



Herzlich Willkommen im Gasthaus Ochsen

Das Team der Ochsen Küche bereitet täglich mit viel Liebe und Leidenschaft regionale Köstlichkeiten für Sie zu. Neben unseren beliebten Ochsenklassikern servieren wir Ihnen auch eine saisonale Auswahl an wunderbar kreierten Gerichten. Es ist nicht nur das Essen, das dem Ochsen die Würze verleiht, sondern auch die gelebte Gastfreundschaft.



Chuelis Rindfleisch | Peter Gätzi | Appenzell
Kalbfleisch | Guido Jud | Schwellbrunn
Schweinefleisch | Ueli Meier | Schwellbrunn

Eier | Sonja Weiler | Schwellbrunn
Brot | Bäckerei Gerig | Waldstatt
Brot | Bäckerei Frischknecht | Herisau
Waldstätterbrot | Bäckerei Engetschwiler | Waldstatt
Briochebun | Bäckerei Oertle | Hundwil
Käse / Bratbutter | Käserei Säntisblick | Schwellbrunn
Käse | Urnäsher Käserei | Urnäsch

Bei Fragen bezüglich Allergene in unseren Gerichten,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiterin.

Unsere Preise sind in CHF, darin sind 8.1% Mehrwertsteuer enthalten.
Bei Beilagen Änderungen verrechnen wir Ihnen einen Aufpreis von CHF 2.00



Gasthaus Ochsen

Sturzenegger

Suppen

Rosmarin-Honigsuppe Rosmaringrissini Appenzeller Coppa	9.80
Rindsbouillon Kräuterflädli	8.50

Vorspeisen & Salate



Chuelis Rindszunge | lauwarm | Weissweinsauce | Kapern 13.50



Chuelis Tatar vom Rind | Eigelb | Kapern | Senf | Parmesan | Waldstätterbrot | Butter 23.50

Sommersalat | Aprikosen | Säntisbröckli | Schwellbrunner Bergkäse
Sonnenblumenkernen | Honig-Vinaigrette 14.80

Grüner Blattsalat | hausgemachte Salatsauce (französisch / italienisch) | Croûtons 8.80

Gemischter Salat | hausgemachte Salatsauce (französisch / italienisch) 9.80

Unsere Preise sind in CHF, darin sind 8.1% Mehrwertsteuer enthalten.
Bei Beilagen Änderungen verrechnen wir Ihnen einen Aufpreis von CHF 2.00

Gasthaus und Metzgerei Ochsen, Peter & Annelies Sturzenegger-Frick, 9103 Schwellbrunn



Hauptspeisen

Wiener Kalbsrahmgulasch Kartoffelstock Marktgemüse	38.50
Ochsenpiess Rindshuft Knoblimarinade Kräuterbutter Pommes frites Marktgemüse	40.50
Ochsenpiess Rindshuft Knoblimarinade Kräuterbutter Fitnesssalat	40.50
Schweinssteak Kräuterbutter Pommes frites Marktgemüse	28.50
 Chuelis Burger 100 % Chuelis Rindfleisch Speck Briochebun Schwellbrunner Bergkäse Karamalisierte Zwiebeln Tatarsauce Rucola Salat Pommes frites	30.50
Bierempfehlung Appenzeller Amber Malzaromatisch Nussig 3.3dl 5.00% Alk.vol.	5.70

Vegetarisch

Mascarponerisotto Peperonata Cherrytomaten Parmesanchips	24.50
Knöpflipfanne Käserahmknöpfli Röstzwiebeln	18.50
Apfelmus	3.50

Unsere Preise sind in CHF, darin sind 8.1% Mehrwertsteuer enthalten.
Bei Beilagen Änderungen verrechnen wir Ihnen einen Aufpreis von CHF 2.00



