

RESTAURANT OCHSEN EN ARLESHEIM

► Por Virginia Narvaiza
Fotos de Virginia Narvaiza

La pequeña ciudad de Arlesheim, Cantón de Basel-Landschaft, Norte de Suiza, tiene un ambiente muy tradicional barroco, gracias en gran parte a su hermosa catedral Domkirche y a los castillos Birseck y Reichstein, que desde lo alto de cercanas colinas protegen a la Villa y a su conocido parque natural Hermitage estrechamente vinculado a la historia de Santa Odilia, patrona de la Buena Vista y de los ciegos.



Fachada del Hotel y Restaurant Ochsen en la Ermitagestrasse de Arlesheim.
La Carnicería está a la derecha de la foto justo donde está la Vaca Multicolor.



En el Verano y Otoño, una agradable terraza es preparada para los visitantes y clientes

Las ventajas de Arlesheim como centro de residencia y de turismo son muchas ya que a corta distancia de Basel, Meca cultural por excelencia por sus importantes ferias y eventos, museos de renombre internacional como el Kunstmuseum Basel y la Fondation Beyeler en Riehen, además de notables ejemplos de arquitectura junto con la oportunidad de conocer un ambiente rural pleno de paseos a sitios naturales y a monumentos de gran significado en la Historia de Europa.

Uno de los puntos de visita más importantes de Arlesheim es el Restaurant Ochsen, localizado en el Hotel Gasthof Zum Ochsen, donde desde hace más de 100 años los visitantes pueden disfrutar de una esmerada cocina suiza basada en cortes de carne de 1ra, experiencia motivada en gran parte a que la mejor carnicería de Arlesheim, en los predios del Hotel, es propiedad de la Familia Jenzer.

En los fogones de la moderna e imaculada cocina, el joven Chef suizo Ralph Schafferer, natural de St.Gall, combina sabiamente aspectos tradicionales del buen comer de la Región con los excelentes ingredientes locales lo que produce una irresistible experiencia gastronómica que merece ser disfrutada por los visitantes a las numerosas ferias y eventos que convierten a Basel en el punto de reunión de negocios del Centro de Europa. El Chef Schafferer y su equipo, apoyados por el Gerente Beat Elsener presentan varios menús de estación y de Gourmet que permiten a los clientes conocer de cerca las virtudes de sabor y presentación del arte culinario de esta hermosa área de Suiza que a razón de su cercanía a la Selva Negra y a Alsacia tiene notables expresiones de embudidos, patés, espárragos, carnes y postres muy apreciadas por los conocedores.



Los comedores Birseck y Ermita tienen agradables acabados en madera que los hacen acogedores y funcionales con una elegancia típica rural suiza

El Asado de Domingo es un plato típico de la región basado en un corte de carne similar a la chuleta en combinación con espárragos y vegetales de estación

Arriba: Las chuletas de cordero es una de las especialidades del Restaurant, la carne es tan tierna que puede ser cortada con un tenedor

Abajo: El lomo a la parrilla viene acompañado con un tradicional puré de castañas y una ratatouille de vegetales frescos de estación



Los elegantes y sencillos salones del Restaurant Ochsen están acabados en madera de la región y las paredes han sido decoradas con cuadros alusivos a actividades de Arlesheim como las competencias de tiro, a las que los suizos son muy aficionados, así como a paisajes históricos de la Ciudad. La carta de vinos es amplia, figurando vinos locales como el reputado Arlesheim, vino tinto elaborado con uvas Pinot Noir y Cabernet Jura de sabor muy especial e intenso. La dirección del Restaurant Ochsen es **Hotel Gasthof Ochsen Ermitagestrasse 16, CH 4144 Arlesheim. Teléfono 0041 61 706 52 00 www.ochsen.ch**



Los postres como el flan de crema y caramelo así como los sorbetes son preparados en Casa



Reloj Chopard Mille Miglia GT XL Chrono Speed Black Edición Venezuela, limitado a sólo 25 piezas, movimiento mecánico automático, cronógrafo integrado de báscula, base Valjoux 7750, con certificado COSC

de cronómetro suizo COSC, y una aplicación por transferencia del mapa de Venezuela y las 8 estrellas de nuestra bandera. La correa, en caucho natural con la superficie de un neumático de competencia Dunlop de los años 60, viene ajustada con una hebilla desplegable en acero con tratamiento DLC.

La Casa **Chopard**, que exhibe anualmente sus productos en Baselworld, ha creado junto con la Joyería Daoro una edición especial y limitada a sólo 25 piezas de su reloj *Chopard Mille Miglia GT XL*. Empleando la exitosa caja de 44 mm de diámetro en acero recubierto con tratamiento DLC, el reloj *Chopard Mille Miglia GT XL* cuenta con un dial construido en fibra de carbono con 3 acumuladores (2 cronógrafos para 30 min y 12 H además de uno para segundos continuos) en el familiar formato del Valjoux 7750, que da vida a este particular reloj. Una ventanilla de fecha del mes a las

tres con lente ciclope junto a índices en atractivo color naranja imprime un fuerte carácter deportivo que se ve reforzado por la presencia de los números 12 y 6 en perfil negro dentro del cristal de zafiro. El fondo de la caja tiene un cristal de zafiro que permite ver la construcción del movimiento mecánico automático, con certificado

