

Ein Ort mit Geschichte

Seit vielen Jahren ist der Ochs in Davos bekannt
für sein gemütliches Ambiente und das
aussergewöhnliche Erlebnis vom Grillieren auf dem
heissen Stein.

*„Das Essen ist eines der vier Zwecke des Daseins.
Welches die drei anderen sind,
darauf bin ich noch nicht gekommen.“*

Charles Baron de Montesquieu - französischer Schriftsteller und Philosoph
(1689 – 1755)

*Ihre Gastgeber
Marian Majercak & Peter Mastik
freuen sich,
Sie begrüßen zu dürfen!*





Steakhouse Ochsen

Double Menu

Nüsslisalat

mit marinierten Champignons & knusprigem Speck
an hausgemachter Himbeer-Vinaigrette

„Heissi Stei,,

180g Hirsch Entrecôte + 180g Pferdefilet

Eine Beilage nach Wahl Inklusiv:

Country fries, Röstikroketten, Pommes frites,
Basmatireis, Tagliatelle, grilliertes Gemüse,
gebratene Rosmarin-Kartoffeln oder hausgemachte Spätzle

Saucen & Kräuterbutter Inklusiv:

Barbecue-, Cocktail-, Knoblauch & Sweet Thai Chili Sauce
& hausgemachte Kräuterbutter

Extras:

Grüner Pfeffersauce - 7.50

Steinpilzrahmsauce - 7.50

Sauce béarnaise - 7.50

Zweite Beilage - 7.50

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern an einer Passionsfruchtsauce

84.00





Steakhouse Ochsen

Ochsen Menu

Grillierte Black Tiger Garnelen (5 Stück)
mit Rucola an hausgemachtem Knoblauch-Mayonnaise Dip

„Heissi Stei,,
300g Schweizer Rib-Eye Steak

Eine Beilage nach Wahl Inklusive:
Country fries, Röstikroketten, Pommes frites,
Basmatireis, Tagliatelle, grilliertes Gemüse,
gebratene Rosmarin-Kartoffeln oder hausgemachte Spätzle

Saucen & Kräuterbutter Inklusive:
Barbecue-, Cocktail-, Knoblauch & Sweet Thai Chili Sauce
& hausgemachte Kräuterbutter

Extras:

Grüner Pfeffersauce - 7.50
Steinpilzrahmsauce - 7.50
Sauce béarnaise - 7.50
Zweite Beilage - 7.50

Hausgemachtes Schokoladenmousse

89.00





Steakhouse Ochsen

Salate

„Knolibrot Ochsen,,

mit hausgemachte Kräuter-Knoblauch-Olivenöl Marinade geröstetes Huusbrot
9.90

Saisonaler Blattsalat

12.50

Gemischter Salat

mit Tomaten, Salatgurken, Mais, geriebenen Karotten & Croûtons
14.50

Salat Caprese

mit Tomaten, Mozzarella & frischem hausgemachtem Rucola-Basilikum Pesto
an Balsamico-Vinaigrette
18.90

Nüsslisalat

mit marinierten Champignons & knusprigem Speck
an hausgemachter Himbeer-Vinaigrette
19.90

*Alle Salate servieren wir Ihnen gerne
mit hausgemachtem **französischem oder italienischem Dressing.***

Suppen



Rinderkraftbrühe

mit Karottenstreifen & hausgemachten Flädli
13.50

Hausgemachte Tomatencremesuppe

mit gratinierter Käse-Crostini
15.50

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

mit seinem Öl & Kürbiskernen
16.50

*„Wenn ein Mann für dich kocht und der Salat enthält mehr als
drei Zutaten, meint er es ernst.“*

Penelope Cruz – Spanische Schauspielerinnen und Oscar-Preisträgerin



Steakhouse Ochsen

Vorspeisen

Ziegenkäse Crème-brûlée

mit frischen Feigen, Erdbeeren, Trauben, Rucola, Baumnüssen & Honig-Senf Dressing
18.90

Oktopus-Carpaccio

an Limetten-Grüntee-Vinaigrette mit Rucola, getrockneten Tomaten & Grissini
19.50

