

Willkommen im historischen Herzstück des Aeschbach-Quartiers, Willkommen in der Aeschbachhalle!



1910 gebaut, entstanden in diesen Hallen einst Maschinen,
die Bäckereien weltweit den Arbeitsalltag erleichterten. Zwischen Giesserei,
Schmiede und Montagehallen vergingen lange Arbeitstage, hier tanzte
über Jahrzehnte der Duft von Öl und Eisen durch die Luft und hier ist auch
heute noch Öl im Spiel - einfach in der Pfanne.

Aus der Fabrik wurde eine Eventhalle, mit Platz für Feiereien,
Freude und entspannte Momente.
In der AHA leben wir die Geschichte im Hier und Jetzt, kommen
zusammen, um zu geniessen. Was dich erwartet?

Wir verraten es dir und wünschen dir einen schönen Aufenthalt.

Schön, dass du bei uns bist!

Dein OX-Team

DER SCHICHTBEGINN

Wo einst gegossen und geölt wurde, passiert das auch heute noch. Im Öl schwenken wir Fleisch und Gemüse, giessen Wasser ab oder Dressing drauf und mixen dir, was das Herz höher schlagen lässt. Und wir dünsten, braten, marinieren und richten an, um dir deinen Start in eine entspannte Zeit zu verschönern.

Wähle aus unseren Vorspeisen deinen liebsten Starter.



Teamwork: OX Tapas Platte

Eine ideale Kombi: Hauswurst, Bündnerfleisch, Rohschinken, Sbrinz-Möckli, Oliven, Dörrtomaten, Randen-Hummus, Gemüsepakora und knuspriges Brot bereiten dir den perfekten Start.

32

Die klassische Fusion: Nüsslissalat

Erlesener Nüsslissalat verfeinert mit Ei und Croûtons
dazu Speck



12.5

+2

Klassisch neu definiert: Randen-Carpaccio

mit marinirtem Apfel, Rucola, Baumnüssen und Aceto Balsamico



15

zusätzlich mit lauwarmem Ziegenkäse

+3.5

Cremig verfeinert: Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Rahm, Kürbiskernöl und Kürbiskernen



11

Knackig vom Feld: Bunter Blattsalat

mit Kernenmix und Radieschen an Hausdressing



9

DER SCHICHTWECHSEL



Teamwork makes the dream work:
Deshalb kombinieren wir, was zusammengehört.
Jedes Lebensmittel steht für sich mit seinem Geschmack und seiner Qualität, doch im Team, in Kombination miteinander, kreieren sie, was uns noch mehr Gaumenfreuden bereitet.
Die besten Kompositionen?

Du hast die Wahl. Finde deinen Favoriten:

Quinoa-Wirsingroulade

an cremiger Paprikasauce



27

Feines vom Rind: Rindsfilet

mit Kräuterbutter und Chimichurri dazu
Pommes frites und gebackenem Kürbis

52

Zart niedergegart: Spareribs

an rassiger BBQ-Sauce,
serviert mit Coleslaw und Pommes frites

36

It's Burger Time

Rind im Bun

OX-Burger

Saftiges Rinds-Patty im
Brioche-Bun mit Coleslaw,
Blattsalat, Raclettekäse,
Barbecuesauce und Röstzwiebeln,
serviert mit
Pommes frites

32

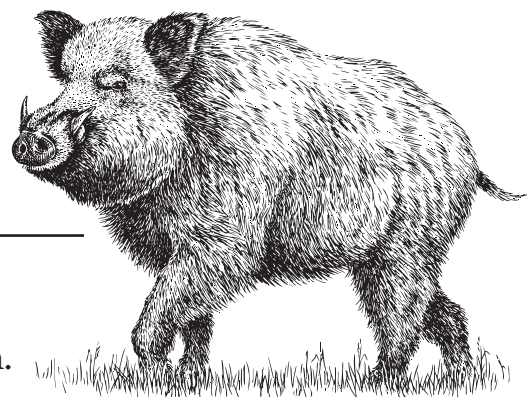
Vegi im Bun

Beyond-Patty

im Brioche-Bun
mit Coleslaw, Blattsalat,
Raclettekäse, Barbecuesauce
und Röstzwiebeln,
serviert mit
Pommes frites

30

WILD IM OX



Der Herbst ist kalt und der Herbst ist heiss.
Der Herbst ist der perfekte Mix. Denn wenn es draussen kalt wird, wird es drinnen heiss und gemütlich. Dann schwenken wir die Pfannen im Feuer und lassen es wild werden: Mit herbstlichem Gemüse, vom Kürbis bis zum Rosenkohl, mit würzigem Fleisch und süsser Preiselbeere, bringen wir den Herbst auf deinen Teller. Wähle aus unserer Wildkarte deinen Favoriten.



Spätzlipfanne

mit Rosenkohlrahmsauce, Preiselbeeren, Haselnüssen, Pilzen und geriebenem Käse



29

Herbstteller

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, gebackenem Kürbis und Pilzrahmsauce



31

Rehpfeffer mit Speck und Croûtons

dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

34

Rehgeschnetzeltes

an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

42

Wildschwein-Entrecôte

an Preiselbeerrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

46

Der passende Wein

Weisswein

NOX blanc VdP

Bétrisey et Albrecht | Wallis | CH
Chardonnay, Ermitage, Muscat

dl 8.9 | Fl. 59

Rotwein

Raúl

Bodegas Castaño | Tierra de Murcia | ES
Monastrell

dl 9.6 | Fl. 64