

# **Restaurant Ochsen**

**Restaurant Ochsen  
Oberdorfstrasse 36  
8953 Dietikon  
Telefon: 043 322 53 64  
E-Mail: [info@ochsen-dietikon.ch](mailto:info@ochsen-dietikon.ch)**

## Sehr geehrter Ochsen Gast

Sie planen eine **Geburtstagsfeier**, eine **Hochzeit**, ein **Geschäftessen** oder einen anderen, **speziellen Anlass**? Und legen besonderen Wert dabei auf Individualität Ihrer Veranstaltung, jederzeit einen kompetenten Ansprechpartner bei Organisation und Durchführung zu haben, sowie eine persönliche Atmosphäre des Hauses?

Wir freuen uns, Ihnen unsere vielseitigen Menü-Vorschläge geeignet ab 10 Personen, unterbreiten zu dürfen

Die **Räumlichkeiten** unseres Restaurants verleihen Ihrem Fest einen besonderen Rahmen. Ob Sie im kleinen Kreis zusammenkommen oder im ganz großen Stil feiern – wir organisieren jedes Fest für 10 bis 80 Personen ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen.

Sie können das Menu nach Ihrer Wahl selbst zusammenstellen. Die nachfolgenden Vorschläge sind nur ein Ausschnitt aus unserem breiten Angebot und können nach Ihren Wünschen individuell geändert werden. Selbstverständlich sind wir Ihnen bei Fragen, oder speziellen Wünschen gerne behilflich.

### **Bankett-Bestellung:**

Sämtliche Menus sind ab 10 Personen erhältlich und müssen für alle Teilnehmer einheitlich sein. Bitte geben Sie uns Ihre Auswahl und Personenanzahl 7 Tage vor Ihrem Anlass bekannt. Wir möchten Sie gerne persönlich und individuell beraten, deshalb sind Bankettbesprechungen nur nach telefonischer Voranmeldung möglich.

Bezahlung: Wir akzeptieren EC-Direkt, Postcard, Reka oder Barzahlung.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen. Mit freundlichen Grüßen

Team Ochsen

## Lokalitäten

Stübli bis 12 Personen,

Säli bis 50 Personen,

Gartenterrasse bis 100 Personen

Kegelbahn bis 30 Personen

Je nach Teilnehmerzahl und Anlass bieten unsere Räumlichkeiten verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten.

**Blumenschmuck** und **Dekorationen** aller Art können auf Wunsch zum Selbstkostenpreis für Sie besorgt werden.

Weitere Spezialleistungen oder Extraaufwände werden nach Vereinbarung separat verrechnet.

Für Ihren Aperó empfehlen wir Ihnen bei schönem Wetter unsere **Gartenterrasse**, ansonsten ist auch die Kegelbahn bei einer Runde Kegeln, der ideale Einstieg für einen gelungenen Anlass.

Alle Bestellungen der Menü-Kompositionen gelten ab mindestens **10 Personen**, bei Buffet-Bestellungen ab mindestens **15 Personen**.

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, benötigen wir Ihre Bankett-Bestellung mindestens **7 Tage im Voraus**.

Die genaue Gästezahl ist 24 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses uns mitzuteilen. **Diese ist für uns verbindlich und wird in Rechnung gestellt!**

Wünschen Sie einen Nachservice beim Hauptgang? So kommt pro Menü CHF 4.- dazu.

Unser **Menükartendruck** steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Der Menütex wird von uns vervielfältigt.

Für mitgebrachte Speisen (Kuchen) verrechnen wir ein **Tellergeld** von Fr. 3.00 pro Person

Für mitgebrachten Flaschenwein erheben wir ein **Zapfengeld** von Fr. 25.00 pro Flasche.

Für eine allfällige **Verlängerung** ab 00.00 Uhr, erheben wir CHF 160.00 pro angebrochene Stunde.

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich netto und inkl. 8,1 % MwSt. Wir gewähren keine Skonti oder Rabatte.

## - *Apero* -

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli, pro Person	CHF 1.80
Blätterteiggebäck hausgemacht, pro Person	CHF 2.80
Canapés individuell belegt, pro ½ Stück	CHF 3.00
Mini-Käseküchlein, pro Stück	CHF 3.00
Mini-Schinkengipfeli, pro Stück	CHF 3.00
Pouletflügeli, pro Stück	CHF 3.80
Rassige Meatballs (3 Stück)	CHF 4.80
Satay-Spiessli mit Erdnussdipp mariniert, pro Stück	CHF 3.00
Gemüsedipp mit verschiedenen Dippsaucen, pro Person	CHF 5.80
Früchte-Käse Spiessli, pro Stück	CHF 3.00
Pastetli gefüllt mit Frischkäse, pro Stück	CHF 2.80

