



Gasthaus Ochsen Tägerwilen

Vorspeisen

	Klein/Gross
Blatt oder gemischter Salat	9 / 12
Nüsslisalat mit Ei und Speck oder Ei und Pilzen	15
Jakobsmuschel an Belugalinsen mit Wachtelei	17
Gebratener Gänseleber mit Trüffel-Kartoffelcreme	22
Kürbiscremesuppe mit geröstete Kürbiskernen und Kernöl	10
Weissweinsuppe mit Rahm und Croutons	10

Hauptspeisen

Rindsfilet an heissen Stein mit hausgemachte Pommes und Gemüse	42 / 52
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück mit Kartoffel-Nüsslisalat	32 / 44
Cordon Bleu vom Kräuterschwein mit Prosciutto Cotto und Bergkäse Hausgemachte Pommes, Gemüse, Zitrone und Preiselbeeren	38
Osso Buco mit Tagliatelle und Gremolata	36
Ungarisches Rindsgulasch mit Butterspätzlen	36
Rosa gebratener Entenbrust an Orangenjus und Rotkraut Mit Mandelkroketten & Broccoli	36
Geschmorte Rindsbäggli in Rotweinsauce an Kartoffelstock und Gemüse	34
Egli im Bierteig gebacken Hausgemachte Pommes, Sauce Tartar und Zitrone	36
Fitnesssteller mit Ziegenkäse mit Honig	29
Hausgemachte Trüffel-Tagliolini mit Schwarzem Trüffel und Parmesanschaum	32

Dessert

Dessert Variation (Flüssige Schoko Souffle, Creme Brûlée, Sauerrahmglace)	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