

Vorspeisen - Starters

OX Rindstatar^{1/2} 70gr 19.00 / 140gr 29.50 / 210gr 39.00

mit getoastetem Brot

OX beef tatare with toasted bread

-klassisch / *classic style*

-Asiatisch / *Asian style*¹

-mit Interlakner Whisky / *with Swiss Highland single malt Whisky*

-Getrüffelt / *truffled*

Hausgebeizter Schottischer Lachs ^{1/2} 19.50

mit Kapern, roten Zwiebeln, Senf-Dill Sauce & Kräutersalat

an Zitronenvinaigrette

Home graved Scottish salmon with capers, red onions, mustard dill sauce, herb salad and lemon vinaigrette

Tomaten-Mozzarella OX Style ² 16.50

mit italienischem Büffelmozzarella, Zwiebeln, gegrillter Tomate, Rucola und Basilikum

Italian buffalo mozzarella with onions, grilled tomato, rocket salad and basil

OX Spezialität - OX Special

Entenleberterrine^{1/2} 29.50

mit Butterbrioche und Himbeer-Rhabarber Chutney

Duck liver terrine with butter brioche and raspberry rhubarb chutney

Suppen - Soups

Tagessuppe / *Soup of the day* 9.50

Tomatencremesuppe / *Tomato cream soup*² 9.50

Karamellierte Maiscremesuppe / *Caramelised sweet corn cream soup*² 9.50

-mit Krevette / *with a king prawn* ² 14.50

DEKLARATION DER ALLERGENE

¹**Glutenhaltige Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)

Cereals containing gluten (Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)

²**Milch** (einschliesslich Laktose=Milchzucker)

Milk (including lactose=milk sugar)

Apero / Vorspeise

Oberländer Wursthobel zum selber hobeln	26.50
mit Knoblauchdauerwurst oder Haselnussdauerwurst	
mit Bergkäse	32.00
<i>serviert mit eingelegtem Gemüse, Brot und Butter</i>	

Salate - Salads

Frischer Blattsalat / <i>Seasonal green salad</i> ¹	9.50 / 16.50
-mit gerösteten Kernen und Belper Chnolle ²	12.50 / 21.50
<i>with roasted kernels and Belper Chnolle (cheese)</i>	
-mit marinierten Oliven, ²	13.50 / 22.50
getrockneten Tomaten und Ziegenfrischkäse	
<i>with marinated olives, dried tomatoes and fresh goat cheese</i>	
-mit gebratener Riesencrevette,	19.00 / 28.50
Avocado und Mango	
<i>with sautéed shrimp, avocado and mango</i>	
Gemischter Salat / <i>Mixed Salad</i> ¹	10.50 / 18.50
-mit gerösteten Kernen und Belper Chnolle ²	13.50 / 23.50
<i>with roasted kernels and Belper Chnolle (cheese)</i>	
-mit marinierten Oliven, ²	14.50 / 24.50
getrockneten Tomaten und Ziegenfrischkäse	
<i>with marinated olives, dried tomatoes and fresh goat cheese</i>	
-mit gebratener Riesencrevette,	20.00 / 30.50
Avocado und Mango	
<i>with sautéed shrimp, avocado and mango</i>	
Cesar Salat knackiger Lattichsalat mit Speck, ^{1/2}	14.50 / 19.50
gerösteten Kräutercoûtons, Kapern und Parmesan	
<i>Cesar Salad crispy lettuce with bacon,</i>	
<i>roasted bread croutons, capers and Parmesan cheese</i>	
-mit Poulet / <i>with chicken</i>	19.50 / 24.50

Alle Salate servieren wir Ihnen mit folgenden Dressings zur Auswahl:

All our salads are served with the following selection of dressings:

- French / Balsamico / Zitronen-Vinaigrette / Caesar-dressing
- French / Balsamico / Lemon-Vinaigrette / Caesar-dressing

„Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.“

„We would be glad to inform you about ingredients in our dishes, which can trigger allergies and / or intolerances.“

Fleisch & Fisch vom Grill - Meat & Fish from the Grill²

zu jedem Gericht können Sie sich eine Beilage und eine Sauce aussuchen
for each dish you can choose one side dish as well as one sauce

Rind - Beef

BEO Rindsfilet
Beo Beef tenderloin

Lady's cut 140gr 42.50
Gentleman 's cut 220gr 56.00

OX Prime Cuts

BEO Rindsentrecote am Knochen gereift
Beo Sirloin steak matured on the bone

Lady's cut 180gr 39.50
Gentleman 's cut 300gr 54.00

T-Bone Steak
T-bone Steak

ca. 700gr 98.50

BEO Rindshohrücken
Beo Rib Eye

350gr 54.00

Stroganoff vom BEO Rind mit Bandnudeln
Stroganoff of Beo Beef tenderloin with noodles

