



Menüvorschläge BANKETTE & EVENTS



...der heimelige **LANDGASTHOF** im ❤ vom Guldental

Christoph Jeker und Sandra Schmid
Hauptstrasse 10
CH – 4717 Mümliswil

Tel. + 41 62 391 34 26
Email: jeker@landgastrofochsen.ch

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag 08.30 - 23.00 Uhr

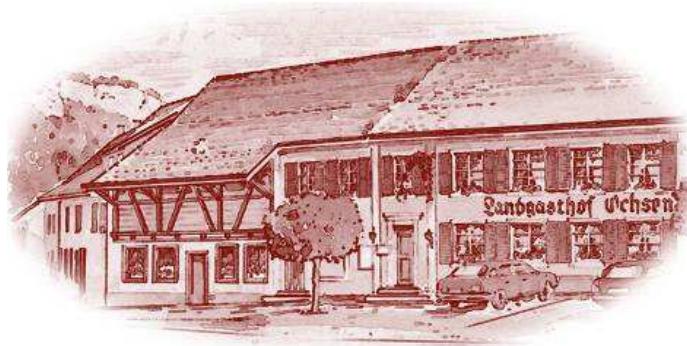
Freitag und Samstag 08.30 - 00.00 Uhr

Sonntag 9.30 - 20.00 Uhr (Küche ab 18.00h geschlossen)

MITTWOCH und DONNERSTAG sind unsere RUHETAGE

Besuchen Sie auch unsere Homepage

www.landgastrofochsen.ch



EIN HERZLICHES WILLKOMMEN...

im LANDGASTHOF OCHSEN im schönen Guldental....
...wir freuen uns, Ihnen unsere Bankettdokumentation überreichen zu dürfen.

Seit fast 50 Jahren ist der Landgasthof Ochsen in unserem Familienbesitz. Wir bemühen uns, einen gepflegten Gasthof zu führen und bürgen für Qualität. Die Speisen werden mit Liebe und Sorgfalt zubereitet und serviert.

Damit das Planen Ihres Anlasses etwas leichter fällt, haben wir Ihnen einige Tipps und Ideen sowie eine abwechslungsreiche Auswahl an Menüs, einzelnen Gerichten und Getränken zusammengestellt.

Auf unseren fachlichen und persönlichen Einsatz dürfen Sie immer zählen, so dass Ihr Anlass ein Erfolg wird und Sie Ihr Fest geniessen können

Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Köstlichkeiten aus Küche und Keller anbieten, ganz nach Lust und Laune oder nach Ihren Wünschen.

Unsere verschiedenen Lokalitäten eignen sich für Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeste und Gesellschaftsanlässe bis ca. 160 Personen.

Gaststube	40 Plätze
Schmidstube	18 Plätze
Stube	16 Plätze
Kleiner Saal	72 Plätze
Ochsen Saal	160 Plätze
Schürli	25 Plätze

Es würde uns sehr freuen Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüssen und zu bewirten.

Gastfreundliche Grüsse aus dem ❤️ im Guldental

Christoph Jeker & Sandra Schmid

www.landgasthofochsen.ch



Inhalt

Gerichte zum selbst zusammenstellen:

- Apéro Variationen Seite 6
- Salate und Spezielle Salate Seite 7
- Suppen und Saisonale Suppen Seite 7
- kalte Vorspeisen Seite 7
- warme Vorspeisen Seite 7
- preiswerte Tellergerichte Seite 9
- festliche Hauptgerichte Seite 10
- festliche saisonale Menüs Seite 11 - 14
- Fische und Krustentiere Seite 8
- vegetarische Gerichte Seite 8
- Kinderteller Seite 8
- Süßspeisen und Dessert Seite 15
- Tischordnungen Seite 16

