

2020

# BASEL GEHT AUS!

Wie die besten Köche die Gourmets begeistern  
Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land  
Wo man im Grünen oder direkt am Rhein gut isst  
Die aktuellen Trendsetter und die bewährten Institutionen  
Was die spannendsten Italiener und Asiaten auftischen  
SÜDBADEN und ELSASS: 26 Restaurants für Feinschmecker

99  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





# TOP 8

## GROSSE KÜCHE FÜR GOURMETS IN BASEL





## Sternstunden für Feinschmecker

Nicht nur die Sterne leuchten über Basels ausgezeichneten Restaurants, auch nach Punkten lässt sich ganz vorzüglich speisen. Ob klassisch französisch oder modern mediterran, ob regional oder international: Spitzenköche kreieren aus ausgesuchten Zutaten Gerichte, welche die hohen Ansprüche der Gourmets befriedigen.

Cheval Blanc (im Grand Hotel Les Trois Rois)



- |   |   |
|---|---|
| 1 | <b>Cheval Blanc (im Grand Hotel Les Trois Rois)</b> <span style="float: right;">043</span><br><i>Knogls Feuerwerk</i><br>Grossbasler Innerstadt; Blumenrain 8, 4001 Basel           |
| 2 | <b>Stucki (Tanja Grandits)</b> <i>Farben, Formen und Champagner</i> <span style="float: right;">064</span><br>Gundeli, Bruderholz; Gundeldingerfeld, Bruderholzallee 42, 4059 Basel |
| 3 | <b>Zur Säge</b> <i>Glücklich machende Küche</i> <span style="float: right;">096</span><br>Region Basel; Steinrain 5, 4112 Flüh  |
| 4 | <b>Roots</b> <i>Spielereien mit Hintersinn</i> <span style="float: right;">071</span><br>St. Johann, Südwesten; Mülhauserstrasse 17, 4056 Basel                                     |
| 5 | <b>Bad Schauenburg</b> <span style="float: right;">098</span><br><i>Grande classique mit einem Hauch von Magie</i><br>Region Basel; Schauenburgerstrasse 76, 4410 Liestal           |
| 6 | <b>Le Murenberg</b> <i>Tradition neu interpretiert</i> <span style="float: right;">095</span><br>Region Basel; Krummackerstrasse 4, 4416 Bubendorf                                  |
| 7 | <b>Schlüssel</b> <i>Der Schlüssel zum Glück</i> <span style="float: right;">103</span><br>Region Basel; Hauptstrasse 41, 4104 Oberwil   |
| 8 | <b>Rubino</b> <i>Einfach machen lassen</i> <span style="float: right;">050</span><br>Grossbasler Innerstadt; Luftgässlein 1, 4051 Basel   |

neu



Zur Säge, Flüh

Restaurants «Martin» eine eher bodenständige italienische Küche angesagt. Patrick Zimmermann hingegen hält in der «Säge» noch immer die Stellung, wenn auch mit einer Änderung. Statt einer umfangreichen Karte hat er nun zwei Menüs ausliegen: das nur mittags erhältliche (Fr. 55.– bis 70.–) und das grössere, das vor allem abends für Aufmerksamkeit sorgt, das aber auch zur Lunchzeit erhältlich ist. Die Umstellung war eine gute Entscheidung, denn was man hier für verblüffend wenig Geld bekommt, ist durch diese Fokussierung vermutlich nochmals besser als alles, was Zimmermann zuvor gekocht hat. Und kochen konnte er bekanntlich immer schon!

Wir waren, einmal angekommen im Gourmetstübli, schon ziemlich begeistert vom Empfang, vom herzlichen Service, auch vom guten Wetter, das beinahe ein Draussenspeisen möglich gemacht hätte. Tolles Brot, feine gesalzene Butter, schliesslich Amuse-Bouches, die auch in einem Haus dieses Ranges nicht selbstverständlich sind. Kalbscarpaccio mit Artischocken, Rillettes vom Saibling mit Rotweinschalotten: durchdacht und stimmig. Die Vorspeise des Mittagsmenus hatte selbige Klasse, ja, schmeckte fast noch besser. Hummerravioli mit Kohlrabi