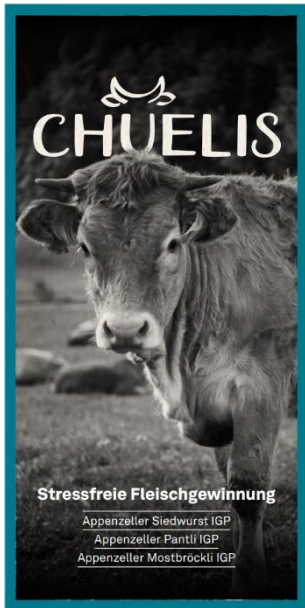
Klassiker aus der Ochsenküche

Sautierte Kalbsleberli Rotweinsauce oder in Butter knusprig gebratene Röstli	34.50
Cordon bleu vom Schwein Urnäser Brauchtumskäse Vorderschinken Pommes frites Marktgemüse	29.50
Appenzeller Siedwurst IGP (20 Min. Wartezeit) Käserahmknöpfli Röstzwiebeln	24.50
Apfelmus	3.50
Sturzenegger`s Hackbraten Bratensauce Knöpfli Marktgemüse	27.50

Unsere Preise sind in CHF, darin sind 8.1% Mehrwertsteuer enthalten.
Bei Beilagen Änderungen verrechnen wir Ihnen einen Aufpreis von CHF 2.00



Schon gewusst?



Ueli und sein Chueli

Ein junger Metzger aus Schwellbrunn geht neue Wege und bietet Fleisch aus Hofötung an.

Karin Erni

Für seine 24. Lebensjahre hat der gebürtige Schwellbrunner Ueli Sturzenegger schon einen beachtlichen Rückack an Berufserfahrungen angesammelt. An die Erstausbildung zum Fleischfachmann bei der Metzgerei Fäsker in Appenzell bündig er eine Kochlehre im «Hof Weissbad» an. Danach arbeitete er an Stellen in der Innerschweiz und im Roseibet, um Einblick in verschiedenen Betrieben zu erhalten.

Zurück im Appenzellland übernahm er die Produktionsleitung der Metzgerei Sturzenegger am Standort Waldstatt. Daneben absolvierte er berufsbegleitend die zweijährige Ausbildung zum Betriebsleiter. Für die Abschlussprüfung hätten sie einen so genannten «Point of Sale» gestalten müssen, sagt der junge Berufsmann: «Ich habe mich für das Thema Appenzeller Woche entschieden und hatte schnell eine abgefeilte, ausgearbeitete Idee parat.»

Weniger Stress für Schlachttiere

Doch es kam ganz anders: Ueli Sturzenegger steckte in jener Zeit auf der Appenzeller Firmawaldwerke, die Hofötungen anbieten. Das bedeutet, die Tiere bleiben von Geburt bis zum Tod auf demselben Betrieb. Metzger Da-



Ueli Sturzenegger arbeitet derzeit noch im Laden in Waldstatt. Bild: Karin Erni

mitz Signer kommt auf den Hof und betäubt das Tier im heimischen Stall, in der Regel beim Freesen. Das Aushalten erfolgt in einem eigens dafür konzipierten Fahrzeuganhänger. Von dem stressfrei gewonnenen Fleisch soll möglichst das ganze Tier verwendet werden. Dieser kul-

tarische Trend ist auch bekannt als «Nose to Tail», erklärt Sturzenegger: «Der Fleischmarkt ist geringfügig, daher müssen wir uns über Nischenprodukte profilieren.» Er habe sich in die Thematik eingeleben und sei fasziniert gewesen, erinnert sich der junge

Berufsmann. «Meine Leidenschaft war geweckt und ich konnte an nichts anderes mehr denken.» Also hat er sich kurz vor der Prüfung entschieden, das Thema zu wechseln. Übers Wochenende habe er ein neues Dossier erstellt, so der Fachmann. «Ein eigenes Fleischlabel für meine Spezialitäten war das Ziel.» Weil es nun schnell gehen musste und er einen professionellen Auftritt wollte, wandte er sich an die Kommunikationsagentur Koller Team für einen passenden Namen. «Die hatten die Idee mit «Chueli». Es war mir nicht schmeckend, das ich nicht selber darauf gekommen bin», sagt Ueli Sturzenegger lachend. Zudem hätten die Werbeleute ein YouTube-Video angefertigt, das er ebenfalls für die Prüfung einreichte.