Räumlichkeiten im Landgasthof Ochsen

Bestuhlung Raum	Block	Längstische	U - Form	E - Form	Runde Tische	lange Reihen
Schmidstube	mind. 12 max. 18	mind. 10 max. 20	nicht möglich	nicht möglich	nicht möglich	mind. 10 max. 20
Stube	mind. 12 max. 14	max. 26		nicht möglich	nicht möglich	nicht möglich
Schürli Stübli	mind. 20 max 30	mind. 10 max. 20	nicht möglich	nicht möglich	nicht möglich	nicht möglich
Schmidstube und Stube zusammen	mind. 20 max. 30	mind. 20 max. 54	nicht möglich	nicht möglich	nicht möglich	nicht möglich
Saal klein	mind. 30 max. 50	72	63	mind. 45 max. 63	mind. 40 max. 55	30 72
Saal gross	mehrer 10er Tische	72 120	mind. 64 max. 68	mind. 63 max. 99	mind. 60 max. 88	54 120



**Um Ihnen einen gelungenen Ablauf Ihres Festes zu gewährleisten,
möchten wir Sie auf folgende Punkte aufmerksam machen.**

Reservation: Bitte reservieren Sie die gewünschten Räumlichkeiten rechtzeitig.

Menü: Wir haben für Sie eine kleine Auswahl an Menus zusammengestellt und sie auf den nächsten Seiten aufgelistet. Diese Auswahl widerspiegelt nur einen Teil unseres Angebots. Gerne setzen wir uns an Ihren Tisch und unterbreiten Ihnen weitere Vorschläge, damit wir Ihre Wünsche optimal erfüllen können. Unsere Menus gelten als einheitliche Bestellung für die ganze Gruppe!

Bestellung: Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, um den Ablauf Ihres Anlasses zu besprechen. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie den Termin zuvor telefonisch ankündigen (Tel. 062 391 34 26). Die Bestellung sollte mindestens 2 Wochen vor dem Anlass erfolgen, damit die Ware in optimaler Qualität besorgt werden kann. Vegetarische und Allergiker Menus je nach Absprache.

Aperitif: Als Anregung für Ihr Fest empfehlen wir Ihnen einen Apéro. Gerne servieren wir Ihnen den Apéro im Sommer auch in unserem wunderschönen Garten.

Weine: Sollte Ihr Wunschwein nicht auf unserer Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein trotzdem lieber selbst mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche 7.5dl ein Zapfengeld von CHF 30.00 zur Deckung der Betriebskosten.

**Selbst mitgebrachte
oder gelieferte
Desserts / Torten:** Bringen Sie selbst Dessert oder Torten mit, verrechnen wir ein Torten-/Dessertgeld von CHF 3.50 pro Person, welches die Serviceleistung, Geschirr und Abwasch beinhaltet.



Menükarten: Auf Wunsch werden von uns kostenlos die Menükarten gedruckt und auf den Tischen aufgelegt.

Tischordnung: Vieles, aber nicht alles ist möglich! Die Tischordnung, sowie die Tischkärtchen mit Plan, sollten wenn möglich 48 Stunden vor Beginn des Anlasses bei uns abgegeben werden.

Tischdekoration: Kleinere Blumenbouquets sind bei uns im Preis inbegriffen. Sollten Sie jedoch ein Blumenarrangement auf dem Tisch wünschen, organisieren wir das gerne für Sie. Diese werden zum Selbstkostenpreis verrechnet. Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration auch selbst mitbringen oder bestellen.

Menü Ablauf: Falls Sie besondere Aktivitäten für Ihren Anlass geplant haben, teilen Sie uns dies bitte rechtzeitig mit, wann und wie lange Sie Pause machen möchten zwischen den einzelnen Gängen. Denn nur so können wir Ihnen einen tadellosen Ablauf Ihres Festes gewährleisten.