Hirsch-Carpaccio

frisch geschnitten mit gehobeltem Parmesankäse,
Rucola & gerösteten Pinienkernen an hausgemachtem Preiselbeeren-Chutney
19.90

Zebra-Carpaccio

frisch geschnitten mit gehobeltem Parmesankäse,
Rucola & gerösteten Pinienkernen an Limetten-Grüntee-Vinaigrette
26.90

Grillierte Black Tiger Garnelen (8 Stück)

mit Rucola an hausgemachtem Knoblauch-Mayonnaise Dip
22.50

Klassisches Rindstatar mit geröstetem Huusbrot

Kapern, Cornichons, rote Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Paprikawürfeln
klein 24.50
gross 32.50

„Nach einer guten Mahlzeit kann man allen verzeihen, selbst seinen eigenen Verwandten.“

Oscar Wilde - irischer Lyriker, Dramatiker und Bühnenautor
(1854 - 1900)



Steakhouse Ochsen

Vegetarisch & Pasta

**„Heissi Stei,,
Gefüllte Champignons
mit Frischkäse & Kräuterbutter**

Eine Beilage nach Wahl Inklusive:
Country fries, Röstikroketten, Pommes frites,
Basmatireis, Tagliatelle, grilliertes Gemüse,
gebratene Rosmarin-Kartoffeln oder hausgemachte Spätzle
34.50

Saucen & Kräuterbutter Inklusive:
Barbecue-, Cocktail-, Knoblauch & Sweet Thai Chili Sauce
& hausgemachte Kräuterbutter

Extras:
Grüner Pfeffersauce - 7.50
Steinpilzrahmsauce - 7.50
Sauce béarnaise – 7.50
Zweite Beilage – 7.50

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
mit Knoblauch, Oliven Öl & Chili
21.90

Bärlauch-Ricotta Ravioli
mit Zitronen-Salbeibutter & geriebenem Parmesankäse
26.00

Risotto
hausgemacht mit Steinpilzen & grilliertem Gemüse
31.50



„Manchmal sollte man sich lieber Nudeln statt Sorgen machen.“
Unbekannte Autor



Steakhouse Ochsen

Fisch & Klassiker

**„Heissi Stei,,
200g Lachssteak
36.50
oder
200g Thunfischsteak
35.50**



Eine Beilage nach Wahl Inklusiv:
Country fries, Röstikroketten, Pommes frites,
Basmatireis, Tagliatelle, grilliertes Gemüse,
gebratene Rosmarin-Kartoffeln oder hausgemachte Spätzle

Saucen & Kräuterbutter Inklusiv:
Barbecue-, Cocktail-, Knoblauch & Sweet Thai Chili Sauce
& hausgemachte Kräuterbutter

Extras:
Grüner Pfeffersauce - 7.50
Steinpilzrahmsauce - 7.50
Sauce béarnaise - 7.50
Zweite Beilage - 7.50

Saiblingfilet
mit Basmatireis an Curry-Kurkumasauce & jungem Spinat
31.50

Gebratene Maispouardenbrust „Ochsen Art,,
mit hausgemachtem Süsskartoffelstock
dazu Sojabohnen & Orangen-Thymian-Jus
33.50

Cordon-Bleu vom Schwein (240g)
mit Bauern-Hinterschinken und Davoser Bergkäse gefüllt
dazu gebratene Rosmarin-Kartoffeln
35.00

„Heissi Stei,“

„Der steinige Weg zum Glück,“

	Klein (180g)	Mittel (250g)	Gross (400g)
Hirsch Entrecôte	39	47	69
Lamm Entrecôte	45	53	69
Pferdefilet	41	51	69
Rindsfilet	48	58	75
	Klein (180g)	Gross (360g)	
Zebrafilet	46	69	
Straussenfilet	46	69	

Wildschweinkotelett	460g mit ca. 100g Knochen	55
Swiss Rib-Eye-Steak	300g	69
Swiss Black Angus Entrecôte	300g	69
US-Bison Entrecôte	300g	75
Schweinssteak (Hals)	300g	45

Eine Beilage nach Wahl Inklusive:

Country fries, Röstikroketten, Pommes frites,
Basmatireis, Tagliatelle, grilliertes Gemüse,
gebratene Rosmarin-Kartoffeln oder hausgemachte Spätzle