Weniger, aber dafür gutes Fleisch

Nach gut bestandener Prüfung sind die Chueli-Produkte nun im Laden erhältlich. Neben den Appenzeller IGP-Spezialitäten Siedwurst, Pantli und Mostbröckli gehören gemäss dem Metzger auch knochenfreie Bündelchen aus dem eigenen Kleinschrank zum Sortiment. «Diese geschmackvollen Stücke sind für den Grill beliebt.» In der Blinddegustation hätten sie zwar keinen geschmacklichen

Unterschied zwischen Chuelis zu ihren anderen Produkten bemerkt, so Sturzenegger. «Aber auch diese stammen von Tieren aus der Region, die bei der Schlachtung relativ wenig Stress ausgesetzt waren.»

Das Metzgereien Fleisch aus Hofötung anbieten, ist eher selten. Meist sind es Bauern, die ihre Tiere direkt vermarkten. Grund ist der höhere Preis. Zwei bis vier Franken koste das Fleisch mehr pro Kilo, so der Metzger. «Jetzt wollen wir rausfinden, ob Kundinnen und Kunden bereit sind, den Aufpreis für mehr Tierwohl zu bezahlen.» Gerade bei modernen Ernährungsempfehlungen mit weniger Fleisch falle der Mehrpreis nicht so ins Gewicht.

Die Chueli-Produkte sollen demnach auch am neuen Standort in Mörschwil angeboten werden, wo Sturzenegger ab 13. Mai beschäftigt ist. Ab Oktober wird Ueli Sturzenegger dort als Betriebsleiter verantwortlich sein. Auch die Detailhandelskette Lidl ist auf den innovativen Berufsmann aufmerksam geworden und will die Chueli-Spezialitäten im Rahmen der Aktion «Klein aber fein» anbieten. Für den Betrieb ein grosser Lauf: «Für diesen Grossauftrag mussten wir gut planen und alle personellen Kapazitäten binden.»

35

Appenzellerland

JETZT AKTUELL

CHUELIS
Stressfreie Fleischgewinnung

NACHHALTIG
From Nose to Tail – Verwertung und Verwendung vom gesamten Tier
Regional – kurze Transportwege
Erneuerbare Energie – nicht verwendbare Teile vom Tier werden der Biogasanlage zugeführt

TIERWOHL
Aufzucht, Mästung und Gewinnung geschieht alles auf demselben Hof
Kein Lebendtiertransport

QUALITÄT
Stressfreie Fleischgewinnung wirkt sich positiv auf Fleischqualität
Produktion von hochwertigem Appenzeller Fleisch- und Wurstspezialitäten
Wertschöpfung in der Region

«Chuelis ist ein Label der Sturzenegger Metzgerei Schwellbrunn und Waldstatt»

Sturzenegger
Gasthaus Ochsen

T 071 351 22 33
info@sturzenegger-metzger.ch
www.sturzenegger-metzger.ch

Chuelis ist das neue Label der Sturzenegger Metzgerei. Ins Leben gerufen wurde das Label durch Ueli Sturzenegger. Der im Rahmen der Abschlussprüfung zum Betriebsleiter einen neuen Verkaufspunkt erarbeiten musste.

<<Chuelis steht für Qualität, Nachhaltigkeit und das Tierwohl>>

Erhältlich in den Fleischfachgeschäften:

- Schwellbrunn | 071 351 32 32
- Waldstatt | 071 351 22 33
- Mörschwil ab 01.10.2024

Unsere Preise sind in CHF, darin sind 8.1% Mehrwertsteuer enthalten.
Bei Beilagen Änderungen verrechnen wir Ihnen einen Aufpreis von CHF 2.00