



Gasthaus Ochsen Tägerwilen

Vorspeisen

	Klein/Gross
Blatt oder gemischter Salat	9 / 12
Burratina an Spargelsalat und Erdbeer-Gazpacho	16
Gambas al Ajillo mit Zitrone, Knoblauch und Chili	19 / 28
Bärlauch Schaumsuppe mit Rahm, geriebene Bergkäse & Kräutercroutons	12
Rindercarpaccio mit Salat, Spargelspitzen und Parmesan	19

Hauptspeisen

Chateaubriand ab 2 Personen Parmesankartoffeln, buntem Gemüse und Sauce Bernaise	55/ Person
Spätzlipfanne mit Rindsfiletspitzen, Gemüse und Pilzrahmsauce	39
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück mit Kartoffelsalat	32 / 44
Rosa gebratener Entenbrust mit buntem Gemüse und Honig	36
Ungarisches Rindsgulasch mit Butterspätzle	36
Cordon Bleu vom Kalbshack mit Spargel und Bergkäse gefüllt & Bärlauch-Kartoffelstock	38
Cross gebratener Zanderfilet mit Fitnessteller	38
Egli im Bierteig gebacken Hausgemachte Pommes, Sauce Tartar und Zitrone	36
Quarkpizokel gebraten mit Spargel, Morcheln, Bärlauch und Parmesanschaum	29
Fitnessteller mit Ziegenkäse und Honig	29

Dessert

Schokosuffle mit flüssigem Kern mit Sauerrahmglace	12
Coupe Romanoff	12
Hausgemachte Vanilleglace mit warme Schokosauce und Krokant	7.50
Affogato	7.50
Gerührter Eiskaffee	12
Le Colonel (Zitronensorbet mit Vodka)	12
Zwetschge Ville Prune	12
Mango Bacardi	12
Coupe Baileys	14
Coupe Dänemark	12
Tagesdessert	6
Glacesorten / Kugel	3.50
Schoko, Mocca, Mango, Himbeersorbet, Zitronensorbet	
Hausgemachte Glace/Sorbet	4.50
Vanilleglace, Mandel-Tonkabohne, Sauerrahmglace, Rum-Schoko, Erdbeere	
Zwetschgensorbet	
Portion Rahm	1