Personenzahl
Garantiezahl Wir bitten Sie, uns spätestens bis 24 Stunden vorher die definitive, verbindliche Personenzahl mitzuteilen. Für gemeldete, aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag von 50% des Menüpreises in Rechnung zu stellen. Eine Garantiezahl legen wir fest, sofern keine genaue Personenzahl im Voraus bekannt gegeben werden kann (z.B. Leidmahl). Sollte die Anzahl Gäste unter dieser Garantiezahl liegen, verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von 30% des Menüpreises

Höckeler: Nach Mitternacht bis maximal 02.00 Uhr verrechnen wir Ihnen Fr. 75.00 pro Stunde.

Saalmiete: Für Bankette stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.



Zahlungsbedingung: Bei Grossanlässen behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen. Die aufgeführten Preise verstehen sich als Nettopreise inkl. 8,1% MWST. Wir bieten Ihnen folgende

Zahlungsmöglichkeiten:

- in bar am Tag des Anlasses
- VISA und MASTER Contactless
- Post Card
- mit Einzahlungsschein innert 30 Tagen

Visa und Eurocard akzeptieren wir bei Banketten nicht.

Parkplätze: Vor und hinter unserem Haus stehen Ihnen einige Parkplätze gratis zur Verfügung.

Zimmer: Für Übernachtungen verfügen wir über 2 Doppel- und 4 Einzelzimmer. Preis Fr. 75.00 inkl. Frühstück / Person.

Musiker / Künstler: Verpflegung und Getränkekonsumation für Musiker, Künstler usw.... sind im Voraus festzulegen.



Kalte Apéro - Varianten

Grissinistangen mit Rohschinken	pro Stück	Fr.	1.50
Pommes-Chips (Salz, Paprika), Salz-Nüssli	pro Person	Fr.	1.00
Marinierte Oliven	Pro 100 g Schale	Fr.	7.00
Frische Gemüsestangen mit Dip-Saucen	Pro 100 g Schale	Fr.	8.00
Käse (div. Hart und Halbhartkäse)	Pro Person (50 g)	Fr.	4.00
Fleisch (Trockenfleisch und Aufschnitt)	Pro Person (50 g)	Fr.	4.00

Mini Baguette

Sandwiches mit Schinken, Salami, Käse	Pro Stück	Fr.	3.00
---------------------------------------	-----------	-----	------

diverse Canapés belegt mit

Schinken, Salami, Ei, Thon, Lachs, Rohschinken	Pro Stück	Fr.	2.50
	Pro Stück	Fr.	3.50

Warme Apéro – Varianten

Mini Schinkengipfeli	Pro Stück	Fr.	2.50
Mini-Partychüechli assortiert	pro Stück	Fr.	2.00
Käseküchlein (60 g)	Pro Stück	Fr.	3.50
Blätterteiggebäck hausgemacht	Pro Person	Fr.	3.00
Hausgemachtes Knoblauch Baguettes	Pro Person	Fr.	7.50
Warme Dörrzwetschgen im Speckmantel	Pro Stück	Fr.	1.50
Warme Champignons im Speckmantel	Pro Stück	Fr.	1.50
Pouletspiessli mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	Fr.	2.50



Suppen

Rindskraftbrühe Natur	Fr.	6.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli	Fr.	7.50
Rindskraftbrühe mit einem Schuss Sherry	Fr.	7.50
Solothurner Weissweinsuppe	Fr.	10.50
Schaumweinsuppe nach Art des Hauses	Fr.	10.50
Curry Cremesuppe nach thailändischem Rezept	Fr.	8.50
Spargel Cremesuppe	(Saison)	Fr. 8.50
Bärlauch Cremesuppe	(Saison)	Fr. 8.50
Kürbis Cremesuppe	(Saison)	Fr. 8.50
Maroni Cremesuppe	(Saison)	Fr. 8.50
Tomaten Cremesuppe mit Gin verfeinert	Fr.	9.50
"Goudetauer Rübli" Cremesuppe	Fr.	8.50

