

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

ALLES FÜR ALLE - DIE TAVOLATA

La vita italiana geniessen wir nicht nur im Sommer: Denn wenn es draussen kalt wird, kommen wir drinnen zusammen, um gemeinsam zu essen, zu quatschen und zu entspannen. Mit der Tavolata geniessen wir das leichte Leben auch im Herbst. Getreu dem Motto „sharing is caring“ servieren wir euch das Essen in der Mitte des Tisches und alle bedienen sich an den Platten, Schüsseln und Töpfen.

Dazu empfehlen wir ein gutes Glas Wein. So wird der Abend mit dem Lieblingsmenschen, mit den Freunden oder der Familie zum geselligen Austausch. Ab 2 Personen servieren wir euch unser ...



Ox-Tavolata-Menu

pro Person 75.00

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Eierschwämmli // Pastinakensuppe

Trockenfleisch-Carpaccio // Guacamole mit frittierten Salbeiblättern

Zwischengang

Erbsenrisotto mit gehackten Nüssen und Taleggio

Hauptgang

Rindsfilet Stroganoff

Hacktätschli von Lenker Angus und Alpsäuli mit Schlemmersauce

Hausgemachter Kartoffelstock und Haselnuss-Spätzli

Buntes Herbstgemüse

Dessert

Kreation aus unserer Patisserie. Lasst euch überraschen!

Der passende Wein

Weisswein

La Pasajera DO

Victoria Ordóñez | Rueda | ES

Verdejo

dl 8.6 | Fl. 54

Rotwein

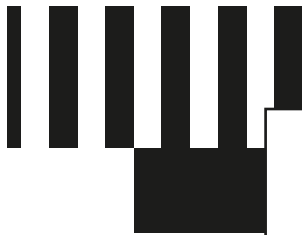
Spes DOCa

Bodegas Loa | Rioja | ES

Tempranillo

dl 9.6 | Fl. 61

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.



Better together: OX Tapas ab 2 Personen

Eine ideale Kombi: Guacamole, Hauswurst, Trockenfleisch, Gemüse-Krapfen, feinste Sbrinzmöckli und knuspriges Brot bereiten dir den perfekten Start.

pro Person 14

Die herbstliche Interpretation: Das AHA-Carpaccio

Trockenfleisch-Carpaccio mit Pastinaken-Chips und Berner Küssli an Kräutervinaigrette

14

Der Dauerbrenner: Guacamole

mit Tomatenbutter, frittierten Salbeiblättern und geröstetem Brot

12

Unser Dream Team: Das Suppen-Duo

Sie ergeben das perfekte Duett für den Herbst: Kürbissuppe und Pastinakensuppe wärmen das Herz. Dazu servieren wir knackige Knabbereien.

9.5

Die klassische Fusion: Nüsslalat

Erlesener Nüsslalat verfeinert mit Ei und Croûtons dazu Speck

12.5
+1.5

Die fruchtig-herzhafte Fügung: Unser bunter Herbstsalat



Knackigen Salat toppen wir mit Eierschwämmli, Granatapfelkernen und Nüssen an Balsamicodressing.

(vegan) 13.5

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:

Von der Schweizer Wiese: Stroganoff
vom Rindsfilet mit Safran-Tagliolini

44

Aus Frankreich: Maispouardenbrüstchen
gefüllt mit Pilzen und getrockneten Tomaten
serviert mit Herbstgemüse und Safran-Tagliolini

29

Aus dem Wald: Rehgeschnetzeltes
an Wacholder-Gin-Sauce mit Jungspinat,
Randenchips und Haselnuss-Spätzli

38

Aus den Bergen: Simmentaler Hacktätschli
mit Lenker Angus und Alpsäuli an feiner Schlemmersauce
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und Herbstgemüse

29

*Aus dem
Wasser*

Gebratener Wildlachs MSC
an Sauternes-Sauce
serviert mit Erbsenrisotto
und glacierten Randen



36

Von der Pflanze



Pak Choi Stir-Fry
mit geräuchertem Tofu und
Soja-Basmatireis

25