



Steakhouse Ochsen

Ein Ort mit Geschichte

Seit vielen Jahren ist der Ochsen in Davos bekannt für sein gemütliches Ambiente und das aussergewöhnliche Erlebnis vom Grillieren auf dem heissen Stein.

*„Das Essen ist eines der vier Zwecke des Daseins.
Welches die drei anderen sind,
darauf bin ich noch nicht gekommen.“*

Charles Baron de Montesquieu - französischer Schriftsteller und Philosoph
(1689 – 1755)



**Ihre Gastgeber
Marian Majercak & Peter Mastik freuen sich,
Sie begrüßen zu dürfen!**



Steakhouse Ochsen

Ochsen Menu

Grillierte Black Tiger Garnelen
an hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise Dip

Birnensorbet mit Kübler Absinthe "Véritable Fée Verte"

Heissi Stei
300g Rib-Eye-Steak (CH)

inkl. vier Saucen & Kräuterbutter
Barbeque Sauce, Cocktail Sauce, Knoblauch Sauce & Mexican Salsa

Eine Beilage nach Wahl
Kartoffelkroketten, Pommes frites, Country Cuts, Kartoffelpüree,
Basmatireis, Risotto, Tagliatelle
oder hausgemachten Erdnussbutterespätzle

Hausgemachter Schokoladenmousse

CHF 89





Steakhouse Ochsen

Ochsen Double Menu

Nüsslisalat
mit gebratenen Pilzen und gebratenem Speck
an hausgemachter Himbeervinaigrette

Heissi Stei

180g Straussenfilet + 180g Pferdesfilet

inkl. vier Saucen & Kräuterbutter

Barbeque Sauce, Cocktail Sauce, Knoblauch Sauce & Mexican Salsa

Eine Beilage nach Wahl

Kartoffelkroketten, Pommes frites, Country Cuts, Kartoffelpüree,
Basmatireis, Risotto, Tagliatelle
oder hausgemachten Erdnussbutterespätzle

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern an einer Passionsfrucht Sauce

CHF 75





Vorspeisen

Salate

Saisonaler Blattsalat	10.50
Gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten, Salatgurken, Peperoni und Croutons	12.50
Salat Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	13.50
Nüsslissalat mit gebratenen Pilzen und gebratenem Speck an hausgemachter Himbeervinaigrette	15.50

Alle unsere Salate servieren wir Ihnen gerne mit hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing.

für den kleinen Hunger

Ziegenkäse crème-brûlée mit Rucola, Baumnüssen und Honig-Senf Dressing	15.50
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und hausgemachtem Blini	17.50
Rindscarpaccio mit Zitronen-Olivenöl, Rucola, Pinienkernen und Parmesansplittern	19.50
Klassisches Rindstatar mit Knoblibrot	kl. 22.50 / gr. 30.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum gratinierter Focaccia	10.50
Knoblauchsuppe à la «Chef» klare Brühe mit Knoblauch, Speckwürfeln und Croutons	12.50
Rinderkraftbrühe mit Gemüse «Jullienne» und hausgemachten Leberspätzle	13.50

„Ich lebe von guter Suppe und nicht von guter Rede“

Molière - französischer Komödiendichter und Schauspieler
(1622 - 1673)



Vegi- und Pastagerichte

Vegi

Heissi Stei - Gefüllte Champignons 24.00
mit Kräuter, Frischkäse und Butter

Parmesan Gnocchi 26.00
mit Pesto, Oliven, Pinienkernen und getrockneten Tomaten

Risotto 28.00
mit Steinpilzen und jungem Gemüse

Pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 19.00
mit Knoblauch, Öl und Paprikaschoten

Penne Rigate 25.00
mit Ventricina Salami, frischem Spinat und Gorgonzola Käse

*„Nach einer guten Mahlzeit kann man allen verzeihen, selbst
seinen eigenen Verwandten.“*

Oscar Wilde - irischer Lyriker, Dramatiker und Bühnenautor
(1854 - 1900)



Hauptgerichte

Fisch

Saiblingsfilet mit Basmatireis an Curry-Kurkumasauce und jungem Spinat	29.00
Lachssteak mit Tagliatelle an Dillrahmsauce und Brokkoli	32.00