– *Menu 1* –

**Grüner Blattsalat**

xxxxxx

**Schweinsrahmschnitzel**

Butternudeln und Mischgemüse

xxxxxx

**Frischer Fruchtsalat**

Mit einer Kugel Himbeersorbet

CHF 46.80 pro Person

– *Menu 2* –

**Bunter Blattsalat nach Art des Hauses**

Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen an einer Himbeervinaigrette

xxxxxx

**Schweinsfilet mit Grüner Pfeffersauce**

Pinienrisotto und Broccoli

xxxxxx

**Coupe Ochsen**

Zwetschgen- und Zitronen-Sorbet

Crème Gruyère-Rahmglace

Mit Saison-Früchten und Rahm

CHF 56.80 pro Person

– *Menu 3* –

**Karotten-Ingwer Suppe**

xxxxxx

**Aargauer Braten**

Schweinsbraten gespickt mit Zwetschgen serviert mit Kartoffelstock und Mischgemüse

xxxxxx

**Hausgemachtes Caramel Köpfl**

CHF 45.80 pro Person

– *Menu 4* –

**Bunter Blattsalat nach Art des Hauses**

Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen an feiner Himbeervinaigrette

xxxxxx

**Cherrytomatensuppe**

xxxxxx

**Rindsschmorbraten**

Hausmacher Nudeln und Marktgemüse

xxxxxx

**Schoggi Mousse**

CHF 62.80 pro Person

– Menu 5 –

**Gemischter Salat**

xxxxxx

**Pouletfilet im Speckmantel an Paprika  
Rahmsauce**  
Trockenreis und Mischgemüse

xxxxxx

**Coupe Boca Chica**  
Chololat-, Haselnuss- und Café-  
Rahmglace mit Meringues,  
Mandeln und Rahm

CHF 48.80 pro Person

– Menu 6 –

**Süssmaissuppe**

xxxxxx

**Roastbeef englisch gebraten mit Sauce  
Bernaise**  
Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel

xxxxxx

**Heisse Beeren mit Vanilleglace**

CHF 58.80 pro Person

– Menu 7 –

**Nüsslisalat mit Ei (Saisonal)**

xxxxxx

**Kalbscarreebraten mit Morchelsauce**  
Butternudeln und Mischgemüse

xxxxxx

**Gebrannte Cremé nach Grossmutter's Art**

CHF 62.80 pro Person

– Menu 8 –

**Hausterrine mit Salat Walddorf**

xxxxxx

**Rindfilet am Stück gebraten an einer  
Zwetschgensauce**  
Pommes Williams und Mischgemüse

xxxxxx

**Grand Marnier Parfait mit Orangensalat**

CHF 65.80 pro Person

– Buffet –

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein auf Ihre Gäste abgestimmtes Buffet zusammen. Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin mit uns.

## **Das beliebte Menu für feierliche Tage**

**Verlobung, Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag oder wenn's auch sonst festlich  
und gepflegt sein darf.**

**Tatar vom Rind mit Sauerrahm und Trüffelöl verfeinert**

**dazu Toast und Butter**

**\*\*\***

**Randensüppchen mit Kresseschaumhaube**

**\*\*\***

**Bunter Blattsalat nach Art des Hauses  
mit frisch sautierten Pilzen  
an feiner Himbeervinaigrette**

**\*\*\***

**Les-deux-Filets (auf zwei Teller serviert) Kalbs- und Rindsfilet Calvados-  
und Béarnaise-Sauce begleitet von Bandnudeln und Williamscroquetten,  
Gemüse garnitur**

**\*\*\***

**Zart schmelzendes Grand Marnier Parfait begleitet von Orangensalat und  
Garnituren**

**Menü komplett Fr. 98.- pro Person**

## *- Salate -*

### **Bunter Blattsalat nach Art des Hauses**

Blattsalat mit frisch sautierten Pilzen  
an feiner Himbeervinaigrette CHF 13.80

### **Cäsar Salat**

Eisbergsalat mit Speck, Champignons und Brotcroutons an einem  
Parmesandressing CHF 13.80

### **Nüsslisalat Mimosa (Saisonal)**

Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei CHF 13.80

### **Grüner Blattsalat**

Kopfsalat an einer hausgemachten französischen Sauce CHF 8.80

### **Gemischter Salat**

Bunt angerichtet mit verschiedenen frischen Salaten CHF 12.80

### **Salat Caprese mit Tomaten und Mozzarella**

CHF 14.80

## *- Suppen -*

### Karotten-Ingwer Creme Suppe

Suppe von Frühlingskarotten und frischem Ingwer CHF 9.80

### Süssmaissuppe

Maissuppe mit Chiliessenzen und Sauerrahm verfeinert CHF 9.80

### Geflügelcrème

Suppe von feinstem Geflügel CHF 9.80

### Tomatensuppe

Cherrytomatensuppe mit frischem Basilikum CHF 9.80

### Bouillon Royal

Klare Rindsbouillon mit Eierstich CHF 9.80



## *- Vorspeisen -*

Hausterrine mit Salat Waldorf Hausgemachte Terrine je nach Saison (ohne Fisch und Krustentiere) serviert mit Selleriesalat	CHF 14.80
Crevettencocktail Feinste Crevetten an einer hausgemachten Cocktailsauce serviert mit Toast und Butter	CHF 15.80
Marktfrische Pilze auf Blätterteigkissen Speziell ausgesuchte Pilze an einer sämigen Rahmsauce liebevoll angerichtet auf einem hausgemachten Blätterteigkissen	CHF 14.80
Geräucherter Lachs mit Meerrettich serviert mit Toast und Butter	CHF 14.80
Melonen mit Rohschinken	CHF 14.80

