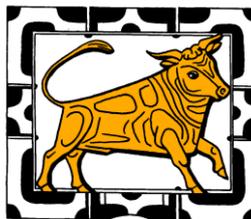


Gasthaus Ochsen Berneck
Das Speiserestaurant mit eigener Metzgerei



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

Juni 2024 ältere Menuvorschläge sind nicht mehr preisverbindlich,
Donnerstag und Sonntag Ruhetag auf Anfrage für Bankette möglich.



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. 8.1% MwSt.

Aperitif-Snacks für jeden Anlass

Canapés oder Partybrötli gefüllt

Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Eier, Käse Spargeln	Fr.	4.20
Norwegischer Rauchlachs	Fr.	5.00
Tatar	Fr.	5.00
Krevetten	Fr.	5.00

Knuspriges Blätterteigkonfekt

per kg Fr. 98.00

Appetizer Gläser und Schalen (mit der Gabel zum essen)

Crevettencocktail	Fr.	6.50
Vitello Tonato	Fr.	5.80
Rostbeefrollen New York	Fr.	5.80
Kaltes Siedfleisch auf Linsensalat an Kräutervinaigrette	Fr.	5.80
Meeresfrüchtesalat Mediterrane	Fr.	6.50
Gazpacho (kalte pikante Gurkensuppe)	Fr.	4.50

Apero-Löffelturm (ca 50 Aperoeinheiten)

Fr. 225.00

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

Warme-Snacks

Schinkengipfeli Mini	Paar	Fr.	4.40
Schinkenkissen	Paar	Fr.	4.40
Appenzeller Käsequadrate	Paar	Fr.	4.40
Gebratene marinierte Pouletflügeli	2 Stück	Fr.	5.40
Gebackene Gemüseröllchen an original süss-saurer Sauce	2 Stück.	Fr.	4.80
Meatballs mit Zack-Zacksauce	Paar	Fr.	4.20
Nprnberger Bratwürstli mit Lustenauersenf	Stück	Fr.	4.50
Kleine verschiedene Semmel /Brötli	Stück	Fr.	0.95

Vegetarisch

Gemüsedips mit 4 verschiedenen Saucen	4 Port./ Glas	Fr.	24.00
---------------------------------------	---------------	-----	-------

Vorspeisen, Suppen und Salate

Kalte Vorspeisen

Tandoori Pouletflügeli süss-sauer auf Currymango-Couscous mit Zupfsalaten	Fr. 14.00
Marinierter Pfefferthunfisch auf Thaigurkensalat mit Mango und Erdnüssli, Wasabisauerrahm und Sakura Kresse	Fr. 19.50
Hausgemachte Kalbfleischpastete mit New-York Salat	Fr.15.00
Bündner-Rohschinken mit Melonenkugeln	Fr.14.00
Serano-Rohschinken mit Büffelmozzarella auf Avocado-Tomaten-Salsa und Basilikumsauerrahm	Fr. 18.50

Vorspeisenvariation

Serano Rohschinken mit Melonenkugeln Büffelmozzarella auf Avocado-Tomatensalat und Basilikumsauerrahm Shot von der Selleriecurry-Cremesuppe Tandoori- Pouletflügeli süss-sauer auf Currymango-Couscous	Fr. 19.50
---	-----------

Fragen sie nach weiteren saisonalen kalten Vorspeisen

Exklusives kaltes Vorspeisen-Schaubuffet

Fr.48.00

(ab 40 Personen)

Kalbfleischpastete und getrüffelte Kalbsleberterrinen 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. 5.50
Bernecker Weinsuppe mit hausgeräuchten Pouletbruststreifen	Fr. 7.00
Selleriecurry-Cremesuppe mit Kokosmilch und Curry-Pouletstücken	Fr. 7.00
Bündner Gerstensuppe	Fr. 5.50
Rheintaler Ribelmaissuppe mit Mostbröcklibrunoise	Fr. 5.50
Gemüsecremesuppen nach Wahl	Fr. 6.00

