

· *Herzlich Willkommen* ·

*Wir freuen uns, Ihnen schöne, köstliche Tafelfreuden zu bereiten. Gekocht wird mit Herz, nicht abgehoben, sondern einfach hausgemacht und ehrlich. Verwendet wird, was die Natur gerade so anbietet, mit Produkten aus der Region. Es soll Ihnen wie uns Freude bereiten, den Gaumen entzücken und die Sinne beglücken.*

*Es freut sich auf`s Gastgeben  
Irène & Roli Haldi - Wigger*

· *Heimatsnachweis* ·

<i>Süsswasserfisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Salzwasserfisch</i>	<i>Südeuropa</i>
<i>Kalb Und Schwein</i>	<i>Ausschliesslich Schweiz</i>
<i>Rindsentrecôte</i>	<i>Swiss Prime</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>Uruguay / Paraguay</i>
<i>Lamm</i>	<i>Schweiz, Irland</i>
<i>Eier</i>	<i>Freilandeier Direkt vom Bauernhof</i>
<i>Freilandeier</i>	<i>Vom Bodenhof in Littau *****</i>
<i>Gemüse / Früchte</i>	<i>Möglichst Frisch vom Markt</i>
<i>Geflügel</i>	<i>Schweizer Bauernhöfe mit Besonders Tierfreundlicher Stallhaltung</i>
<i>Rehschnitzel</i>	<i>Österreich / Deutschland</i>
<i>Rehrücken</i>	<i>Österreich</i>
<i>Hirsch</i>	<i>Neuseeland</i>

*Zutaten: Unsere Mitarbeitenden stehen bei Fragen  
über Zutaten und Allergenen Inhaltsstoffe  
in unseren Gerichten gerne zur Verfügung.*

· *Hinweis* ·

*Unsere regulären Servicezeiten sind Donnerstag bis  
Montag von 11.30 - 13.45 und von 18.00 - 21.45  
ausser Sonntag bis 21.00 Uhr.*

*Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer*

<i>Förstersalat</i>	11
<i>Herbstlicher Salat mit warmen Pilzen, gebratenem Speck &amp; Nüssen</i>	
<i>Blattsalat mit Husdressing</i>	9
<i>Gemischter Salat</i>	11
<i>Hausgemachtes Chnolibrot</i>	7
<i>Klare Oxtail</i>	10
<i>Kürbiscreme</i>	9
<i>Beefsteak Tartar, mild bis feurig</i>	19/28
<i>Sechs Weinbergschnecken mit würziger Butter überbacken</i>	10

· Das Mittendrin ·

·Fleischlos·

*Gemüseauswahl mit Ei & Kroketten* 25

*Raviolis Saisonal aus der Bodega Safra* 24

·Fisch·

*Zuger Felchenchnusperli* 29

*Tartarsauce, Kartoffeln & Marktgemüse*

· Fleisch ·

*Cordon Bleu vom Kalb* 39

*Pommes Frites, Gemüse vom Markt*

*Rindsfiletwürfel Stroganow* 39

*Pikante Paprikasauce Peperoni &  
Gurkenstreifen, Champignons, Reis*

*Rindsentrecôte vom Grill* 40

*Kräuterbutter*

*Pommes Frites, Gemüse vom Markt*

*Burebratwurst, Zwiebelsauce, Rösti* 21

*Panierte Schweinskarreeschnitzel* 24

*Pommes Frites & Erbsli Rüepli*

## · Chronik ·

*Riechen Sie mal... Der Ochsen atmet Geschichte! Führen Sie ruhig Ihre Nase an den Dämpfen der Leckeren Speisen vorbei - keine Angst. Trotz Ihrer Rund 500 Lenze miefen die Alten Gemäuer noch nicht. Vielmehr liegt in der Ochsen-Luft das süsse Parfum feiner Damen oder auch der Schweiss Hemdsärmliger Arbeiter, denn sie alle kehren im Ochsen ein - seit Menschengedenken.*

*Schon zur Gründerzeit Littau's war der Ochsen Mittelpunkt des Dorfes. Gleich gegenüber dem Gotteshaus gelegen, war es nur eine Frage der Zeit, bis neben dem Geistlichen auch ein Weltliches Gemeindezentrum entstand. 1604 durfte dort noch kein Wein ausgeschenkt werden. Das Haus dürfte um 1550 entstanden sein, hiess in der Alten Zeit einfach „Die Herberge“, im Kaufbrief von 1814 „Wirtshaus“, erst später wurde der Name „Zum Ochsen“ beigelegt. Nach Erhalt des Tavernenrechts im Jahre 1627 waren es die vielen Pilger aus dem Entlebuch, welche den Ochsen regelmässig besuchten. Auf ihrer Wallfahrt nach Einsiedeln kehrten sie zur wohlverdienten Stärkung in der Herberge ein.*

*Doch auch die Obrigkeit ging seit jeher im Ochsen ein und aus und sorgte deshalb dafür, dass bis zum Bundesbeschluss 1874 über die Handels- und Gewerbefreiheit, Ochsenwirte kaum Konkurrenz zu fürchten hatten (Gewirtet werden durfte nur noch im Bad Rothen). Speis und Trank schienen den Hohen Herren offenbar so gut zu munden, dass der Ochsen 1891 vorübergehend zum Gemeindehaus umfunktioniert wurde! Politisiert wird im Ochsen nur noch am Stammtisch - einzig der Abendzirkel trifft sich auch heute noch von Januar bis Fasnacht im Traditionellen Säli.*

*Ein Gasthaus übrigens, das so einiges über sich ergehen lassen musste. 1807 brannte der Ochsen bis auf seine Grundfesten nieder. In kurzer Zeit wieder aufgebaut, erlebte das Haus im Laufe der Jahre grundlegende Veränderungen. So entstand 1898 der Große Saal und auch zukünftig sollte das Erscheinungsbild mit außen Treppe und Säli (beides 1959), Anbau Küche 1978 und der Gesamtrenovation der Gaststube im Jahre 1983 total revidiert werden. Durch den Einbau eines Treppenlifts wurde auch gehbehinderten Gästen gedacht. Mit der gelungenen Renovation des Saales wurde eine echte Verbesserung der Infrastruktur erreicht, für Vereine und festliche Anlässe.*

*Hinter all diesen Neuerungen stand eine Familie, die nunmehr schon zum Hause gehört, wie das Amen in der Kirche. Seit 1944 befindet sich der Ochsen im Besitze der Halids. Lassen sie deshalb ihren Aufenthalt im Gasthaus zum perfekten Erlebnis werden.*

*Freuen sie sich deshalb auf unzählige kulinarische Höhepunkte....und während sie die kurze Wartezeit überbrücken, nochmals der tipp zum totalen glück:*

*Riechen Sie mal... Der Ochsen atmet Geschichte!*