## *- Fleisch und Geflügel -*

Cordon bleu klassisch Das klassische Cordon bleu, mit Schinken und Greyerzerkäse Pommes Frites und Marktgemüse	
Vom Schwein	CHF 31.80
Vom Kalb	CHF 39.80
Cordon bleu Ochsen Das etwas andere Cordon bleu, reich gefüllt mit Pfefferboursin, Rohschinken und Peperoncini Pommes Frites und Marktgemüse	
Vom Schwein	CHF 32.80
Vom Kalb	CHF 40.80
Rahmschnitzel an einer raffinierten Rahmsauce Butternudeln und Marktgemüse	
Vom Schwein	CHF 28.80
Vom Kalb	CHF 39.80
Riz Casimir Original Schweizer Kalbsgeschnetzelte mit Curry und Früchten serviert im Reisring	
	CHF 39.80
Rinds-Filet mit Kräuter-Butter Croquetten und Marktgemüse	
	CHF 44.80
Zürcher Geschnetzeltes Original Kalbfleischgericht, serviert mit Rösti	
	CHF 38.80
Schweins-Filet an grüner Pfeffersauce Nudeln und Marktgemüse	
	CHF 34.80
Lammierstück mit Kräuter-Butter gratiniert dazu Kartoffelgratin und Kefen	
	CHF 37.80
Poulet-Filet mit Frischkäse im Speckmantel an einer Paprika-Rahmsauce serviert mit Butternudeln und Marktgemüse	
	CHF 29.80
Roastbeef an feiner Sauce Bearnaise serviert mit Pommes Duchesse	CHF 38.80

## *- Fisch und Krustentiere -*

Gebratene Lachstranche Feinster Alaskalachs an einer cremigen Champagnersauce Reis und Blattspinat	CHF 33.80
Gegrillter Red Snapper Zitronenrahmsauce mit Salzkartoffeln und Broccoli	CHF 35.80

## *- Vegetarische Köstlichkeiten -*

Auberginen Piccata Mit Ei und Käse panierte Auberginen serviert mit Reis und Tomatensauce	CHF 23.80
Früchtecurry Frische Früchte an einer leichten Currysauce serviert im Reisring	CHF 23.80
Panierter Sellerie Serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse	CHF 20.80
Gefüllte Zucchini Mit einer fabelhaften Champignonmasse gefüllte Zucchettihälften auf einer Basilikumsauce Hausmachernudeln	CHF 27.80

- *Urchig und beliebt* -

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	CHF 19.80
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	CHF 19.80
Winzerplatte mit Trockenfleisch, Aufschnitt, Käse	CHF 24.80
Aufschnitt Platten pro Person	CHF 23.80
Schnipo Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	CHF 26.80
Heisser Fleischkäse Spiegelei und Pommes Frites	CHF 19.80
Saftiger Bauernschinken serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat	CHF 21.80
Fitnessteller mit Pouletbrust oder Schweinsschnitzel Garniert mit verschiedenen, bunten Salaten	CHF 26.80
Aargauerbraten gefüllt mit Zwetschgen serviert mit Gemüse und Kartoffelstock	CHF 27.80
Rindsschmorbraten an feinstem Bratenjus begleitet von hausgemachten Spätzli und frischem Gemüse	CHF 29.80
Kalbscarreebraten an Morchelsauce dazu Butternudeln und Mischgemüse	CHF 38.80

## - Nachspeisen -

### **Röteli Sabayon**

Herrliche Schaumcrème mit Röteli  
heissen Beeren und Röteli-Rahmglace

CHF 12.80

### **Schoggimousse**

Ein zauberhafter Klassiker serviert mit Rahm

CHF 11.80

### **Caramelköpfl**

Hausgemachtes leckeres Dessert aus Grossmutter's Küche

CHF 8.80

### **Hot Berry**

Warme Beeren mit Vanilleglace und Rahm

CHF 11.80

### **Apfelstrudel**

Warm serviert mit Vanillesauce

CHF 11.80

### **Fruchtsalat**

Hausgemacht mit verschiedenen Früchten. Mit oder ohne Rahm

CHF 11.80

### **Grossis Gebrannte Creme**

CHF 9.80

### **Süssmostcreme**

CHF 8.80

### **Grand Marnier Parfait**

Serviert mit Orangensalat

CHF 11.80

### **Vacherin Torte**

Preis je nach Grösse und Aufwand