in Form hauchdünner Scheiben, dazu eine intensive, aber nicht penetrante Petersiliensauce. Die Mousseline von Seezunge und Jakobsmuschel mit Nussbutter war handwerklich perfekt. Hier spart jemand weder an den Grundprodukten noch an der Intensität der Saucen. Beim Fleischgang war das erst recht zu spüren. Die in Scheiben aufgeschnittene Challans-Ente von Züchter Miéral erinnerte im Erscheinungsbild mehr an die Teller der späten Achtziger und frühen Neunziger des letzten Jahrhunderts, schmeckte aber himmlisch; von der begleitenden Kornelkirsche und der Rouennaiser Sauce wollen wir gar nicht erst anfangen zu schwärmen. Mal ehrlich: Wer bekommt, ausser Peter Knogl im «Trois Rois» und dem abtretenden Peter Moser im «Quatre Saisons», derlei so noch hin? Erwähnten wir, dass 70 Franken für vier Gänge geschenkt sind? Wir erklärten übrigens unsere Bereitschaft, einen Aufpreis zu zahlen, und baten um das Dessert aus dem grossen Menü. Die Aprikosenvariation mit Eisenkrautparfait und Zitronensorbet begeisterte, das zuvor servierte Pré-Dessert, Champagner-Granité mit Himbeerschaum, tat ein Übriges, um uns glücklich zu stimmen. Der gebürtige Elsässer Patrick Zimmermann hat natürlich allerlei gute Weine

seiner Heimat auf der Karte, von Zind-Humbrecht bis zu Albert Mann, setzt aber auch auf Chablis, Roussillon (wir nennen nur Clos des Féés) und Deutschland (Franz-Josef Eifel von der Mosel ist ein Geheimtipp!). Die nächste Tramstation ist, wir sagen es rechtzeitig vor der Bestellung einer ganzen Flasche, nur wenige Meter entfernt. Flüh ist, das betonen wir aus ganzem Herzen, immer noch ein Gourmet-Hotspot – wenn auch nur der «Säge» wegen. *wf*

Steinrain 5, 4112 Flüh  
Fon 061 731 17 17  
www.säge-flüh.ch  
di–fr 11.30–14 & 18.30–24,  
sa 18.30–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
mo, sa-mittag & so geschlossen  
(ausser während BaselWorld und Art  
Basel) sowie 1. bis 6. Januar und  
drei Wochen Juli/August  
HG Fr. 45–65, Menü ab Fr. 115

m t

Flüh, Bahnhof, Linien 10, 68, 69

Grosse Küche für Gourmets: Rang 3

Gempen

Bärgbeiz  
Gempenturm

Aussichtsreich

Atemberaubend ist hier keine Übertreibung. Schon die Anreise ist ein Erlebnis. Ganz Sportliche nehmen natürlich das Velo oder die Wanderschuhe. Der Bus bringt einen in 25-minütige, bequeme Reichweite. Wer es richtig machen will, kann die zirka zweistündige Tour von Arlesheim aus unternehmen und dabei den Ermitage-Garten, die Dorneck-Ruine und eine ganze Menge wunderbarer Landschaft entdecken, muss allerdings einige Höhenmeter in Kauf nehmen. Man kann auch mit dem Auto kommen, obwohl die Strecke nicht besonders gut ausgeschildert ist. Der Turm selbst ist auch sehenswert. Schon gut 100 Jahre steht er da und bietet für einen Franken Eintritt eine noch spektakulärere Rundschau, sofern Sie nicht unter Höhenangst leiden. Auch von der Terrasse des Restaurants lässt sich die Aussicht bewundern. Es empfiehlt sich aber, an schönen Wochenenden zu reservieren.

Die Küche ist, wie es sich für ein Ausflugsrestaurant gehört, rustikal. Mittags gibt es eine kleinere Auswahl, abends etwas mehr. Wienerli mit Pommes frites, Wurst-Käse-Salat oder Schnipodürfen da nicht fehlen. Voraus gibt es Tagessuppen, gemischte Salatteller oder eine Insalata Caprese, und dann geht es

weiter, beispielsweise mit panierten Schnitzeln, wahlweise vom Kalb, Schwein oder Poulet. In derselben Auswahl gibt es Steaks mit Kräuterbutter. Allerdings legt man hier Wert auf gute Produkte. So kommen das Cordon bleu und das Kotelett vom Bier-Schwein. Der Wandelerhof in der Nähe von Beromünster hält diese Säuli auf viel Stroh und lässt sie reichlich Bierhefe und Geläger füttern. Ausserdem haben die Viecher viel Auslauf und sogar eine Sommerdusche. Saugut. Falsche Schnecken werden hier mit Rindsfilet zubereitet, als Alternative kann auch ein Rindsfilet mit Kräuterbutter bestellt werden. Zum Dessert kommt wiederum Althergebrachtes in Frage: Vermicelles, Meringues und der mittlerweile vom Aussterben bedrohte Coupe Dänemark. Für die Grossen wird noch ein Coupe Colonel angeboten (Zitronenglace mit Wodka). Glacen und das Sorbet kommen übrigens vom Bauernhof, so dass kein schlechtes Gewissen aufkommt.