Salat

Grüner Salat	Fr.	8.50
Gemischter Salat	Fr.	11.50
Nüssler Salat mit Ei	Fr.	12.50
Nüssler Salat mit Speck und Croutons	Fr.	15.50

kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet aus Herbetswil, Toast und Butter	Fr.	19.50
Geräuchter Lachs, Toast und Butter	Fr.	19.50
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce	Fr.	18.50
Kaltes, dünn geschnittenes Roastbeef mit Sauce Tartare	Fr.	17.50
Crevetten Cocktail, Toast und Butter	Fr.	14.50
Hauspastete garniert mit Selleriesalat, Cumberlandsauce	Fr.	15.50
Melone mit Rohschinken (Saisonbedingt)	Fr.	14.50



warme Vorspeisen

Pastetli mit Kalbsmilken an Rahmsauce	Fr.	14.50
Sautierte Riesencrevetten Süss-Sauer im Reisring	Fr.	19.50

Vorspeisen Variation "Ochsen"

mit Solothurner Weissweinsuppe, Salatbouquet, geräuchter Lachs und Forellenfilet, Terrine, Apero Pastete, Tomaten - Mozzarella Spiessli	Fr.	21.50
--	-----	-------

vegetarische Gerichte

Gemüse-Teller	Fr.	18.50
Risotto je nach Saison	Fr.	19.50
Auberginen Piccata an Pikanter Tomatensauce serviert mit sämigem Gemüserisotto	Fr.	22.50

Fisch und Krustentiere

 Herbetswiler Forellenfilets mit Weissweinsauce Trockenreis	Fr.	36.50
Sautierte Riesencrevetten indischer Art an Curryrahmsauce und Reis	Fr.	38.50
Pochierte Lachstranche mit Dillsauce, Reis, Tomate mit Kräutern	Fr.	34.50

Kinderteller

Fischstäbli mit Mayonnaise und knusprigen Pommes-Frites	Fr.	13.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-Frites	Fr.	13.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln	Fr.	13.50
Poulet – Nuggets mit Pommes-Frites	Fr.	13.50



Preiswerte Tellergerichte

Nr. 1	Schweinsnierstückbraten an Kräuterjus Gemüsegarnitur, Kartoffelgratin	Fr. 32.50
Nr. 2	panierte Schweinsschnitzel mit knusprigen Pommes frites	Fr. 26.50
Nr. 3	Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce Butternudeln, Pfirsich mit Rahm	Fr. 26.50
Nr. 4	zartes Piccata vom Schweinshüftchen Spaghetti an Tomatensauce	Fr. 26.50
Nr. 5	Pouletbrüstchen an Curryrahmsauce Trockenreis und Fruchtgarnitur	Fr. 26.50
Nr. 6	Pouletgeschnetzeltes Kasimir an Curryrahmsauce mit Früchten, Trockenreis	Fr. 26.50
Nr. 7	Saltimbocca vom Schweinsnierstück an Rosmarinjus Weissweinrisotto	Fr. 26.50
Nr. 8	Schweins- und Rindsbraten an Rotweinsauce Gemüsegarnitur, Kartoffelstock	Fr. 29.50
Nr. 9	gekochtes Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butternudeln oder Trockenreis	Fr. 19.50
Nr. 10	gekochtes Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit goldbraun gebackener Rösti	Fr. 28.50
Nr. 11	Schweinsragout aus der Schulter Gemüsegarnitur, Kartoffelstock	Fr. 28.50
Nr. 12	hausgemachter Hackbraten 2 Gemüse nach Wahl, Butter Hörnli	Fr. 24.50
Nr. 13	Schweinsbratwurst vom Grill an Zwiebelsauce mit goldbraun gebackener Rösti	Fr. 22.50

