gestellt.
- Rechnung:** **Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten.**
Wir akzeptieren Post- und EC- Direkt Karten
Gerne schicken wir Ihnen aber auch eine Rechnung mit Einzahlungsschein.
- Preise:** Sind incl. 7.7 % Mwst.
- Hauslieferungen:** Gerne informieren wir Sie über unsere separaten Konditionen bei Partylieferungen
-