Fragen sie nach weiteren saisonalen Spezialsuppen**Warme Vorspeisen**

für warme Vorspeisen beraten wir sie gerne persönlich

Salate

Gemischter Salat (5 assortierte frische Gemüsesalate nach Wahl)	Fr.11.00
Gemischter Kleinsalat (4 assortierte frische Gemüsesalate nach Wahl)	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit, Ei, Speck und Croûtons	Fr. 13.50
Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten und 2 Saucen	Fr. 17.00
Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten und 2 Saucen	Fr. 14.00

Wünschen Sie eine Vorspeise, Suppe oder Spezial-Salat anstelle des im Menu inbegriffenen gemischten Blattsalates, dann wird Ihnen Fr. 4.50 gutgeschrieben.

Tellerservice (1x serviert auf grossem Teller)

1. Teller für Fr. 28.50

Gemischter Blattsalat
Metzgermeisters Hackbraten
Kartoffelstock
2 Saisongemüse

2. Teller für Fr. 31.50

Gemischter Blattsalat
Geschnetzeltes Schweinefleisch an
Champignonrahmsauce
Butter-Nudeln
2 Saisongemüse

3. Teller für Fr. 31.50

Gemischter Blattsalat
Schweinevoressen Demidow
Kartoffelstock
2 Saisongemüse

4. Teller für Fr. 31.00

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

5. Teller für Fr. 30.50

Gemischter Blattsalat
Schweinehalsbraten Grossmutterart
(Speckstreifen und Champignons)
Kartoffelstock
2 Saisongemüse

6. Teller Für Fr. 37.50

Gemischter Blattsalat
Schweinefilet-Piccata mit Tomaten-
Gemüse coulis
Brokkoli mit Mandeln
Gefüllte Zucchini
Risotto mit Parmesan

7. Teller für Fr. 39.50

Teller mit Kalbfleisch Fr. 45.00

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

8. Teller für Fr. 37.00

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

9. Teller für Fr. 37.00

Gemischter Blattsalat
Kalbsvoressen Gärtnerinart
Kartoffelgratin,
3 Saisongemüse

10. Teller für Fr. 41.00

Gemischter Blattsalat
Ossobuco Cremolata
Steinpilzrisotto
3 Saisongemüse

11. Teller für Fr. 41.00

Gemischter Blattsalat
Wienerschnitzel (Kalb)
mit frischen Preiselbeeren
Pommes frites
3 Saisongemüse

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

Menus als Tellerservice mit 3 Gemüsen Fr. 4.50 Reduktion)

Nr.1	Gemischter Blattsalat	
	Marinierter Schweinekarreebraten sanft-saftig gegart mit Rotweinsauce und Champignons à la creme Savoyer-Kartoffeln 4 Saisongemüse	Fr.41.00
Nr.2	Gemischter Blattsalat	
	Rindsschmorbraten Gärtnerinart Kartoffelgratin 4 Saisongemüse	Fr.41.00
Nr.3	Gemischter Blattsalat	
	Glasierter Kalbsschulterbraten Grossmutterart mit Champignons, Speck Kartoffelstock 4 Saisongemüse	Fr.46.00
Nr.4	Gemischter Blattsalat	
	Geschnetztes Kalbfleisch an Rahmsauce Rösti-Kroketten (bis 30 Pers. Rösti möglich) 4 Saisongemüse	Fr.47.00
Nr.5	Gemischter Blattsalat	
	Schweinefiletmedaillons an Calvadosrahmsauce mit Apfelscheiben und Dörrfrüchten Williamskartoffeln 4 Saisongemüse	Fr.47.00