www.landgasthofochsen.ch



Festliche Tellergerichte

Nr. 1	Trois Filet "Landgasthof Ochsen" serviert in drei Gängen Gemüsegarnituren und Beilagen nach Absprache	Fr.	65.50
Nr. 2	"Château Briand" Rindsfilet am Stück schonend gebraten serviert in zwei Gängen mit 2 Saucen nach Wahl, Gemüsegarnitur und Röstkroketten	Fr.	62.50
Nr. 3	Roastbeef mit Béarnaise Sauce Gemüsegarnitur und Röstkroketten	Fr.	42.50
Nr. 4	Schweinsfilet "Florida" an Morchelrahmsauce mit Butternudeln und Pfirsich mit Rahm	Fr.	38.50
Nr. 5	Kalbschnitzel "Wiener Art" Gemüsegarnitur, Pommes frites	Fr.	42.50
Nr. 6	Lammrückenfilet an Knoblauchrahmsauce Gemüsegarnitur, Kartoffelgratin	Fr.	46.50
Nr. 7	Kalbssteak vom Grill, Morchelrahmsauce Gemüsegarnitur, Kartoffelkroketten	Fr.	54.50
Nr. 8	Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce Gemüsegarnitur, Herzoginkartoffeln	Fr.	32.50
Nr. 9	"Berner Teller" mit Dörrbohnen Sauerkraut und 5 Verschiedenen Sorten Fleisch	Fr.	34.50
Nr. 10	Schweins Cordon Bleu Gemüsegarnitur, Pommes frites	Fr.	31.50
Nr. 11	Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter Gemüsegarnitur, Pommes frites	Fr.	32.50
Nr. 12	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce hausgemachte Spätzli, Rotkraut	Fr.	29.50



Festliche Menüs zu unseren 4 Jahreszeiten

Diese Menüvorschläge sind eine Ergänzung zu unseren Standartmenüvorschlägen und enthalten ausschliesslich **exklusive 4 Gang-Menüs** für Ihren besonderen Anlass.

Frühling

Schlüsselblümchen

Tartar vom geräucherten Lachs

Brunnenkresse Cremesuppe

schonend Grillierte Pouletbrüstchen
kräftiger Rosmarin Jus
sämigem Frühlingsrisotto (Cherrytomaten, Spargeln, Frühlingszwiebeln)

hausgemachtes Schokomousse

Fr. 58.50

Kokusli

Grüner Salat

Spargel Cremesuppe

zartrosa gebratenes
Lammhüftchen
an pikantem Kräuterjus
Gemüsegarnitur
neuen Bratkartoffeln

Erdbeere / Rhabarber Tiramisu

Fr. 56.50

Maiglöckchen

gemischter Salat

Bärlauch Cremesuppe

zartes Piccata vom Kalb
mit seiner Garnitur
Spaghetti an pikanter
Tomatensauce

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

Fr. 59.50

Maienriesli

grüner Salat

Schaumweinsuppe nach Art des Hauses

am Stück schonend
gebratenes Schweinsfilet
an Morchelrahmsauce
Gemüsegarnitur
Butternudeln

Vacherin Torte (Aroma nach Wahl)

Fr. 68.50



Sommer

Löwenmäulchen

Grüner Salat

Tomaten Cremesuppe

grilliertes Lamm Nierstück
an kräftigem Kräuterjus
mediterrane Gemüsegarnitur
hausgemachter Kartoffel Gratin

Erdbeeren Parfait mit Rahm

Fr. 62.50

Vergissmeinnicht

Lachs Tartare auf Gurken Carpaccio

thailändische Curry Cremesuppe

Schweinssteak vom Grill
hausgemachter Kräuterbutter
reichhaltige Gemüse Garnitur
Pommes frites

hausgemachte Himbeere Creme

Fr. 61.50

Himmelsröschen

gemischter Salat

Basilikum Cremesuppe

Rindsfilet Würfel "Stroganoff"
Paprikarahmsauce mit Peperoni
Gurkenstreifen und Champignons
Broccoli und Trockenreis

Vacherin Torte (Aroma nach Wahl)

