

Reservierungen: <https://www.restaurantochsenkilchberg> und Tel. 044 715 30 15



**Herzlich willkommen
im Restaurant Ochsen Michael**

Liebe Gäste

Bei Allergien, Unverträglichkeiten und Fragen zu den Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Diese beraten Sie gerne und informieren Sie auch über Tagesspezialitäten und saisonale Angebote.

Die Deklarationen finden Sie auf der letzten Seite.

Zum Einstimmen einige Vorschläge:

Crodino, Crodino Orange	5.00	7.50
Hugo, Aperol Spritz		
12.00		
Cynar, Campari, weisser Martini		
7.00		
Orangensaft, Tomatensaft		5.00
5.50		
Frisches Haldengutbier vom Fass 3 dl. oder 5dl.	5.00	7.00
1 dl. Prosecco Sylvoz DOC Brut, Gerla, Italien		
9.50		
1 dl. Weisswein Chardonnay DOC Fosche, Italien		7.50
1 dl. Roséwein Furia di Calafuria, Apulien		8.00

Reservierungen: <https://www.restaurantochsenkilchberg> und Tel. 044
715 30 15

Das ganze Ochsen-Team wünscht Ihnen guten Appetit!

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer und Service

Knackige Salate

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	12.00
Nüsslisalat mit Ei	12.00
Ruccola mit gehobeltem Parmesan	12.00
Kabissalat mit gebratenen Speckwürfeln	12.00

Vor- und Hauptspeisen

Tomatensalat mit Büffelmozzarella	15.00	26.00
Rindsfilet-Carpaccio		
<i>Ruccola, und gehobelter Parmesan</i>	21.00	37.00
Rindsfilet-Tatare mit Toast und Butter	26.00	42.00
Gebratene Calamaresstreifen		
<i>Kräuter, Knoblauch und Peperoncino</i>	23.50	38.00

Suppen

Consommé mit Ei	10.00
Kürbiscrèmsuppe mit Ingwer	12.00

Pasta Vor- und Hauptspeise

Spaghetti al Pomodoro mit Basilikum	17.00
20.00	
Spaghetti Aglio	
<i>Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl</i>	18.00 21.00
Spaghetti Bolognese, Rindfleisch	19.00 24.00
Spaghetti alla Carbonare, Speck, Eigelb und Rahm	26.00
Lasagne al Forno, Rindshackfleisch	26.00

Spaghetti Ochsen, Hausspezialität

Riesengrevetten, Greenshell- Miesmuscheln und Currysauce 29.00

Hausgemachte Teigwarengerichte, Vor- und Hauptspeise

Ravioli <i>Kalbfleischfüllung, Butter und Salbei</i>	18.00	29.00
Crespelle <i>Spinat-Ricotta-füllung, mit Käse überbacken, vegi</i>		24.00
Kartoffelgnocchi di Michael <i>Speck, Knoblauch, Tomaten, Peperoncino und Rahmsauce</i>		26.00

Die besten Pfannengerichte

Kalbsschnitzel <i>nature</i>	35.00	<i>mit Zitronenrahmsauce</i>	42.00
Kalbsleber alla veneziana <i>Butter, Salbei und Zwiebeln</i>			39.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art			
<i>Rahmsauce, Champignons</i>			42.00
Hausgemachtes Kalbs Cordon-bleu			
<i>gefüllt mit Schinken, Emmentaler und Gruyère</i>			48.00
Rindsfilet <i>mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken</i>			54.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff <i>Peperonistreifen, Zwiebeln, Champignons, Cornichons und Paprikasauce</i>			48.00
Chicken Curry <i>Poulet, Gemüse und rassige Currysauce</i>			32.00

Eine Beilage ist inbegriffen:

Nudeln, Risotto, Trockenreis, Rösti, Pommes frites, Tagesgemüse oder Salat

Jede zusätzliche Beilage + 9.00

Le nostre Pizze fatte in casa

Margherita	18.00
Ruccola	19.00
Napoli <i>Sardellen und Kapern</i>	22.00
Diavolo <i>Zwiebeln, Peperoncino und Knoblauch</i>	20.00
Ai Funghi <i>Pilze</i>	
Proschiutto <i>Schinken</i>	23.00
Calabrese <i>pikante Salami und Oliven</i>	23.00
Al Tonno <i>Thunfisch, Kapern und Zwiebeln</i>	23.00
Siciliana <i>Schinken und Pilze</i>	23.50
Vegi <i>verschiedene Gemüse</i>	23.00
Pomodorini <i>Datterini-Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum</i>	24.00
Michael <i>Kalbfleischstreifen, Zwiebeln und Peperoncino</i>	27.00

Jedes zusätzliche Gedeck + 4.00

Produktedeclaration

Kalb- Geflügel- und Schweinefleisch, Speck, Schinken	CH
Rindfleisch	CH

Restaurant Ochsen Michael, Juli 2026

Rindfleisch (kann wachstumsfördernde Hormone enthalten)	AU
Crevetten	VN
Muscheln	NZ
Fisch	EU
Käse	CH, IT
Gemüse, Früchte, ausser Tropenfrüchte	CH, EU
Dunkles Brot	CH

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer und Service

Der süsse Abschluss



Hausgemachte Desserts

CHF

Caramelköpflì mit Rahm

9.00

Panna Cotta mit Frùchtecoulis

9.50

Tiramisu nach hauseigenem Rezept

11.00

Schokoladenmousse mit Schlagrahm

11.50

Erdbeergratin mit Vanilleglacé je nach Saison
12.00

Glacéspezialitäten

Feine Mövenpick Glacé pro Kugel

4.00

(Aromen: Vanille, Schokolade, Espresso, Lemon)

Eiscafé (Espresso, Moccaglacé und Schlagrahm)

12.00

Eiscafé mit Baileys

11.00

Coffee Time (1 Kugel Glacé mit Kaffee)

7.50

Coupe Dänemark (Vanilleglacé, warme Schokoladensauce, Rahm)

12.00

Zitronensorbet mit Limoncello	10.50
Zitronensorbet mit Vodka	10.00
Rahm	+ 1.50