



- Events 2024

Sa 20. und So. 21. Januar

Vielseitige Kalbsmetzgete

CHF 77

Ein Metzgete-Bufferet der besonderen Art mit den TOP 10 Spezialitäten vom regionalen Vollmilchkalb und Kunst von Künstler und Metzgermeister „Le Boucher Corpaato“. Vielseitiges Buffet inklusive Dessert.

Samstag ab 18.30 Uhr, Sonntag ab 12 Uhr im Ochsenaal an geselligen Tafeln. Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre 40 CHF. Reservation notwendig, da immer schnell ausgebucht.

Di 6. Februar

Gabelzart Seminar mit Werner Wirth

CHF 50

Werner Wirth, der bekannte Autor des Buches «Gabelzart» ist zu Gast und zeigt Ihnen die neusten Tricks für gabelzartes Fleisch! Staunen und degustieren Sie von 19 – 22 Uhr im Ochsenaal. Anmeldung in der Metzgerei Jenzer 061 706 52 22

Mi 14. Februar

Valentins Menu

Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen... Geniessen Sie gemeinsam mit ihrer/m Liebsten ein romantisches Candle-Light Dinner mit unserem feinen Valentins Menu.

Sa. 2. März

Butcher & Wine «Austria Edition»

CHF 149

Butcher & Wine mit den Weinen von Johann Schwarz. Michael Schwarz, der Sohn des bekannten Winzers Johann Schwarz aus dem Burgenland (Österreich) führt zusammen mit Metzgermeister Christoph Jenzer informativ und unterhaltsam durch den Abend. Zarte Butchers Cuts aus Jenzers Fleischwerkstatt harmonieren perfekt mit den ausgesuchten Trophäen der Top Weine vom Weingut Schwarz. Geniessen Sie ein aussergewöhnliches 5-Gang Menu inklusive Weinbegleitung zu jedem Gang, Mineralwasser und Kaffee mit Friandises. Ein beliebter Anlass, der in den vergangenen Jahren alle begeistert hat. Schnell ausgebucht, daher frühzeitig reservieren unter 061 706 52 00 oder gasthof@ochsen.ch

Sa. 9. März

Butcher & Wine «Swiss Edition»

CHF 149

Der 2. Anlass ist «Swiss made»! 2023 hatten die lokalen Winzer vom Quergut, Hofgut Birseck und Weingut Jauslin ihr Debut und konnten an den Erfolg des bereits etablierten Butcher & Wine Anlasses anknüpfen. Alle 3 Winzer kredenzen ihre besten Tropfen im Einklang mit Jenzers Butchers Cuts. Informativ, unterhaltsam und genussvoll! Geniessen Sie ein aussergewöhnliches 5-Gang Menu inklusive Weinbegleitung zu jedem Gang, Mineralwasser und Kaffee mit Friandises. Beschränkte Platzzahl, daher ist eine schnelle Reservation empfohlen unter 061 706 52 00 oder gasthof@ochsen.ch

Fr 29.3. - Mo 1. April

Ostern

Feiern Sie die Ostertage mit einem festlichen Menu im Kreise Ihrer Familie. Unser Küchenteam kreiert für Sie ein feines Karfreitag Fischmenu und ein festliches Ostermenu (Sonntag und Montag).

Samstag 13. April

Frühlingsmarkt in Arlesheim

Geniessen Sie Feines aus unserer Ochsenküche in unserer „Märt Beiz unter freiem Himmel“. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Preisänderungen vorbehalten

Bitte reservieren Sie frühzeitig unter 061 706 52 00 oder gasthof@ochsen.ch.

Haben Sie unseren Newsletter mit Insiderinfos schon bestellt? www.ochsen.ch

Familientradition seit 1923

Sonntag 12. Mai

Mami ist die Beste!

Überraschen Sie Ihr liebes Mami oder Grossmami zum Muttertag mit einem feinen Mittag-oder Abendessen. Reservieren Sie sich Ihren Platz - auch in Mamis Herzen!

Sommer

Best Burger in Town

Unser Sommerhit ist der speziell kreierte Ochsen-Burger neben diversen anderen sommerlichen Gerichten. Zudem servieren wir Ihnen einmalige Fleischspezialitäten wie auch unsere Klassiker «Trilogie vom Tatar», Wiener Schnitzel, Cordon Bleu oder unsere intensive Ochsenchwanzsuppe.

