



Sommerkarte

Vorspeisen der Saison

CHF

Caprese «Ochsen» mit Büffelmozzarella		18
Hausgebeizter Lostallo Graved Lachs ▪ Dill-Senf Sauce ▪ Rucola ▪ Pumpernickel ▪ Rosenpfeffer	Zucht / Schweiz	23
Grüne Kaltschale ▪ Gewürzspeck vom Freilandsäuli ▪ Joghurtschaum ▪ Pickels von roten Zwiebeln	Witzwil	17
Carpaccio vom regionalen Vollmilchkalb ▪ Brombeeren ▪ Konfierte bunte Cherrytomaten ▪ Jumi's gereifte Belper Knolle ▪ Shiso Kresse	Baselbiet	22
Wurstsalat «Ochsen Style» mit einem 64°C Ei	Schweiz	19
Jenzers Goldwurst ▪ Jumi's Belper Knolle ▪ Tête de Moine ▪ würzige Vinaigrette		
Auf Wunsch zusätzlich mit unseren Belgischen Frites		25

Die beliebtesten Vorspeisen Klassiker

«Gsunds us em Garte» ▪ Pfirsich ▪ Rüepli ▪ Hanfsamen ▪ Brombeervinaigrette		14
Auf Wunsch auch mit Französischem oder Balsamico Dressing.		
Zusätzlich mit gebratenem Legehennen-Curry Würstli		18
«Tatar-Trilogie» mit kleinem Salatbouquet ▪ Crostini		25
Kalbstatar vom Vollmilchkalb ▪ Zitronenzeste ▪ Olivenöl	Baselbiet	
Zwiebelmett vom Freilandsäuli	Witzwil BE	
Tatar vom Freilandrind ▪ Schalotten ▪ Cornichons ▪ Schnittlauch ▪ Kapern	NW Schweiz	
Klare Ochsenchwanzsuppe ▪ gezupfter Ochsenchwanz ▪ Gemüse Julienne ▪ Knuspergebäck	NW Schweiz	17



Hauptgerichte mit allem, was der Sommer zu bieten hat...

CHF

Best Burger in Town

Ochsen Burger vom regionalen Freilandrind ▪ Raffis BBQ Sauce ▪ Röstzwiebel ▪ Pfirsich ▪ Baby Lattich ▪ Coeur de boeuf Tomaten ▪ Belgische Frites
Für Vegetarier ist der Burger mit unserem hausgemachten Gemüseburger und Kräuterquark anstatt BBQ Sauce erhältlich

NW Schweiz 33 / 38
single / double
33

Tagliata vom Baselbieter Vollmilchkalb ▪ Tomatenvinaigrette ▪ Grüne Fregola ▪ Cherrytomaten

NW Schweiz 42 / 46

Koteletts vom Schweizer Berglamm ▪ Minz-Joghurt ▪ Dörrtomaten Arancini ▪ Schlangenauberginen ▪ Zucchini

Schweiz 45

Caesar «Ochsen» ▪ Schweizer Freiland Ribelmals Poulet mit Panko paniert ▪ Caesar Vinaigrette ▪ grillierter Baby Lattich ▪ Rote Zwiebeln ▪ Parmesan ▪ Kapern ▪ Knoblauch Croûtons

Rheintal 37

Butchers Cut

Spare Ribs vom Witzwiler Freilandsäuli mit Baergs Apfel-Balsamessig ▪ Orangen Gnocchi ▪ Feta mit Ahornsirup überbacken ▪ Rainbow Mangold

Witzwil BE 36

Fisch

Fricktaler Zander ▪ Nussbutter mit Mandelstäbchen ▪ Kräuter-Dörrtomatenkruste ▪ Fregola ▪ Grünes Gemüse. Bei Nichtverfügbarkeit aus dem Fricktal beziehen wir den Zander aus Fruttigen BE

Zucht / Schweiz 41

Vegetarisch

Orangen Gnocchi ▪ Zitrusauce ▪ Jumi's Belper Knolle ▪ marinierter Kräutersalat

34

Unsere beliebtesten Klassiker

Cordon Bleu vom Freilandsäuli «Ochsen Style» ▪ Jumi's Schlossberger Käse ▪ Schinken ▪ Belgische Frites ▪ Marktgemüse

Witzwil BE 39 / 43

Geschnetzelte Leber vom Vollmilchkalb ▪ Rösti ▪ Apfel ▪ Calvadosauce

Baselbiet 39 / 43

Tatar geschnitten aus der Nusschale vom Freilandrind ▪ verschiedene Gewürze ▪ Kräuter ▪ Toast ▪ Butter. Nach Ihrem Geschmack zubereitet

NW Schweiz 41 / 45

Wienerschnitzel vom Kalbsbäckli ▪ Preiselbeerkompott ▪ Saisongemüse ▪ Belgische Frites traditionell im Rinderfett gebacken

Baselbiet 44 / 48

Entrecôte vom Freilandrind ▪ Kräuterbutter ▪ Marktgemüse ▪ Belgische Frites
150 g / 250 g / Metzgerportion 350 g

NW Schweiz 46 / 52 / 58