

Event Vorschau

November: Weisser Trüffel

Unser Küchenteam zollt dem Trüffel ganz besondere Beachtung und kreiert ganz besondere Trüffel Gerichte. Ein einmaliger Genuss!

31.12.23 Silvester

Restaurant: 5-Gang Geniesser Menu
Ochsensaal: Metzger Fondue Chinoise à discrétion inkl. Suppe und feinem Dessert.

20. + 21.1.24 Kalbsmetzgete

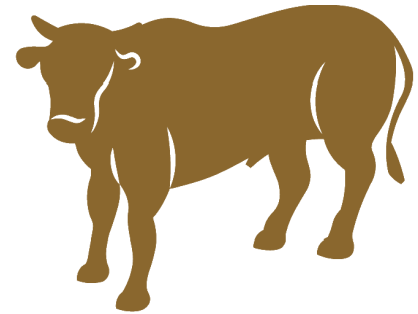
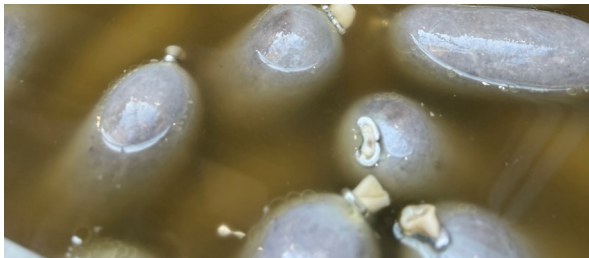
Ein Metzgete-Bufferet der besonderen Art mit den TOP 10 Spezialitäten vom regionalen Vollmilchkalb inklusive Dessert. Künstler und Metzgermeister „Le Boucher Corpaato“ zeigt seine Kunstwerke rund ums Fleisch. Samstag ab 18.30 Uhr, Sonntag ab 12 Uhr

März 2024 Butcher & Wine

Am Freitag mit den bekannten Weinen von Johann Schwarz aus dem Burgenland, am Samstag mit den regionalen Weinbauern Rediger und Quergut aus Arlesheim und Jauslin aus Muttenz. Die Winzer führen informativ durch den Abend und kredenzen zu allen Gängen einen speziellen Wein. 5-Gang Menu inklusive Weine, Mineralwasser und Kaffee mit Friandises. Platzanzahl beschränkt.

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



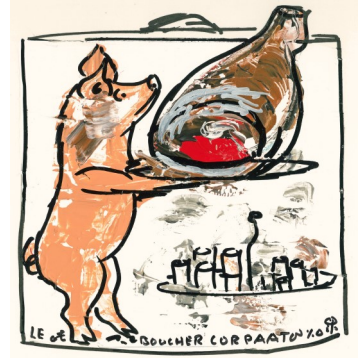


Ochsen

Metzgete Buffet

Do. 2. bis So. 5.11.2023

Erwachsene 75.- / Kinder bis 16 Jahre 40.-



Vielseitiges Buffet mit den TOP 10 vom Freilandsäuli in Jenzer-Qualität
inklusive Vorspeise und Dessert.

Speisen Sie an geselligen Tafeln im Ochsenaal.

Do. 2.11. / Fr. 3.11. und Sa. 4.11.23 abends ab 18.30 Uhr

So. 5.11.23 mittags ab 12.00 Uhr

Menu

Mit unserer Berkel Maschine geschnitten

Bündner Rohschinken vom Freilandsäuli und Salami Royal
mit hausgemachtem «Verhackerts» und Zwiebelmett ▪ Bauernbrot

Vielseitiges Buffet mit unseren TOP 10 vom Freilandsäuli

Blutwurst ▪ Leberwurst ▪ Salsiccia Finocchio mit Zwiebelschwitze ▪
«Suuri Läberli» live gekocht ▪ Porchetta ▪ Geschmorte Kopfbäggli ▪
Glasierte Brust ▪ Füssli paniert ▪ Fumé Provençale ▪ Basler Rauchwurst

Apfel Sorbet mit seinem Schnaps

**

Reservierungen unter 061 706 52 00 oder gasthof@ochsen.ch.