Nr.6	Gemischter Blattsalat	
	Marinierter Kalbshohrücken Niedergar gebraten Vallé d'auge an Calvadosrahmsauce Gefüllter Apfel, glasierte Kastanien Grüne Bohnen und Blaukraut Spätzli	Fr 49.00
<hr/>		
Nr.7	Gemischter Blattsalat	
	Kalbschnitzel mit Morchelrahmsauce Hausgemachte Tagliatelle 4 Saisongemüse	Fr 49.00
<hr/>		
Nr.8	Gemischter Blattsalat	
	Lammkarree provenzalische Art Rosmarin-Bratkartoffeln 4 Saisongemüse	Fr.51.00
<hr/>		
Nr.9	Gemischter Blattsalat	
	Ganzer glasierter Kalbshaxen bürgerliche Art Kartoffelgratin 4 Saisongemüse	Fr.48.00
<hr/>		
Nr.10	Gemischter Blattsalat	
	Roastbeef rosa gebraten Sauce Bearnaise und Rotweinjus Kartoffelgratin 4 Saisongemüse	Fr.55.00
<hr/>		
Nr.11	Gemischter Blattsalat	
	Kalbskarre am Stück rosa gebraten mit kräftiger und Rotweinsauce und Saisonfrischpilzragout Kartoffelgratin und hausgemachte Tagliatelle 4 Saisongemüse	Fr.58.00

Nr.12	Gemischter Blattsalat	
	<hr/>	
	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.63.00
<hr/>		
Nr.13	Gemischter Blattsalat	
	<hr/>	
	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.64.00
<hr/>		
Nr.14	Gemischter Blattsalat	
	<hr/>	
	Châteaubriand vom Rindsfilet (IR) Mittelstück Rotweinsauce, Sauce Bearnaise, Kräuterpfeffersauce Kartoffelgratin und hausgemachte Tagliatelle 6 Saisongemüse	Fr.64.00

Gerne stellen wir Ihnen auch Menus aus unseren saisonalen Angeboten zusammen

Hochzeitsmenu ab 30 Personen Hauptgericht als Tellerservice

1. Hochzeitsmenu für Fr. 80.00

Vorspeisen-Variation

Serano Rohschinken mit Melonenkugeln
 Büffelmozzarella auf Avocado-Tomatensalat und Basilikumsauerrahm
 Shot von der Selleriecurry-Cremesuppe
 Tandoori- Pouletflügeli süssauer auf Currymango-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. 91.00

Vorspeisen-Variation

Serano Rohschinken mit Melonenkugeln
 Büffelmozzarella auf Avocado-Tomatensalat und Basilikumsauerrahm
 Tandoori- Pouletflügeli süssauer auf Currymango-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



Feiertags-Menu 1 Hauptgericht als Tellerservice

Menu für Fr. 72.00

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

Kalbschnitzel mit Rotweinsauce und Morchelragout à la creme
Hausgemachte Tagliatelle
oder Williamskartoffeln
4 Saisongemüse

Chefs Saisondessert Trilogie



Feiertags-Menu 2 Hauptgericht als Tellerservice

Menu für Fr. 88.00

Serano Rohschinken und Büffelmozzarella auf Avocado-Tomaten Salsa
mit Basilikumsauerrahm, hausgemachtes-Grisni

