

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen bei uns zu Tisch.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben und wünschen Ihnen schon jetzt "en Guete".  
Wir verarbeiten ausschliesslich frische Produkte, damit Sie geniessen können.

Haben Sie einen speziellen Wunsch?  
Lassen Sie es uns wissen. Sofern wir die Produkte im Haus haben, werden wir  
Ihnen diesen gerne erfüllen.

Nebst einem Tête-à-Tête haben Sie bei uns auch die Möglichkeit  
im grösseren Stil zu feiern, beispielsweise mit einem  
Geburtstags- oder anderen Fest, einem Bankett oder einer Jubiläumsfeier.

Mit Bankettbestuhlung finden hier bequem 45 Personen Platz.  
Exklusiv können Sie auch einen Teil oder das ganze Lokal für sich mieten.  
Speziell für private oder geschäftliche Anlässe im kleineren Rahmen bietet sich das  
abtrennbare Stübli für 8 - 12 Gäste an.

Für Familienfeiern oder Spezialanlässe fragen Sie bitte nach unseren Vorschlägen.  
Auch besuchen wir Sie bei Ihnen zu Hause, oder wo immer Sie Ihren Anlass feiern.

Wir freuen uns, wenn Sie unser Restaurant Ihren Freunden und Bekannten empfehlen.

Danke für Ihr Vertrauen & ein paar schöne Momente bei uns im Ochsen!

Urs & Jörg Badertscher mit allen Mitarbeitern  
ochsen uster  
Zentralstrasse 23  
8610 Uster



seit 1964

## **Salate & Vorspeisen**

---

Blattsalat <i>Garden salad</i>	11.80
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	13.80
Knoblibrot <i>Garlicbread</i>	9.80
Rinds Tatar mit Toast & Butter <i>Beefsteak tatar, toast &amp; butter</i>	25.50

## **Suppen**

---

Kraftbrühe mit Trüffelteigtaschen & Gemüsewürfel <i>Consommé with truffle dumplings &amp; vegetables</i>	15.50
Tagessuppe, so lang's hät <i>Soup of the day, as long as it has</i>	10.50

## Hauptgerichte

---

Handgemachte Ravioli nach Saison <i>Handmade Ravioli – ask for it</i>	25.— / 34.—
Knusperli vom Zanderfilet Gemüse garnitur & Salzkartoffeln <i>Beer buttered perch pike / vegetables / potatoes</i>	43.50
Steak Sandwich Rindshuft mit Geheimsauce, Salat, Coleslaw, caramelisierte Röstzwiebeln Tomaten & Züri frites <i>Beef with our sauce, salad, coleslaw, caramelized onions tomato, Züri french fries</i>	35.—
Fitnessbowl Blattsalat, Avocado, Edamame, Kichererbsen, gebratene Pouletstücke <i>Fitnessbowl; salad, avocado, edamame, chickpeas, grilled chicken breast</i>	29.80
Rinds Tatar mit Toast & Butter <i>Beefsteak tatar, toast &amp; butter</i>	35.—
Gebratener Delikatess - Fleischkäse mit einem Freiland Spiegelei & Züri frites <i>Deli Fleischkäse with an happy egg sunny side up &amp; Züri french fries</i>	24.80

## Klassiker

---

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art 45.—  
mit knuspriger Rösti  
*Thin sliced veal „zurich style“ with a champignons cream sauce & Rösti*

Schweinskotelett vom Grill 330 Gramm 35.—  
*Grilled pork cutlet 330 grams*

Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter  
Ladie's cut 140 Gramm 40.80

Gentlemen's cut 200 Gramm 51.80

*Nach Wunsch jede weitere 10 Gramm à CHF 2.00*  
*Grilled tenderloin with herb butter, choose your size*

### **Special cuts**

Nach aktuellem Angebot & Tagespreis

Beilagen: <i>side dishes:</i>	Züri frites, Nudeln, Reis <i>Züri french fries, noodles, rice</i>	7.50
	Rösti <i>Rösti</i>	9.80
	Tagesgemüse; 5 – 7 Sorten <i>selection of vegetables</i>	12.50
	Markbein <i>Bone marrow</i>	9.50
	Extra Kräuterbutter/ Saucen <i>Extra herb butter/ sauces</i>	4.– bis...

## **Einfach & Guet**

---

Plättli für mind. 2; mit Rohschinken & Bündnerfleisch, Salami, Käse <i>Assorted traditional Swiss air dried ham, beef &amp; cheese</i>	27.50
Salatbowl Blattsalat, Avocado, Edamame, Kichererbsen, Tomate, Ei, <i>Big mixed salad plate</i>	23.50
Wurstsalat einfach <i>Simple salad of wurst</i>	15.80
Wurstsalat garniert <i>Salad of wurst with mixed salad</i>	22.80
Wurst-Käsesalat einfach <i>Simple salad of wurst &amp; cheese</i>	18.50
Wurst-Käsesalat garniert <i>Salad of wurst &amp; cheese with mixed salad</i>	25.50

## Dessert

---

Caramelköppli  
mit Früchten & Rahm garniert 12.50

Orangenparfait mit Grand-Marniersauce & Orangensalat 15.00

Lauwarmer Apfelkuchen "Tatin" mit einer Kugel Vanilleglace 14.80

Ballon Claude; Himbeersorbet/ Schlagrahm/ Cassis 9.80

### Kleines Dessert

Affogato 8.80

Espresso mit 1 Kugel Vanilleglace

Variante Grappa / Amaretto / Vecchia Romagna + 3.50

...oder ein Eiskaffee 11.50 oder Coupe Dänemark 10.80 / 14.50

### Glace & Sorbet

Vanille, Schokolade, Ice Café 4.80  
Zitrone, Himbeer, Mango

Rahm 1.90

## Deklaration und unsere Lieferanten & Partner

Brot Bäckerer Steiner; Uster..... täglich frisch  
Unser Brot ist aus der Schweiz mit Mehl aus der Schweiz und/oder der EU

Fleisch Metzgerei Angst; Zürich.... seit über 50 Jahren unser Vertrauensmetzger  
Wenn nichts anderes vermerkt ist verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer  
Produktion. Rind (CH, AUS), Kalb, Schwein, Poulet, Wurstwaren, Bauernschinken,  
Rauch- & Trockenfleisch alles aus der Schweiz  
Salami, Citterio/ Negroni – Italien

Fisch Frisch Fisch CC-Aligro

Gemüse SGG Waser AG; Schlieren/ Engrosmarkt.... der grüne Draht

Diverses Saviva AG, CC Aligro

Glace I Gelati.... alte Rezepte, neu hervorgebracht

Haben Sie fragen über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, dann geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.