

Butcher & WINE

SA 21. MÄRZ 2026
18.30 UHR

FLEISCHGENUSS &
VORZÜGLICHE WEINE
LOKALER WINZER

159 CHF

5-GANG MENU | WEINE | WASSER | KAFFEE

Infos & Reservierung

061 706 52 00 | www.ochsen.ch


★★★★
Hotel Gasthof
ZUM OCHSEN
Familientradition seit 1923 · Arlesheim

WEINGUT
JAUSLIN



QUERGUT
Wein aus Arlesheim


HOFGUT BIRSECK
Genuss & Leidenschaft · Arlesheim

Die Winzer

Die lokalen Weingüter Quergut, Hofgut Birseck und Jauslin kredenzen ihre besten Tropfen im Einklang mit Jenzers Butchers Cuts und führen informativ, unterhaltsam und genussvoll durch den Abend! Ein beliebter Event, der in den vergangenen Jahren unsere Gäste begeistert hat.



Menu & Weine

Amuse Bouche "Metzger Plättli"

Cabernet & Sauvignon 2025 | Weingut Quergut

Tatar vom Freilandrind | Lederapfel | Schnittlauch
frittierte Kapern | Röstschalotten | Eigelb

La Tour 2023 (Pinot Noir) | Weingut Jauslin

Topinambur-Bimencremesuppe | Artischoke
Chorizo vom Freilandsäuli | Kerbel

Syrah & Pinot 2023 | Weingut Quergut

Cassis Sorbet | Cassis Kompott | Meringue Chips
Grand Vin Mousseux 2024 | Hofgut Birseck

Am Stück gebratenes Steak vom Baselbieter
Vollmilchkalb | Ochsenjus mit Cognac und
Knochenmark | Pommes Anna | Saisongemüse
Cubino 2022 (Cabernet Cubin) | Hofgut Birseck

Gestürzte Vanillecreme | Bimenvariation
Spekulatius

Pinot Gris 2024 | Weingut Jauslin

Kaffee mit Ochsenköpfl