Überraschend ist die Weinkarte. Ganz in der Nähe wächst der Arlesheimer Cabernet Sauvignon vom Quergut. Weiter aus dem Baselbiet sind die Kellerei Siebe Dupf sowie die Weingüter Jauslin oder Tschäpperli vertreten. Für besondere Anlässe ist auch ein 2010er Sociando-Mallet zu haben. Und wenn es mittags zu heiss ist, dann empfiehlt sich ein Glas frischer Most vom Bauernhof. Sollte das Wetter mal nicht mitspielen, ist das übrigens keine Tragödie, denn die Beiz selber ist auch sehenswert. Im wunderschönen alten Saal sitzt es sich gemütlich zusammen, beispielsweise bei einem Fondue mit Käse vom Maison Sterchi in La Chaux-de-Fonds. *nvh*

Gempenturmstrasse 15, 4145 Gempen  
Fon 061 701 51 50  
www.gempenturm.com  
mo–fr 10–22 Uhr (Küche 12–14 & 18–21 Uhr), sa 10–22 Uhr  
(Küche 12–21 Uhr), so 10–18 Uhr  
(Küche 12–17 Uhr), so-abend  
geschlossen sowie mo & di  
von September bis Ende Juni und  
ganz 24. Februar bis 10. März  
HG Fr. 26–49

h m s t v

Mit ÖV nicht erreichbar

Ab ins Grüne: Rang 5

Liestal

Bad Schauenburg

Grande classique mit einem Hauch von Magie

Ein magisches Anwesen, vor allem in der kühleren Jahreszeit! Die Anfahrt





Bad Schauenburg, Liestal

mit dem Auto – öffentliche Verkehrsmittel sollte man in diesem Teil der Welt schnellstens vergessen – durch die Dunkelheit, bis irgendwann die Lichter auf der Höhe auftauchen. Das «Bad Schauenburg» denkt nicht daran, sich den Moden anzupassen, und bleibt, was es schon lange war: ein durch und durch gediegenes und elegantes Hotel mit klassischer Gastronomie. Toll.

Doch seinen Stil zu bewahren, bedeutet ja nicht, dass man nicht auch feilen könnte an den Details. Von 2016 bis 2018 wurde saniert, seit 2016 führt Stéphanie Häring die Geschäfte. Die Gastronomie präsentiert sich mit seinen beiden Restaurants – neben dem Gourmetlokal existiert in einer einstigen Scheune das «Zum Schauenegg» – stilvoller denn je. Und Küchenchef Francis Mandin hat eh ein Faible für Stil. Hirschcarpaccio mit Gewürzgelee und Feigen-Tartelette serviert er, eine Taube mit Blumenkohlpurée und gegrilltem Mais oder Mignon vom Reh mit Hagebuttenjus. Das Menu Signature ist zum Preis von 130 Franken zu haben, aber wir entschieden uns, à la carte zu bestellen. Zunächst kamen Amuse-Bouches, zwei an der Zahl und das zweite noch besser als das erste. Zunächst Pulpo auf Süsskartoffelpurée, dann Cassuollette von Garnelen mit

Pastis unter einer Blätterteighaube. Das erinnerte im ersten Moment an die legendäre Trüffelsuppe des seligen Paul Bocuse und schmeckte im zweiten einfach nur klasse.

So kann es weitergehen, sagten wir uns, und so ging es weiter. Fricktaler (!) Shrimps wurden mit Maki Sushi samt Avocado, Mango und Wasabi-Limetten-Mayonnaise zu einem asiatisch-schweizerisch inspirierten Gericht veredelt. Ganz anders das Entenleber-Duo – einmal mustergültig gebraten mit Zwetschgen und zum Zweiten als Crème brûlée mit Feigen. Der Versuchung, allzu viel Süsse in die Leberkreation zu packen, entging die Küche, die Balance wurde gewahrt. Schliesslich noch eine Liaison aus braisierten Kalbsmilken und Langoustine, um Kalbsjus und Schmelzkartoffeln angereichert. Ausgezeichnet!