Saucen & Kräuterbutter Inklusive:

Barbecue-, Cocktail-, Knoblauch & Sweet Thai Chili Sauce
& hausgemachte Kräuterbutter

Extras:

Grüner Pfeffersauce	-	7.50
Steinpilzrahmsauce	-	7.50
Sauce béarnaise	-	7.50
Zweite Beilage	-	7.50



„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“

François de La Rochefoucauld – französischer Adelige, Militär und Literat
(1613 – 1680)

Dessert & Käse

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schlagrahm
12.50

Hausgemachte Panna Cotta
mit Portwein-Sauerkirschenjus
12.50

Apfelstrudel
mit Vanille Glacé oder Vanille Sauce
13.50

Hausgemachtes Tiramisu
13.50

Cheese Cake
mit Waldbeerensauce
12.50

Bündner Nusstorte
mit Noisettes-Caramel-Croquant Glacé und Schlagrahm
14.50

Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern an hausgemachter Passionsfruchtsauce und Mango-Passionsfrucht Sorbet
14.90

Portion Davoser Bergkäse
mit frischen Trauben, Davoser Birnenbrot, Walnüssen
dazu hausgemachte Marillen-Senf Konfi
21.50

Dessertwein



Finca Antigua Moscatel „Naturalmente Dulce,, La Mancha DOP, Spanien

Dunkles Goldgelb, intensive Aromatik, tropische Früchte, Honig, Feuerstein.

Harz, weisse Blüten, sehr komplex, am Gaumen ausgewogen mit viel Süsse und hoher Säure.

Ein grosser Süsswein.

10cl 13.00

37,5cl Flasche 45.00

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“*

Sir Winston Leonard Spencer - Churchill
(1874-1965)

Kinder Menu

Für unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahre

Ich weiss nicht

Chicken Nuggets mit Pommes frites
14.50

Hab' keinen Hunger

Fischknusperli mit Pommes frites & Grillgemüse
16.50

Ich esse kein Fleisch Mama...

Gebratenes Pouletbrust mit Basmatireis & Grillgemüse
17.50

Ist mir egal

Spinatspätzle mit Käse-Rahm-Sauce & Bauern-Hinterschinken
16.50

Das haben wir doch gestern gegessen

Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce und Tagliatelle
19.50

Ich will das nicht

Pasta mit Tomaten Sauce
12.50

Irgendwas

Kinder Portion Pommes
9.50

GUTEN APPETIT!



Wir beziehen unser Fleisch, Fisch & Gemüse Produkte bei den
Firmen:

Metzgerei Stiffler AG, Davos
Adank Davos AG
Seinet AG, Luzern

Fleischdeklaration

Schweinefleisch	-	Schweiz
Kalbfleisch	-	Schweiz
Rindfleisch	-	Schweiz/Uruguay/Paraguay/Finnland
Geflügel	-	Schweiz/Frankreich/Brasilien*
Lammfleisch	-	Australien*
Hirschfleisch	-	Tschechische Republik
Pferdefleisch	-	Argentinien
Trockenfleisch	-	Schweiz
Wurstwaren & Schinken	-	Schweiz
Straussenfleisch	-	Südafrika
Elchfleisch	-	Schweden/Finnland
Rehfleisch	-	Tschechische Republik
Bisonfleisch	-	USA*
Zebrafleisch	-	Südafrika
Wildschweinkotelett	-	Österreich

Fischdeklaration

Garnelen	-	Vietnam/Bangladesch
Lachsfilet	-	Norwegen
Saibling	-	Island
Thunfisch	-	Philippinen
Zanderfilet	-	Russland
Crevetten	-	Vietnam

*Kann mit hormonellen und/oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Wir bitten unsere Gäste, uns im Falle von Allergien, Unverträglichkeiten oder Nebenwirkungen auf Lebensmittelzutaten zu informieren. Melden Sie es unserem Servicepersonal vor der Bestellung, damit wir Sie zum Besten beraten können.

Wir informieren Sie auch über alle Zutaten und die Herkunft der Speisen, die wir für die angebotene Gerichte verwenden.

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MwSt.