



Gasthaus Ochsen Tägerwilen

Vorspeisen

	Klein/Gross
Blatt oder gemischter Salat	9 / 12
Nüsslisalat mit weichem Ei und Speck	15
Gambas al Ajillo mit Zitrone, Knoblauch und Chili	19 / 28
Kürbiscremesuppe mit geröstete Kürbiskernen und Kernöl	10
Bärlauch schaumsuppe mit knuspriger Gemüserolle	12
Rindercarpaccio mit Schwarzem Trüffel und Parmesan	19

Hauptspeisen

Chateaubriand ab 2 Personen Parmesankartoffeln, buntem Gemüse und Sauce Bernaise	55/ Person
Black Angus Rib Eye(250g) mit Bratkartoffeln, buntem Gemüse & Morchelsauce	48
Spätzlipfanne mit Rindsfiletspitzen, Gemüse und Pilzrahmsauce	39
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück mit Kartoffel-Nüsslisalat	32 / 44
Kalbsleber nach Wiener Art mit Butterrösti und buntem Gemüse	39
Rosa gebratener Entenbrust mit buntem Gemüse und Honig	36
Ungarisches Rindsgulasch mit Butterspätzle	34
Egli im Bierteig gebacken Hausgemachte Pommes, Sauce Tartar und Zitrone	36
Quarkpizokel gebraten mit Spargel, Pilzen, Bärlauch und Parmesanschaum	29
Fitnesssteller mit Ziegenkäse und Honig	29
Spätzlipfanne mit Gemüse, Pilzrahmsauce	24

Dessert

Schokosuffle mit flüssigem Kern mit Sauerrahmglace	12
Erdbeer Creme Brûlée	10
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
--------------	---