

**GASTHOF OCHSEN**

Flecken 32



+41 41 280 12 72

René Adler und Marco Graf

info@ochsen-rothenburg.ch

www.ochsen-rothenburg.ch

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 Doppelzimmer ab 120.–

Im «Ochsen», einem behäbigen Holzhaus aus Grossvaters Zeiten, wird zeitgemäss gewirtet. Das junge Team um René Adler und Marco Graf hält die Balance zwischen

den Ansprüchen der lokalen Berufsleute, die mittags preiswert essen, und den Feinschmeckern, die abends auf ihre Rechnung kommen wollen. So gibt's am Mittag neben einem dreigängigen Businesslunch je zwei Menüs um die 21 Franken. Abends wählt man aus einer grösseren Karte und die Küche legt einen Zacken zu.

Wir bestellten eine winterliche Kartoffelcremesuppe – ein solider, aber wenig begeisternder Start. Geschmacklich rundum gelungen war dafür die Polenta mit Trockenfleischspänen vom Wildschwein, ein als Vorspeise ziemlich deftiger Gang. Das Rindspäillard mit hausgemachter Kräuterbutter im Hauptgang war perfekt auf den Punkt gegart und saftig. Fein schmeckten die Rindsfiletstreifen an Senfsauce, auch wenn der Kartoffelstock dazu ordentlich mastig war.

Ein wenig feuchter hätten wir gern das lauwarmer Schokoküchlein gehabt, das auf dem Dessertteller neben einem appetitlich aufgeschnittenen Parfait lag. Gar nichts zu kritisieren hatten wir an der intensiven Süssmostcreme. Positiv fiel auch die gut zusammengestellte Liste der offenen Weine auf. Und da zudem der Service nett und flink ist, hat der «Ochsen» einen festen Platz im 13-Punkte-Stall.