

Die Familie Jenzer und Mitarbeitende bieten Ihnen einen Einblick in das Metzgerhandwerk

Dominic Meier, Küchenchef im Gasthof zum Ochsen

bietet einen Blick in den Kochtopf und bereitet mit seinem Team ein herrliches Essen vor.

Bei der Reservation bitte mitteilen, ob Sie an einer Führung teilnehmen möchten.
061 706 52 00 oder gasthof@ochsen.ch

Fleischgenuss mit Jenzer Tradition



Natura-Qualität

Familientradition seit 1898



Best of Beef

Genuss - Besichtigung - Wissenswertes
mit Christoph Jenzer und Team

FR 20. & SA 21.9.24

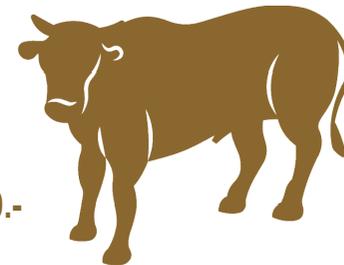
Gasthof zum Ochsen
Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim



Best of Beef

FR 20. & SA 21. September 2024

Erwachsene 77.- / Kinder bis 16 Jahre 40.-



Programm:

- Zwischen 18 und 19 Uhr starten alle 10 Minuten Führungen in kleinen Gruppen durch den Partyservice, die Fleischwerkstatt und die Goldwurstküche. Höhepunkt ist die Besichtigung der Ochsenschmiede mit kleiner Degustation.
Am Freitag sind unsere Lernenden im Einsatz und zeigen ihr Können. Am Samstag Führung durch die Metzgerei ohne Produktion.
- ab 19 Uhr: Grosses Buffet 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
Ochsenschwanz 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