Fr 20. und Sa 21. September

Best of Beef mit Betriebsbesichtigung CHF 77

Wir widmen diesen Abend ganz und gar dem Rind und verbinden Wissen, Wissenswertes und kulinarischen Genuss miteinander. Bei einer informativen Führung durch Jenzers Wurstküche und die Fleischwerkstatt werden Sie in das Geheimnis der Jenzer-Natura-Qualität eingeweiht. Danach servieren wir ein vielseitiges Buffet mit den TOP 10 vom regionalen Freilandrind inklusive Dessert im Ochsenaal. Kinder und Jugendliche bis 16 Jahren nur 40 CHF.
Programm: Freitag und Samstag ab 18 – 19 Uhr Führungen im 10-MinutenTakt, ab 19 Uhr Buffet

Samstag 19. Oktober

Herbstmarkt in Arlesheim

Der traditionelle Herbstmarkt in Arlesheim ist mit seinen bunten Marktständen immer ein Besuch wert. Wir sind auch dabei und verwöhnen Sie mit unserem speziellen Marktangebot und überraschen Sie mit hausgemachten Gaumenfreuden. Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Samstag 26. Oktober

Baselbieter Trüffel Wine & Dine CHF 169

Durch den Baselbieter Waldboden reckt sich so manch delikater Pilz, und gerade Trüffel fühlen sich in den kalkhaltigen Juraböden besonders wohl. Trüffelspezialist Alessandro führt informativ und unterhaltsam durch den Abend. Er zeigt Bilder seines Trüffelanbaus, klärt über die verschiedenen Trüffel auf und lässt verschiedene Trüffelsorten und Öle degustieren. Wir servieren ein wunderbares 4-Gang Menu zubereitet mit diversen Trüffeln und kredenzen zu jedem Gang einen passenden regionalen Wein. Trüffelmenu inklusive Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee. Begrenzte Platzanzahl, bitte frühzeitig reservieren.

November

Weisser Trüffel

Sobald im Herbst die weissen Trüffel reif sind, kommen auch unsere Gäste in den Genuss der unvergleichlichen Knolle mit dem unglaublich intensiven Aroma. Unser Küchenteam zollt dem Trüffel ganz besondere Beachtung und kreiert ganz besondere Trüffel Gerichte. Ein einmaliger Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Do 7. - So 10. November

Vielseitiges Metzgete-Buffet CHF 77

Wir setzen die bäuerliche Tradition der Hausmetzgete fort und verwöhnen Sie mit bodenständigen Fleischgerichten vom Freilandsäuli in Jenzer Qualität. Buffet mit den TOP 10 Spezialitäten vom Witzwiler Freilandsäuli, Metzger Plättli und Dessert. Bitte frühzeitig reservieren da immer schnell ausgebucht!

Buffet im Ochsenaal Do. / Fr. und Sa ab 18.30 und am So. ab 12.00 Uhr 77.- / Kinder bis 16 Jahre 40.-
Metzgete Teller im Restaurant am Fr. / Sa. und So. Mittag ab 12.00 Uhr für 38.-

Mi 25. und Do 26. Dezember

Festliches Weihnachtsmenu

Unser Küchen Team bekocht Sie mit festlichen Gerichten welche Sie im Kreise Ihrer Lieben in unserem gediegenen Ambiente geniessen können. Bitte reservieren Sie Ihren Tisch frühzeitig.

Bitte reservieren Sie frühzeitig unter 061 706 52 00 oder gasthof@ochsen.ch.
Haben Sie unseren Newsletter mit Insiderinfos schon bestellt? www.ochsen.ch

Familientradition seit 1923

Dienstag 31. Dezember

Silvester Geniesser-Menu

CHF 149

Im Restaurant und im schön dekorierten Ochsenaal servieren wir Ihnen ein gediegenes 5-Gang Menu für Geniesser. Bereits zur Tradition geworden ist die Begegnung auf dem Domplatz um das neue Jahr einzuläuten. Die Fenster der Domherrenhäuser sind mit flackernden Kerzen geschmückt, und ab ca. 23:15 Uhr erklingt im Dom feierliche Orgelmusik. Beim Glockengeläute nach dem Zwölf-Uhr-Schlag stösst man mit Freunden, Bekannten und Fremden vor dem Dom auf ein gutes neues Jahr an. Die bevorzugte Flasche mit Gläsern nimmt man selber mit. Unbedingt frühzeitig reservieren!

Preisänderungen vorbehalten

Jederzeit möglich!

Jenzer's Wurst-Seminar

CHF 75

Auf Voranmeldung bieten wir für Gruppen ab 8 Personen die Möglichkeit, in einem Wurst-Seminar die Kunst des Wurstens selbst zu erlernen. Als Highlight für Seminare oder als spezielles Gruppen-Event buchbar. Weitere Infos unter www.ochsen.ch

Jederzeit möglich!

Besichtigung der Metzgerei

gratis

Wer nicht selbst Hand anlegen möchte kann sich in der Gruppe bei einer Betriebsbesichtigung der Hausmetzgerei einen Eindruck über das Metzgerhandwerk verschaffen. Auf Voranmeldung gratis für Gruppen, wenn anschliessend im Ochsen gegessen wird. Weitere Infos unter www.ochsen.ch

Bitte reservieren Sie frühzeitig unter 061 706 52 00 oder gasthof@ochsen.ch.
Haben Sie unseren Newsletter mit Insiderinfos schon bestellt? www.ochsen.ch

Familientradition seit 1923