Bernecker Weinsuppe mit Streifen von Saiblingsfilet in Haselnussöl pochiert

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

Krustenspeckbraten mit Rheintaler Räbe

Rippli oder Beinschinken mit Sauerkraut

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

Kleine Rahmblut- und Leberwüstli
Apfelmus

Frische Kalbsleber am Buffet zubereitet mit Rösti

Kleine Schweinebratwüstli mit Röstzwiebeln

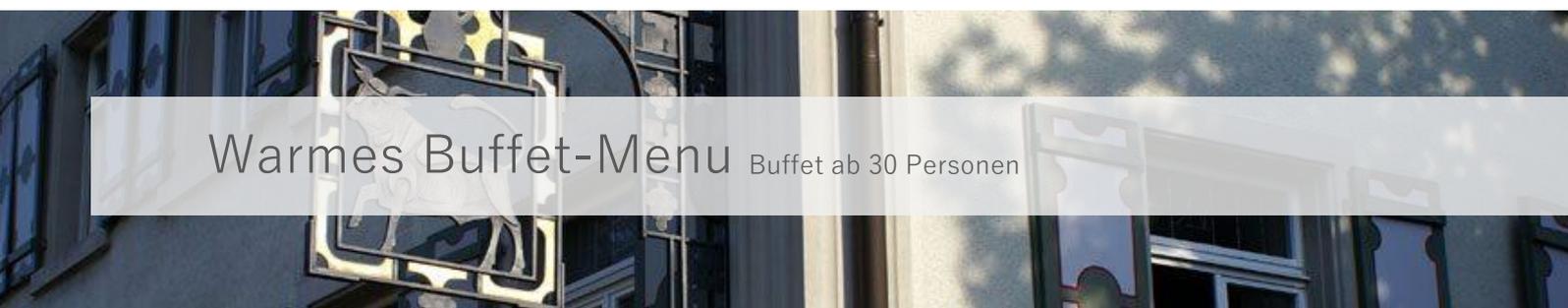
Geschmorte Hackfleisch-Köhlwickel

Buffet mit Salaten

Fr. 67.00

Buffet ohne Salate

Fr. 62.00



Warmes Buffet-Menu Buffet ab 30 Personen

Bouillon mit Flädli

Nüsslisalat mit Ei

Warmes Buffet

Lammrack mit Tomatenknoblauch-Salsa, Jus
Grüne Bohnen, Kartoffelgratin

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
an Champignonrahmsauce
Spätzli, 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

Chateaubriand rosé gebraten
Sauce Bearnaise
Pommes frites, glasierte Karotten

Buffetmenu ab 30 Personen für

Fr. 89.00

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



Kaltes und warmes Buffet Buffet ab 40 Personen

Kalter Teil

Kalbfleischpastete, getrüffelte Kalbs- und Gelügelberterrine
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)

—————
Kalbshohrücken und Lammräck mit Kräutern und Knoblauch gebraten, Jus
Kartoffelgratin, Brokkoli mit Mandeln

Buffet ab 40 Personen

Fr.87.00



Hausgemachte Desserts

Einfache Dessert im Glas serviert - Luftiges Limonen-Pannacotta mit Himbeersauce - Honig-Karamellcreme mit Birnenstücken	Fr.	9.00
Schokoladenmousse Black and White mit Beeren garniert	Fr.	12.00
Verschiedene Dessert-Coupes Jaques, Dänemark, Heisse Brombeeren mit Vanille Glacé	Fr.	12.00
Hausgemachtes Karamell Köpfler mit Rahm und Früchtegarnitur	Fr.	11.00
Quarkmandel-Strudel mit Sauerkirschenkompott und Vanilleglacé	Fr.	14.50
Schoko-Kokos-Brownie mit exotischem Früchtemacedoine Sauerrahmglacé	Fr.	13.50
Apfelchuechli (2 St.) mit Zimt Glacé und Vanillesauce	Fr.	14.00
Chefs Saison-Dessert Trilogie	Fr.	15.50
Verschiedene Torten und Fruchtkuchen bestellen wir für sie beim Konditor	Servicegedeck Fr.	4.80

Weitere saisonale Desserts offerieren wir Ihnen bei einer persönlichen Beratung



Dessertbuffets ab 30 Personen

Dessertbuffet mit 5 Dessertkomponenten Fr.17.00

Kleines Dessertbuffet Fr.21.50

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.24.50

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 01.00 Uhr gratis
von 01.00-03.00 Uhr pro angebrochene Stunde 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 1 30 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 3% 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. 8.1 % Mwst.
- Hauslieferungen:** Gerne informieren wir Sie über unsere separaten Konditionen bei Partylieferungen
-