

**GASTHOF OCHSEN**

Flecken 32



+41 41 280 12 72

www.ochsen-rothenburg.chinfo@ochsen-rothenburg.ch

René Adler und Marco Graf

Geschlossen: Samstagmittag, Sonntag, Montag (Oktober bis Mitte Dezember Sonntagabend ab 17 Uhr geöffnet), drei Wochen ab Mitte Juli bis Anfang August

M 18.50/45.- / **D** 65.-/75.- / **à la carte** 35.50/72.-



H 3 Zimmer; DZ ab 120.-

Der «Ochsen» war früher auch eine Metzger. Das spürt man noch auf der Karte: Es gibt neben ein paar nostalgischen Gerichten auch einen Ochsenmaulsalat. Im alten Holzhaus mitten in Rothenburg weht aber sonst ein neuer Wind.

Begrüsst wurden wir von der Küche mit halbierten Erdbeeren an Balsamico und Pfeffer – ein ziemlich unkonventionelles Amuse-bouche! Dann begeisterten uns die Gambas mit einem süss-sauren Pfirsichkompott. Exzellent schmeckte auch die südliche Ratatouille-Suppe, die etwas Sommer in den verregneten Juni brachte. Das Entrecote lag auf einem schön reduzierten Jus neben einer Gemüsequiche und Rosmarinkartoffeln. Die zu rohen Kalbshacktätschli aber liessen wir zurück in die Küche schicken – kein Problem für die freundliche Servicecrew. Frisch aus der Pfanne sorgten sie dann mit zarten Gnocchi und mediterranem Gemüse für einen feinen Genuss.

Wir blieben auch bei den Desserts im Mittelmeerraum: Die Panna cotta war schön konsistent, die Lavendel-Cremacatalana mit aromatischen Holunder-Erdbeeren weckte Ferienerinnerungen. Eine gepflegte Weinkarte rundete den positiven Eindruck ab.