



Auf dieser Seite dreht sich alles um einen prächtigen Schwamendinger Hochlandochsen, den die Ryffels vom Huebhof nebenan für uns aufgezogen haben. Er hatte ein gutes Leben und frass nichts anderes als Bio-Gras. Wie immer haben wir alle Teile des edlen Tiers verwertet.

OX zelebriert die *Nose-To-Tail* und *Farm-To-Table*-Philosophie. Wenn Fleisch, dann am liebsten so. Und wenn kein Fleisch: die Karte ist so konzipiert, dass fast alle Teller auch vegetarisch \* und zum Teil auch vegan \*\* zu haben sind.

Homemade Bread & Butter **	5
Flatbread mit Thymian und Mark	7
Favebohnen mit Pecorino **	9
Salametti al finocchio	9
Homemade Corned Beef, Leberpaté, saure Gurken, Microgreens	13
Zunge gekocht und kalt aufgeschnitten, Lattich, Salsa Verde **	12
Tatar handgeschnitten, Artischocke, Zitrone, Parmesan, Crispy Bread */**	21
Bittersalat mit Sesam	9
Kuttelsalat lauwarm, Frühlingszwiebel, Limette, Chili, Minze, Koriander	12
Herz gebraten, Chili, Merinda-Tomaten, Majoran, Oliven, Röstbrot **	12
Ochschwanz confiert, Erbsenpurée, Mönchsbart *	15
Gsottnigs vom Hals, Ox-Bouillon, Frühlingsrübli, Stangensellerie, Kichererbsen, Salzzitrone	16 / 29
Tagliata, Wildspargeln, Fave, Spargelsprossen, Frühlingskartoffeln, Sauce Hollandaise */**	19 / 36
Gnocchi, Chili-Wurst, Catalogna, Pinienkerne, Rosinen, Fenchelsamen *	17 / 30
Spargel-Tempura, Labneh, Bergamotte **	15 / 28
Côte de Boeuf vom Holzkohlegrill, 4 Wochen trockengereift, ab 600 g, Chiliöl	14 pro 100 g
Steak vom Holzkohlegrill, <i>Cut nach Tagesangebot</i> , Bärlauchbutter	Tagespreis
Wildspargel, Erbsen, Fave, Bärlauch	12
Kichererbsen, Salzzitrone, Spinat	8
Frühlingskartoffeln, braune Butter, Schnittlauch	8
Ziegelhütte-Fries, im Rindsfett doppelt frittiert	8

### *Klassiker*

Gartensalat, Frühlingsblätter und Gemüse	10.50
Tagessuppe	9.50
Kalbs-Cordon Bleu mit Pommes Frites	42
Kalbsgschnätzlets Züri mit Rösti	39 / 33
Kalbsleberli mit Röst	36 / 30
Cheese Burger (Bio-Rindfleisch medium gebraten, mit Sterneberger Käse) mit Ziegelhütte Fries und hausgemachter BBQ-Sauce	32

### *Dessert & Käse*

Brownie mit Schokolade und Ochsenblut	5
Lemon Curd mit Mandelkrokant und Estragonglacé	12
Nespole mit Ingwer, Pistazien und Joghurt	12
Meringues mit Rahm	10
Warmes Schoggiküchlein mit hausgemachtem Sauerrahm-Minze glacé	13
Hausgemachte Kuchen: Beerenquark, Linzertorte, Rüeбли, Schoggi, Rhabarberstreusel	6

Eiskaffee	12 / 9.50
Coupe Dänemark	12 / 9.50
Glacé: Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi	pro Kugel 3.50
Glacé hausgemacht: Schwamendinger Apfel, Birne, Sauerrahm-Minze, Estragon	pro Kugel 5
Schlagrahm	1.50
Sorbet & Schnaps: Birne mit Williams, Apfel mit Calvados, Zitrone mit Wodka	11
Stilton mit Ochsenblut-Meringues	10

### *Herkunft unserer Produkte:*

Hochlandochs vom Huebhof, dem Bio-Bauernhof gleich nebenan; Kalb vom Schrofenhof, Kreuzlingen und von Metzgerei Reif, Zürich; Bio-Rind (Burger) von Hans und Wurst, Naturmetzg in Rheinau

### *Allergene:*

Unsere Mitarbeitenden stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt