

# **Willkommen im historischen Herzstück des Aeschbach-Quartiers, Willkommen in der Aeschbachhalle!**



1910 gebaut, entstanden in diesen Hallen  
einst Maschinen, die Bäckereien weltweit den Arbeitsalltag erleichterten.  
Zwischen Giesserei, Schmiede und Montagehallen,  
vergingen lange Arbeitstage, hier tanzte über Jahrzehnte der Duft  
von Öl und Eisen durch die Luft und hier ist auch heute  
noch Öl im Spiel - einfach in der Pfanne.

Aus der Fabrik wurde eine Eventhalle, mit Platz für Feiereien,  
Freude und entspannte Momente.  
In der AHA leben wir die Geschichte im Hier und Jetzt,  
kommen zusammen, um zu geniessen.

Was dich erwartet?

Wir verraten es dir und wünschen dir einen schönen Aufenthalt.

Schön, dass du bei uns bist!

Dein OX-Team

# DER SCHICHTBEGINN

Wo einst gegossen und geölt wurde, passiert das auch heute noch. Im Öl schwenken wir Fleisch und Gemüse, giessen Wasser ab oder Dressing darauf und mixen dir, was dein Herz höherschlagen lässt. Wir dünsten, braten, marinieren und richten an, um dir deinen Start in eine entspannte Zeit zu verschönern.

Wähle aus unseren Vorspeisen deinen liebsten Starter.



## Teamwork: OX-Tapas ab 2 Personen

Eine ideale Kombi: Randenhummus, Hauswurst, Landrauchschinken, Gemüsekrapfen, Oliven, Dörrtomaten, Sbrinz-Möckli und knuspriges Brot bereiten dir den perfekten Start.

pro Person 15

## Teamwork für Vegis: OX-Vegi-Tapas ab 2 Personen

Eine ideale vegetarische Kombi: Randenhummus, Oliven, Dörrtomaten, Gemüsekrapfen, Kürbisbruschetta, Sbrinz-Möckli und knuspriges Brot bereiten dir den perfekten vegetarischen Start.

pro Person 14

## Fruchtig abgeschmeckt: Der AHA-Wintersalat

Bunter Blattsalat mit Apfel, karamellisierten Rüebli, Süsskartoffeln, gerösteten Kernen, Belper Knolle und Hausdressing

15

## Die klassische Fusion: Nüsslissalat

Erlesener Nüsslissalat, verfeinert mit Ei und Croûtons dazu Speck

12.5  
+2

## Der Dauerbrenner: Kürbisbruschetta

mit Kürbis, Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Kürbiskernen und Aceto balsamico

9.5

## Unser winterlicher Liebling: Die Rüebli-Ingwersuppe

mit karamellisierten Rüebli und Kräuteröl

9.5

## Durchgemischt: Bunter Blattsalat

mit gerösteten Kernen, frischen Radieschen an Hausdressing

9

# DER SCHICHTWECHSEL



Teamwork makes the dream work:

Deshalb kombinieren wir, was zusammengehört. Jedes Lebensmittel überzeugt für sich - mit seinem Geschmack und seiner Qualität. Doch im Team, in harmonischer Kombination, entstehen Kreationen, die noch mehr Gaumenfreuden bereiten. Die besten Kompositionen?

Du hast die Wahl. Finde deinen Favoriten:

## Das Energiebündel: Kalbs-Involtini

gefüllt mit Rohschinken, Spinat, Dörrtomaten und Pinienkernen,  
dazu sämiger Safranrisotto, verfeinert mit Mascarpone und Blattspinat

39

## Der Alleskönner: Schweizer Rindsfilet 200g

an Kräuterschaumsauce, serviert mit Bratkartoffeln und gebratenem Lauch

52

## Die Herzhaften: Spareribs 400g

zart niedergegart in rassiger BBQ-Sauce,  
serviert mit Coleslaw und Pommes frites

36

## Der Tausendsassa: Coq au Vin

an kräftiger Rotweinsauce mit Eierschwämmchen, Speck und Silberzwiebeln,  
serviert mit Kürbis-Kartoffelstock und gebratenem Lauch

32

## It's Burger Time

*Rind im Bun*

### OX-Burger

Saftiges Rinds-Patty im  
Brioche-Bun mit Coleslaw,  
Raclettekäse, Blattsalat und  
Apfel-Essiggurken-Relish,  
serviert mit  
Pommes frites

32

*Vegi im Bun*

### Beyond-Patty

im Brioche-Bun mit Coleslaw,  
Raclettekäse, Blattsalat  
und Apfel-Essiggurken-Relish,  
serviert mit  
Pommes frites

30

## Der Allrounder: Hausgemachte Casarecce „Cinque Pi“

mit Blattspinat, Dörrtomaten, Pinienkernen und Kräuteröl



29

## Der Gemütliche: Sämiges Safranrisotto

verfeinert mit Mascarpone, karamellisierten Rüebl, Blattspinat und Grana Padano



29

*Aus dem  
Wasser*

### Gebratenes Kabeljaufilet

an Curryschaumsauce  
auf gebratenem Lauch und  
knusprigen Bratkartoffeln

36

*Aus der  
Pfanne*



### Ricotta-Gnocchi

mit roten Zwiebeln, Blattspinat  
und Eierschwämmchen,  
verfeinert mit Pinienkernen  
und Kräuterschaumsauce

29

*Dienstag ist Spareribs Tag*  
*Jeden Dienstag ab 18 Uhr*

### Spareribs à discrétion

zart niedergart an rassiger BBQ-Sauce, serviert mit saisonalem Gemüse, Coleslaw und Pommes frites. Blattsalat als Vorspeise und einem Minidessert als süsser Abschluss

39