Fr. 62.50

Ringelblümchen

Tomatensalat "Burratina" mit Basilikum

Rübli Cremesuppe

Schweinsfilet Medaillon
an Morchelrahmsauce
reichhaltige Gemüse Garnitur
Butternudeln

frischer Fruchtsalat

Fr. 68.50



Herbst

Weidmannsheil

Grüner Salat

Most / Kabis Cremesuppe

hausgebeizter Rehpfeffer
herbstlicher Gemüsegarnituren
hausgemachte Spätzli

Grosi's gebrannte Creme

Fr. 54.50

Wilderer

grüner Salat mit Speck und Croutons

Randen Cremesuppe

zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce
herbstlicher Gemüsegarnituren
hausgemachte Spätzli

besoffene Zwetschgen mit Vanille Glace

Fr. 69.50

Rehkitz

Nüssler Salat mit Speck und Croutons

Kürbis Cremesuppe

am Stück schonend
gebratenes Schweinsfilet
an Waldpilzsauce
hausgemachten Spätzli
herbstliches Gemüsegarnitur

Parfait Grand Manier mit Orangen

Fr. 72.50

Trieb

Nüssler Salat mit Ei

Marroni Cremesuppe

zart geschmorrter
Kaninchenschenkel
Tessiner Polenta
hausgemachtes Rotkraut
herbstliches Gemüsegarnitur

Zwetschgen Creme

Fr. 57.50



Winter

Christröschen

Grüner Salat

Rosenkohl Cremesuppe

Roastbeef rosa gebraten

Béarnaise Sauce

reichhaltige Gemüse Garnitur

Röstkroketten

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fr. 62.50

Schneeglöckchen

Grüner Salat

Karotten / Ingwer Cremesuppe

Schweinsfilet "Maison"

an Rahmsauce mit Vieille Prune

reichhaltige Gemüse Garnitur

Butternudeln

hausgemachtes Caramel Köpfli

Fr. 66.50

Eisblümchen

grüner Salat

Kartoffel / Wirsingsuppe mit Speck

zarte Kalbssteak vom Grill

an Morchelrahmsauce

reichhaltige Gemüse Garnitur

breite Bandnudeln

hausgemachte Waldbeeren Creme

Fr. 72.50

Weihnachtssternchen

grüner Salat

Solothurner Weissweinsuppe

Rindsfilet "Chateau Briand"

mit Pfeffer.- und Béarnaise Sauce

reichhaltige Gemüse Garnitur

Herzogin Kartoffeln

Schokoladenküchlein mit Vanille Glace

Fr. 74.50

Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Köstlichkeiten aus Küche und Keller anbieten, ganz nach Ihren Wünschen, wir sind gerne für Sie da:

Telefon: 062 391 34 26

E-Mail: jeker@landgasthofochsen.ch

www.landgasthofochsen.ch



Dessert

Stangenglacén garniert (diverse Aromen und Geschmacksrichtungen)	Fr.	6.50
Eistorten garniert (diverse Aromen und Geschmacksrichtungen)	Fr.	7.50
Diverse Torten (diverse Aromen und Geschmacksrichtungen)	Fr.	6.50
hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm und Früchten garniert	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	11.50
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace und Rahm	Fr.	14.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	Fr.	9.50
hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutters Art	Fr.	8.50
hausgemachtes Schokoladen Symphonie	Fr.	12.50
Sorbet Teller mit exotischen Früchten	Fr.	14.50
Erdbeere Variation "Ochsen"	Fr.	14.50
Rhabarber-Erdbeere Tiramisu	Fr.	11.50
hausgemachtes Parfait (je nach Saisonal)	Fr.	12.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille Glacé	Fr.	11.50
Stück Vacherin Torte (diverse Aromen und Geschmacksrichtungen)	Fr.	12.50
Reckenkiener Süessmoschtcrème	Fr.	8.50
Reckenkiener Käseteller (4 Sorten)	Fr.	16.50
Dessert Teller "OCHSEN"	Fr.	16.50
Dessert Buffet	ab 20 Personen	Fr. 18.50
Käse Buffet mit verschiedenen Broten und seinen Garnituren	ab 20 Personen	Fr. 24.50
Dessert Buffet mit Käse	ab 20 Personen	Fr. 20.50

