

**NICHT
VERPASSEN**

Event Vorschau

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-Bufferet
CHF 77

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

Bufferet im Ochsenaal Do. / Fr. und Sa ab 18.30 und am So. ab 12.00 Uhr
CHF 77.- / Kinder bis 16 Jahre 40.-

Metzgete Teller im Restaurant am Fr. / Sa. und So. Mittag ab 12.00 Uhr für 38.-

Weitere Events unter www.ochsen.ch

Fleischgenuss mit Jenzer Tradition



Best of Beef

Genuss • Besichtigung • Wissenswertes
mit Christoph Jenzer und Team

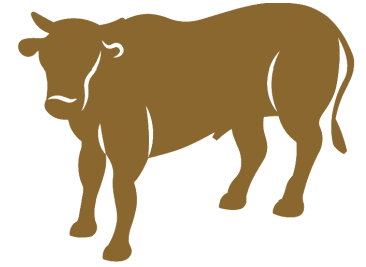
FR 20. & SA 21.9.24

Gasthof zum Ochsen
Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim



Best of Beef

FR 20. & SA 21. September 2024



Menu

Tatar vom Bavette ▪ Pastrami mit süßem Senf ▪
Chili Meatball-Spiessli mit Sweet-Chili Sauce ▪
frisches Buurebrot ▪ Griebenschmalz

Grosses Buffet mit unseren TOP 10 vom regionalen Freilandrind
Côte de Boeuf ▪ «Butcher's Cut» Tagliata vom Flat Iron
Ochschwanz Ragout ▪ Tafelspitz, rosa gebraten
Short Ribs mit BBQ Sauce ▪ Markbein ▪ Siedfleisch mit Meerrettichsauce
Zunge an Vinaigrette ▪ Kutteln Provençale ▪ Suuri Läberli, live gekocht

Birnen Sorbet mit seinem Schnaps

77.- / Kinder bis 16 J. 40.-



Die Familie Jenzer und Mitarbeitende
bieten Ihnen einen Einblick in das Metzgerhandwerk
Dominic Meier, Küchenchef im Gasthof zum Ochsen
bereitet mit seinem Team das herrliche Essen zu.