Klassiker

Pouletbrust à la «Chef» mit Pfirsich, Hinterschinken und Gruyère Käse überbackene Pouletbrust dazu ½ Basmatireis ½ Pommes Frites und Demi Glace Sauce	29.00
Cordon-Bleu vom Schwein (240g) mit Bauer Hinterschinken und Davoser Bergkäse gefüllt dazu Country Cuts und kleiner «Coleslawsalat»	32.00

„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“
François de La Rochefoucauld – französischer Adelige, Militär und Literat
(1613 – 1680)



Heissi Stei

Spezialität des Hauses

	Klein (180g)	Medium (250g)	Gross (400g)
Hirsch Entrecôte	40.00	46.00	55.00
Lamm Entrecôte	41.00	47.00	56.00
Straussenfilet	38.00	44.00	57.00
Pferdefilet	39.00	46.00	58.00
Rindsfilet	48.00	57.00	69.00
Ochsen Empfehlung			
Thunfischsteak	29.00	36.00	

Wildschweinkotelett **450g** (mit *Circa* 110g Knochen) 59.00

Rib-Eye-Steak (CH) **300g** 59.00

inkl. vier Saucen & Kräuterbutter

Barbeque Sauce, Cocktail Sauce, Knoblauch Sauce & Mexican Salsa

Eine Beilage nach Wahl

Kartoffelkroketten, Pommes frites, Country Cuts, Kartoffelpüree,
Basmatireis, Risotto, Tagliatelle
oder hausgemachten Erdnussbutterespätzle

Der Stein ist für jeweils eine Person.

Und nicht vergessen, eine Speckscheibe (Thunfischsteak – Lauchblatt) auf dem heissen Stein verhindert das Ankleben.



Süßes Finale

Apfelstrudel mit Vanille Glacé oder Vanille Sauce	11.50
Hausgemachtes Tiramisu	10.50
Cheese Cake mit Waldbeeren Sauce	11.50
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an einer Passionsfrucht Sauce und Mango - Passionsfrucht Sorbet	12.50
Bündner Nusstorte mit Caramelglacé und Schlagrahm	12.50
<hr/> Weiteres ... <hr/>	
Variation von Schweizer Käse mit Nüssen und Davoser Birnenbrot	15.50

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust
hat, darin zu wohnen.“*

Sir Winston Leonard Spencer - Churchill
(1874-1965)



Weinkarte

Offene Weine Weiss

Dei Respiri Bianco DOC, <i>Baglio Oro – IT, Grillo</i>	10cl	6.00
	75cl	43.00
Bündner Pinot Blanc AOC, <i>von Salis CH</i>	10cl	7.00
	50cl	33.00

Offene Weine Rot

Dei Respiri Rosso DOC, <i>Baglio Oro IT, Nero d'Avola</i>	10cl	6.00
	75cl	43.00
Malanser Pinot Noir AOC, <i>von Salis CH</i>	10cl	7.00
	50cl	33.00

Offene Weine Rosé

Bündner Schiller AOC, <i>von Salis CH, Pinot Noir-Gris-Blanc</i>	10cl	8.00
	50cl	37.00

Prosecco & Champagne

Naonis Prosecco Extra Dry DOC, <i>La Delizia IT, Glera</i>	10cl	8.00
	75cl	54.00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée, <i>FR</i>	10cl	12.50
	37.5cl	42.00
	75cl	82.00
Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé, <i>FR „ Zèbre „</i>	75cl	179.00
Champagner Moët & Chandon Brut Impérial, <i>FR</i>	75cl	89.00
Champagner "R" De Ruinart Brut, <i>FR</i>	75cl	119.00
Franciacorta Ca' del Bosco Cuveé Prestige Brut DOCG, <i>IT</i>	75cl	84.00
Champagner Dom Perignon Millésime Blanc, <i>FR (2008)</i>	75cl	285.00
Champagner Louis Roederer Cristal Brut, <i>FR (2008)</i>	75cl	359.00
Champagner Krug Rosé Brut, <i>FR</i>	75cl	549.00

„ Das Leben ist viel zu kurz um schlechten Wein zu trinken.“

*Johann Wolfgang von Goethe,
(1749-1832 deutscher Dichter und Naturforscher)*



Weissweine

Schweiz

Fendant Pirouette AOC, <i>Chasselas</i> <i>Albert Mathier, Wallis</i>	75cl	43.00
Mayenfelder Cuvée Blanche AOC, <i>Chardonnay/Pinot Noir</i> <i>Schloss Salenegg, Maienfeld</i>	75cl	56.00
Malanser Chardonnay AOC <i>Von Salis, Graubünden</i>	75cl	68.00