44.50

Kalbfleisch - Veal

Kalbssteak
Veal steak

200gr 49.50

Pferd - Horse

Pferdefilet
Horse tenderloin

Lady's cut 160gr 39.50
Gentleman's cut 250gr 49.50

Lamm - Lamb

Lammentrecôte
Lambs loin

200gr 44.50

Geflügel - Chicken

Pouletbrüstli
Chicken breast

160gr 29.50

Schwein - Pork

Baby Ribs mariniert OX Style ¹ <i>Baby ribs marinated OX style</i>	500gr	36.50
Schweinschalssteak mariniert <i>Pork steak marinated</i>	250gr	29.50
Schweinschaxe vom Rotissior ab 17:30 Uhr <i>Pork shank</i>	ca. 700-800gr	29.50
OX Bratwurst nach Rezept des Hauses <i>OX pork sausage Chef style</i>	250gr	24.50

Fisch - Fish

Black Tiger Crevettenspiess <i>Black Tiger King Prawn Skewer</i>		36.50
Schottisches Lachsfilet <i>Scottish salmon fillet</i>		36.50

OX Fisch Aktualität - OX Fish Special

Wolfsbarsch im Ganzen serviert <i>Whole sea bass</i>		42.50
--	--	--------------

Beilagen - Side Dishes

Rösti / Rösti (Hash browns) ²
Kartoffelgratin / Potatoes au gratin ²
Ofenkartoffel mit Sauerrahm / Baked Potatoe with sour cream ²
Risotto / Risotto ²
Fitnesssteller / Plate of salad ^{1/2}
OX Wedges / OX Wedges ¹
Saisonales Gemüse / Seasonal vegetables ^{1/2}

Saucen - Sauces

Pfeffersauce / Pepper sauce ^{1/2}
Knoblauchmayo / Garlic mayonnaise
Bearnaise / Bearnaise sauce ^{1/2}
OX Barbecue Ketchup / OX Barbecue Ketchup ¹
Hausgemachte OX-Butter gratiniert / Homemade gratinated OX-butter ²
Kräuterbutter / Herb butter ²
Chimichurri / Chimichurri
Haussauce / House sauce

Jede weitere Beilage zu CHF 5.00 und jede weitere Sauce zu CHF 2.50
Each additional side dish at CHF 5.00 and each additional sauce at CHF 2.50

Extra-Teller zu CHF 3.50
Additional empty plate at CHF 3.50

Burger

Klassischer Burger / <i>Classic Burger</i> ^{1/2}	25.50
200gr Rind, Speck, Käse, rote Zwiebeln, Tomate, Cornichons und Haussauce <i>200gr beef, bacon, cheese, red onions, tomato, cornichons and house sauce</i>	
Vegi Burger / <i>Vegetarian Burger</i> ^{1/2}	25.50
Quinoa, Avocado, geräucherte Tomate, Rucola und Knoblauchmayonnaise <i>Quinoa, Avocado, smoked tomato, rucola and garlic mayonnaise</i>	

OX Burger Hit - OX Burger Hit

OX Burger ^{1/2}	38.50
200gr Rind, gebratene Entenleber, karamellierte Zwiebeln, Trüffelcreme <i>200gr beef, sauted duck liver, caramelised onions, truffle cream</i>	

Alle unsere Burgers werden mit **OX Wedges** serviert.
All our burgers are served with OX wedges.

Vegi

Gegrillter Halloumi / <i>Grilled Halloumi</i> ²	29.50
mit Artischocke, Bohnen-, Linsen-Tomatenragoût und gebratenem Knoblauch <i>with artichoke, bean lentil tomato stew and roasted garlic</i>	

Dessert & Käse - Dessert & Cheese

Käse^{1/2}

Käseplatte aus dem Berner Oberland	klein / small	18.50
<i>Plate of cheese from Bernese Oberland</i>	gross / large	26.50

Dessert

New York Cheese Cake ^{1/2}	12.50	
mit frischen Blaubeeren und Schokoladensauce <i>with fresh blueberries and chocolate sauce</i>		
Banoffee Pie ^{1/2}	11.50	
Banane, Dulce de leche, Schlagrahm <i>Banana, Dulce de leche, whipped cream</i>		
Karamellierte Ananas / <i>Caramelized pineapple</i> ²	12.50	
mit Grand Cru Schokoladenglace <i>with grand cru chocolate ice cream</i>		
Warmer Schokoladenkuchen / <i>Warm chocolate cake</i> ^{1/2}	12.50	
mit Mangosorbet <i>with mango sorbet</i>		
Diverse Glaces² & Sorbets / <i>Ice cream² & Sorbet flavours</i>	Pro Kugel/per scoop	3.80
mit Rahm/ <i>with whipped cream</i>		1.00
Die Sorten entnehmen Sie unserer Eiskarte <i>You find the flavours in our ice cream menu</i>		

Da unsere Produkte hausgemacht sind, können die fertigen Produkte Spurenelemente von Getreide und Sellerie enthalten.

Since our products are homemade, they can have trace elements of grain and celery.