Willkommen im OX

Die klassische Fusion: Nüsslisalat Vegi 12.5
Erlesener Nüsslisalat verfeinert mit Ei und Croûtons
dazu Speck +2.5

Fruchtig abgeschmeckt: AHA-Wintersalat Vegi 11
verfeinert mit Apfel, karamellisierten Rüebli, Süsskartoffeln,
gerösteten Kernen und Croûtons an Hausdressing

Cremig verfeinert: Karotten-Ingwersuppe Vegi 9
mit Rahm, karamellisierten Karotten und Kräuteröl

HERBSTLICH INSPIRIER

Coq au Vin 39
an kräftiger Rotweinsauce mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln
serviert mit hausgemachtem Kürbis-Kartoffelstock und gegrilltem Lauch 39

Zart niedergegart: Spareribs 36
an rassiger BBQ-Sauce,
serviert mit Coleslaw und Pommes frites

Quark-Pizokel Vegi
mit roten Zwiebeln, Süsskartoffeln, Grana Padano, Cherrytomaten,
verfeinert mit Pinienkernen an Kräutersauce 29

Blumenkohlsteak an Harissa-Honig-Marinade Vegi
mit Erdnusssauce auf Süsskartoffelpüree
getoppt mit Panko-Kräuter-Sesam-Crumble 29

Kalbs-Involtini 39
gefüllt mit Rohschinken, Spinat, getrockneten Tomaten und
Pinienkernen, serviert mit einem sämigen Safranrisotto mit Mascarpone
und geschmorten Cherrytomaten

Der passende Wein

Weisswein dl 8.9 | Fl. 59
NOX blanc VdP
Bétrisey et Albrecht | Wallis | CH
Chardonnay, Ermitage, Muscat

Rotwein dl 9.6 | Fl. 64
Raúl
Bodegas Castaño | Tierra de Murcia | ES
Monastrell