

**Zeitschrift:** Lenzburger Neujahrsblätter  
**Herausgeber:** Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg  
**Band:** 95 (2024)

**Artikel:** Hotel Restaurant Ochsen : Kultspeise unter Kastanien  
**Autor:** Baumann, Ernst  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1047531>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 24.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Hotel Restaurant Ochsen

# Kultspeise unter Kastanien

Der Garten von Hotel und Restaurant Ochsen ist ein Geheimtipp unter Einheimischen. In der 2018 mit neuem Bodenbelag und modernem Mobiliar versehenen Oase am Rand der Altstadt sorgen mächtige, schattenspendende Bäume speziell im Hochsommer für eine angenehme Atmosphäre. Der 1824 erstmals als Taverne erwähnte Betrieb wird in vierter Generation von Chris und Madeleine Schatzmann-Kohler geführt.

Ein idealer Ort für ein Geburtstagsessen mit acht Personen. Der Schmaus begann mit einem gemischten Salat, der an Frische und Knackigkeit nichts zu wünschen übrigliess.

Die Fleischesser am Tisch verzehrten anschliessend die Kultspeise des Ochsen, einen Toast Longchamps. Das Rezept dafür brachte Chris Schatzmanns Vater Hanspeter 1971 von einem Aufenthalt in den Vereinigten Staaten nach Lenzburg zurück. Das Rindshuftplätzli wird auf Toast mit Kräuterbutter überbacken, mit Schlagrahm und Eigelb verfeinert und mit Bananen serviert. Diese Kombination mundete derart, dass die freundliche und aufmerksame Bedienung Brot nachliefern musste, damit die Sauce bis auf den letzten Klecks aufgetunkt werden konnte. Die beiden Vegetarierinnen lobten den «anmächlich» angerichteten Teller mit Reis, Karotten, Kefen, Auberginen und Zucchetti, abgerundet mit einer Thai-Curry-Sauce.

Angestossen wurde mit einem Tetuna Rosé des burgenländischen Weinguts Goldenits, der sich mit seiner Spritzigkeit, seiner Beerenfrucht und nicht zuletzt auch seiner dunkelrosa Färbung als sehr süffig erwies. Zum Abschluss dann das Dessert mit belgischer Waffel, Sauerrahmglace, Beeren und Schlagrahm – ein süsser Traum!

Zu Kritik (auf hohem Niveau) Anlass gab nur die Markise, die leider erst in den späten Abendstunden eingefahren wurde und so endlich den Blick in die prächtigen Kronen von Kastanienbaum und Platane freigab.

**Ernst Baumann**

### Adresse:

Burghaldenstrasse 33  
ochsen-lenzburg.ch

### Speisekarte:

regional, saisonal,  
bodenständig

### Preise:

angemessen

### Mit einem Wort:

Kulinarische Oase

*Speisen unter schattenspendenden Baumkronen  
zvg*

