

# Exklusive Wine Tasting Tavolata im Gasthof zum Ochsen

Sa. 23. November 2024 18:00 Uhr

Gasthof zum Ochsen, Ermitagestrasse 16, 4144 Arlesheim



## Menu

Amuse Bouche

Jenzer Pasteten Trio – Preiselbeerkompott

\*\*\*

Tatar vom regionalen Freilandrind -  
Trüffelmayo - Eigelb - Schalotten Pickles

\*\*\*

Rosette al forno mit Burgunderschinken  
vom Freilandsäuli - Federkohl – Kürbiskerne

\*\*\*

Über Nacht geschmorte  
Kopfbäggli vom Freilandrind -  
Süsskartoffelstock -  
sautiertes Kohlgemüse

\*\*\*

Kleine Käseauswahl von Jumi -  
Früchtebrot - Feigensenf - hausgemachtes Chutney

\*\*\*

Menu - Weinbegleitung - Wasser - Kaffee

350 CHF

In der Birseckstube an einer Tavolata,

Plätze auf 15 beschränkt.

Reservation unter 061 706 52 00 oder [gasthof@ochsen.ch](mailto:gasthof@ochsen.ch)

## Weinbegleitung

2018 La Vieille Ferme Luberon Famille Perrin

Magnum

\*\*\*

1994 Château Talbot / 2001 Château Talbot  
2002 Château Talbot / 2004 Château Talbot

\*\*\*

1991 Château Montrose / 1992 Château Montrose  
1998 Château Montrose / 2004 Château Montrose

\*\*\*

1978 Château La Fleur-Pétrus  
1979 Château Lafite Rothschild  
1984 Château Cheval Blanc  
1984 Château Mouton Rothschild

\*\*\*

1987 Château Rieussec / 1996 Château Rieussec  
1997 Château Lafaurie-Peyraguey  
2007 Château Lafaurie-Peyraguey

