

# **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 dl 8.6 | Fl. 54  
Victoria Ordóñez | Rueda | ES  
Verdejo

### Rotwein

Spes DOCa dl 9.6 | Fl. 61  
Bodegas Loza | Rioja | ES  
Tempranillo

# 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: Nüsslisalat

Erlesener Nüsslisalat 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