

Event Vorschau

November: **Weisser Trüffel aus Italien**

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

31.12.24 **Silvester**

Restaurant: 5-Gang Geniesser Menu.

Ochsensaal: Metzger Fondue Chinoise à discrétion mit Suppe und feinem Dessert

Januar `25 **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 `25 **Butcher & Wine mit den Weinen von Johann Schwarz**

Michael Schwarz, der Sohn des bekannten Winzers Johann Schwarz aus dem Burgenland (Österreich) kredenzt zu jedem Gang unseres aussergewöhnlichen 5-Gang Menus einen seiner Top Weine. Ein beliebter Anlass, der immer schnell ausgebucht ist

März `25 **Butcher & Wine mit lokalen Winzern**

Der zweite Anlass findet mit unseren regionalen Winzern statt. «Quergut» und «Hofgut Birseck» aus Arlesheim sowie «Weingut Jauslin» aus Muttenz führen informativ durch den Abend und kredenzen zu allen Gängen einen ihrer Weine. 5-Gang Menu inklusive Weine, Mineralwasser und Kaffee mit Friandises. Platzanzahl beschränkt!

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

Wenn Sie immer auf dem Laufenden sein wollen melden Sie sich doch auf www.ochsen.ch für unseren Newsletter an.



Fleischgenuss mit Tradition



Weisswein

Quergut Sauvignon & Cabernet AOC (Biowein)	1 dl	9.50
M. Huber & C. Bühlmann, Quergut Arlesheim	7.5 dl	56

Rotweine

Schweiz

Arlesheimer Assemblage No. 1 Barrique	1dl	10.50
Schloss Birseck, H. Rediger Arlesheim	7.5 dl	68

Österreich

The Butcher Pinot Noir	7.5 dl	78
Weingut Johann Schwarz, Andau		

Italien

Sito Moresco Langhe DOC	3.75 dl	59
Angelo Gaja, Piemont		

No Bull Zinfandel Puglia IGT	1 dl	8
Apulien	7.5 dl	48

Chianti Classico	1 dl	11
Dario Cecchini, Panzano - Chianti	7.5 dl	67

Frankreich

Revolution Dry Aged Red IGP	1 dl	9.50
Appassimento Pays d'Oc, Languedoc	7.5 dl	59
Syrah und Marselan		

Weitere Getränke

Eptinger blau / grün	1 Liter	9.90
Stange Ueli-Bier		5.50
Süssgetränke		5.70
Kaffee / Espresso / Tee mit Ochsenköppli		5.70



Metzgete-Buffer vom Freilandsäuli

Menu

Mit unserer Berkel Maschine geschnitten

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

Vielseitiges Buffet mit unseren TOP 10 vom Freilandsäuli

Bluthund ▪ 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

**

*



Alle Gerichte ausser der Leberwürste und der Füssli sind glutenfrei.