Italien

Pinot Grigio DOC <i>Kellerei Kurtatsch, Südtirol</i>	75cl	46.00
Lange Arneis DOC <i>Acienda Agricola Marrone, Piemonte</i>	75cl	55.00

Frankreich

Pouilly-Fumé AOC, <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Château de Tracy, Loire</i>	75cl	75.00
--	------	-------

Spanien

Basa Blanco DO, <i>Verdejo/Viura</i> <i>Telmo Rodriguez, Toro</i>	75cl	44.00
--	------	-------

*„Gott hat nur Wasser geschaffen,
aber der Mensch machte den Wein.“*

Victor Hugo - französischer Schriftsteller
(1802 – 1885)



Rotweine

Schweiz

Merlot Genestrerio DOC <i>Agriloro SA, Tessin</i>	75cl	49.00
Fläscher Pinot Noir AOC <i>Weingut Davaz, Fläsch, Graubünden</i>	75cl	58.00
Humagne Rouge AOC <i>Albert Mathier, Wallis</i>	75cl	67.00
Sottobosco DOC, Merlot/Gamaret/CS/CF <i>Agriloro SA, Tessin</i>	75cl	89.00

Italien

Lagrein DOC <i>Kellerei Kurtatsch, Südtirol</i>	75cl	48.00
Valpolicella Ripasso DOC, Corvina/Corvinone/Rondinella <i>Cantina La Giarretta, Veneto</i>	75cl	53.00
Sforzato Valtellina Superiore DOCG, Nebbiolo <i>Zanolari Weine, Lombardia</i>	75cl	61.00
Tenuta Gagliole IGT, Sangiovese/Cabernet Sauvignon <i>Tenuta Gagliole, Toscana</i>	75cl	92.00
Brunello di Montalcino DOCG, Sangiovese Grosso <i>Casanova di Neri, Toscana</i>	75cl	111.00
Sasso Bucato IGT, Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot <i>Azienda Agricola Russo, Toscana – Maremma</i>	75cl	79.00
	150cl	149.00
	300cl	279.00

Frankreich

Château Siran Cru, Merlot/Cabernet Sauvignon-Franc <i>Margaux AOC, Bordeaux</i>		85.00
Châteauneuf-du-Pape La Bernardine AOC, Grenache/CS/CF/Merlot <i>Michael Chapoutier, Côtes du Rhône</i>	75cl	92.00

Spanien

Finca Antigua Tempranillo DO <i>Finca Antigua, La Mancha</i>	75cl	46.00
Mauro Tinto Cosecha DO, Tempranillo/Syrah <i>Bodegas Mauro, Castilla y León</i>	75cl	95.00
Rioja Crianza DOCa, Tempranillo/Garnacha <i>Bodegas Paco Garcia, Rioja</i>	75cl	51.00
	150cl	96.00
	500cl	289.00

**Italien**

Ornellaia DOC, 2016 <i>Cabernet Sauvignon-Franc/Merlot/Petit Verdot</i> <i>Tenuta dell'Ornellaia, Toscana, Bolgheri</i>	75cl	299.00
Sassicaia DOC, 2014 <i>Cabernet Sauvignon-Franc</i> <i>Tenuta San Guido, Toscana, Bolgheri</i>	75cl	329.00
Sassicaia DOC, 2016 100 Parker P. <i>Cabernet Sauvignon-Franc</i> <i>Tenuta San Guido, Toscana, Bolgheri</i>	75cl	589.00
Amarone Classico Della Valpolicella 2006 95 Parker P. <i>Riserva „ La Mattonara „ Corvina, Rondinella, Molinara</i> <i>Azienda Agricola Zymé</i>	75cl	419.00

Frankreich

Château Lynch-Bages 5e Cru Classé, 2016 97 Parker P. <i>Cabernet Sauvignon-Franc/Merlot/Petit Verdot</i> <i>Pauillac AOC Bordeaux</i>	75cl	299.00
Château Cos d'Estournel 2e Cru, 2015/2016 100 Parker P. <i>Cabernet Sauvignon-Franc/Merlot/Petit Verdot</i> <i>Saint Estèphe AOC, Bordeaux</i>	75cl	319.00
Château Haut-Brion 1er Grand Cru Classé 2003 <i>Cabernet Sauvignon-Franc/Merlot</i> <i>Pessac-Léognan AOC, Bordeaux</i>	75cl	739.00
Château Margaux 1e Grand Cru Classé 1995 95 Parker P. <i>Cabernet Sauvignon-Franc/Merlot/Petit Verdot</i> <i>Margaux AOC, Bordeaux</i>	75cl	999.00

