

Willkommen im OX



Die klassische Fusion: Nüsslisalat Erlesener Nüsslisalat verfeinert mit Ei und Croûtons dazu Speck		12.5 +2.5	
Fruchtig abgeschmeckt: AHA-Wintersalat verfeinert mit Apfel, karamellisierten Rüebli, Süsskartoffeln, gerösteten Kernen und Croûtons an Hausdressing			11
Cremig verfeinert: Karotten-Ingwersuppe mit Rahm, karamellisierten Karotten und Kräuteröl			9



Coq au Vin

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

39

Zart niedergegart: Spareribs

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

36

Quark-Pizokel

mit roten Zwiebeln, Süsskartoffeln, Grana Padano, Cherrytomaten,
verfeinert mit Pinienkernen an Kräutersauce



29

Blumenkohlsteak an Harissa-Honig-Marinade

mit Erdnusssauce auf Süsskartoffelpüree
getoppt mit Panko-Kräuter-Sesam-Crumble



29

Kalbs-Involtini

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

39

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

