

Lust auf mehr Events?

Sa 25.10.

Baselbieter Trüffel Event

CHF 179

Trüffelspezialist Alessandro Miano führt informativ und unterhaltsam durch den Abend. Wir servieren ein wunderbares 4-Gang Menu zubereitet mit diversen Trüffeln und kredenzen zu jedem Gang ein Glas passenden, regionalen Wein. Trüffelmenu inklusive Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee.

Do 6. - So 9.11.

Vielseitiges Metzgete-Buffer

CHF 79

Buffer mit den TOP 10 Spezialitäten vom Freilandsäuli, Metzger Plättli und Dessert.

Buffer im Ochsenaal Do. / Fr. und Sa ab 18.30 und am So. ab 12.00 Uhr.

Kinder bis 16 Jahre 40.- CHF

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

Alle Events haben eine begrenzte Platzanzahl, bitte frühzeitig reservieren
unter 061 706 52 00 oder gasthof@ochsen.ch

Fleischgenuss mit Jenzer Tradition



Best of Beef

Genuss - Besichtigung - Wissenswertes
Gasthof zum Ochsen und Metzgerei Jenzer

FR 19. & SA 20.9.25

Gasthof zum Ochsen
Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim

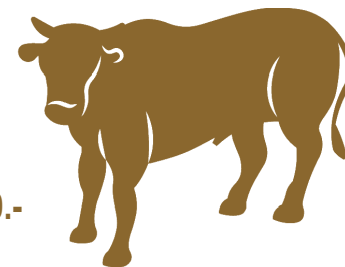




Best of Beef

FR 19. & SA 20. September 2025

Erwachsene 79.- / Kinder bis 16 Jahre 40.-



Programm:

- **Freitag:** Zwischen 18 und 19 Uhr starten alle 10 Minuten Führungen in kleinen Gruppen durch den Partyservice, die Fleischwerkstatt und die Goldwurstküche der Metzgerei Jenzer. Am Freitag sind unsere Lernenden im Einsatz und zeigen ihr Können. Höhepunkt ist die Besichtigung der Ochsenküche mit Degustation.
Start Führungen: Ochsen Dorfterrasse; letzte Führung um 18.40 Uhr.
- **Samstag:** Keine Führungen
- **Grosses Buffet:** ab 19 Uhr im Ochsenaal an geselligen Tafeln



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
Ochsenchwanz 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