USA – Kalifornien

Cabernet Bosché 2014 <i>Freemark Abbey</i>	75cl	249.00
---	------	--------

*„ Men are like wine.
Some turn to vinegar, but the best improve with age.“*
Pope John XXIII



Getränkekarte

Aperitif

Sanbitter		10cl	5.00
Sherry Tio Pepe	15%	4cl	6.50
Martini Bianco/Rosso	15%	5cl	8.00
Pastis	45%	4cl	7.50
Cynar	17%	4cl	8.50
Averna	29%	4cl	7.50
Campari	25%	4cl	8.50
Campari Soda/Orange			9.90
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Mineralwasser)			10.50
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Minze, Mineralwasser)			10.50

Bier & Apfelwein

Calanda Fassbier		30cl	5.00
Calanda Fassbier		50cl	7.00
Calanda Senza Alkoholfrei		33cl	5.90
Monsteiner Huusbier		33cl	6.00
Erdinger Weissbier (mit oder ohne Alkohol)		50cl	7.00
Möhl Apfelwein (mit oder ohne Alkohol)		50cl	7.00

Mineral & Softs

Valser, Valser Silence (ohne Kohlensäure)		33cl	4.50
		75cl	7.50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta		33cl	4.90
Rivella (Rot oder Blau)		33cl	4.90
Michel Schorle (Apfel oder Himbeere & Rhabarber)		33cl	4.90
Michel Oragensaft, Tomatensaft		20cl	4.90
Fuse Icetea Lemon		33cl	4.90
Kinley Tonic, Bitter Lemon		20cl	4.90
Davoser Quellwasser		50cl	3.00

Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso			4.50
Doppelter Espresso			5.50
Cappucino, Schale (Milchkaffee)			6.00
Lipton Tee (diverse Sorten)			4.50
Punsch (Orange, Apfel, Rum)			4.50
Heisse Schoggi, Ovomaltine			4.50
Schoggi Melange			5.20



Heisse Getränke mit Alkohol

Glühwein	6.00
Corretto Grappa (Espresso mit Grappa)	6.00
Café Lutz, Café Fertig	6.50
Café Baileys (Kaffee mit Baileys und Rahm)	9.50
Café Italiano (Kaffee mit Amaretto und Rahm)	9.50
Café Ochsen (Kaffee mit Rahmröteli und Rahm)	9.50
Schümli Pflümli	9.00
Flämmli (Espresso mit Williams)	6.50
Irish Coffee (Kaffee mit Whiskey und Rahm)	11.50
Jagertee	8.00
Grog (Schwarzer Tee mit Rum)	6.50
Holdrio (Hagebutte Tee mit Zwetschgen)	6.50

Unsere Empfehlung:

Jägermeister	35%	4cl	7.00
Appenzeller	29%	4cl	7.00
Braulio	21%	4cl	7.00
Grappa			
Paesanella Moscato	41%	2cl	8.50
Paesanella Amarone Barrique	41%	2cl	8.50
Berta „Elisi“ Barriques	43%	2cl	9.00
Nonino Lo Chardonnay	41%	2cl	9.50
Nardini Riserva Aquavite	50%	2cl	9.50
Berta „Tre Soli tre“ <i>Nebbiolo</i>	44%	2cl	13.50
Berta „Magia“ <i>Barbera, Malvasia, Brachetto</i>	45%	2cl	17.50

Destillate & Brände & Liköre

Grand Marnier	40%	2cl	8.00
Calvados, Morin	40%	2cl	8.00
Vielle Prune, Morin	41%	2cl	8.50
Birne Williams, Etter	42%	2cl	8.50
Kirsch Dettling, Lauerzer	40%	2cl	8.50
Rémy Martin VSOP	40%	2cl	10.50
Hennessy Fine de Cognac	40%	2cl	12.50
Rum Pyrat XO Reserve	40%	2cl	13.50
Rum Ron Zacapa Centenario 23 Años	40%	2cl	17.50
Bündner Röteli	22%	4cl	6.50
Baileys	17%	4cl	7.00
Amaretto	28%	4cl	7.00