Braucht man zum weitgehend klassischen Essen den passenden Service? Ganz sicher. Hier ist er am Werk, spricht mit einem Akzent, den wir als französisch einstufen, servierte erst Riesling, dann Rotwein, erläuterte die Schätze der Weinkarte. Château Beychevelle ist auch aus 1995 (!) und 1998 zu haben, doch der Keller ist nicht nur gut gefüllt mit Bordeaux, sondern auch mit einer verblüffenden Fülle an Italienern (Barolo

von Sandrone, Conterno) und richtig guten Spaniern. Das alles hat seinen Preis, aber dieser wirkt nicht übertrieben. Man bekommt Lust darauf, eine reife Flasche dekantieren zu lassen. Indische Kulfli-Eiscreme (von typischer, recht fester Konsistenz) mit Mango, Popcorn und dem Aroma von Tonkabohnen würden wir nicht als klassisch französische Kochkunst bezeichnen, aber sie erfüllte ihren Zweck, erfrischte und befriedigte unsere Neugier. Am Schluss waren wir glücklich. 168 Franken für vier Gänge à la carte, Wein und Wasser, Apéro und Kaffee, die Friandises inklusive, nennen wir mehr als fair. Und das magische Ambiente gibt es gratis dazu.

wf

Schauenburgerstrasse 76, 4410 Liestal  
Fon 061 906 27 27  
www.badschauenburg.ch  
mo-sa 12-14 & 18-24, so 12-16 Uhr  
(Küche 12-13.15 & 18-21 Uhr),  
so-abend geschlossen sowie  
20. Dezember bis Mitte Januar  
HG Fr. 42-56, Menü ab Fr. 130

**h m s t v**

Mit ÖV nicht erreichbar

Empfehlung: Taxi ab Liestal Bahnhof  
(Fahrzeit ca. 10 Min.)

Grosse Küche für Gourmets: Rang 5

## Schützenstube

**Rollende Weinkarte**

Liestal wäre ohne die «Schützenstube» kaum denkbar. Das von Sascha Birkenmeier und Regula Nyffeler Birkenmeier geleitete Lokal ist eine der guten, ja eine der besten Stuben der Stadt. Und hat sich in den letzten Jahren immer mal ein bisschen neu erfunden. Aber das alles bekamen wir erst nach und nach heraus. Zunächst mussten wir entscheiden, ob wir vorne sitzen wollten oder weiter hinten. Ein bisschen eleganter ist es schon, geht man vom Eingang weiter hinein ins Lokal, aber so richtig vornehm geht es weder hier noch da zu. Die «Schützenstube» ist und bleibt ein Restaurant für alle Gelegenheiten. Auf Vorbestellung sind grosse Klassiker wie der Baeckeoffe nach elsässischer Tradition zu bekommen, auch der sogenannte Tatarenhut (zum Selbstgrillen des Fleisches) eignet sich für Gesellschaften. Käsefondue oder die beliebten Flammkuchen gelten ebenfalls als Attraktionen.

Fehlen nur noch die passenden Weine. Eine Karte der offenen bekamen wir schnell vorgelegt – Dézaley, Verdejo, Riesling aus dem Elsass –, aber als wir um Einsicht in die Flaschenkarte baten, verschwand die Wirtin kurz, um anschlies-

send mit einem Wagen wiederzukommen. Auf dem stand, was es in 0,75-Liter-Portionen gab – vom Château des Combes aus dem Bordelais (Fr. 78.50) über den Vino Nobile di Montepulciano von Valdipiatta (Fr. 66.50) bis zum Brunello von Campogiovanni (Fr. 79.50). Gute Idee, finden wir, denn auf diese Weise sehen die Kunden, was da ist, während die Chefin über die Besonderheiten referieren kann. Und wer, ausser ein paar ausgebufften Freaks, möchte wirklich umfangreiche Weinkarten mit Hunderten von Sorten studieren? Hunderte von Spezialitäten stehen auch auf der Speisekarte nicht, aber es gibt doch eine ganze Menge. Wir verzichteten auf Schweinsbratwurst und Fischteller, den herbstlich anmutenden Risotto mit Steinpilzen und die Kürbisvariation. Stattdessen erst mal ein Salat mit knusprig gebratenen Kalbsmilken. Letztere schmeckten fein, während der Salat ein bisschen zögerlich mit Dressing benetzt war. Das Rehschnitzel an Cognac-Rahmsauce war ein bisschen fest geraten, aber die Spätzli hätten nicht besser ausfallen können, auch mit dem Rotkraut waren wir zufrieden. Da wir zum Abschluss nicht über die Stränge schlagen wollten, gab es für uns keine Crêpe mit Baselbieter Zwetschgen, sondern eine Portion Tiramisu. Nette Sache – so wie das ganze Restaurant, zu dem auch Bar, Catering und Feinkostladen gehören.

wf

Rathausstrasse 12-14, 4410 Liestal  
Fon 061 921 08 08  
www.schuetzenstube.com  
mo-mi 11-14, do & fr 11-14 & 18-22,  
sa 11-15 & 18-22 Uhr, mo-, di-,  
mi-abend & so geschlossen sowie  
Weihnachten/Neujahr  
HG Fr. 20-50

**h m t v**

Liestal, Bahnhof  
Linien 19, 70, 71, 72, 76

Gut und bürgerlich: Rang 8

## Münchenstein

### Gartenstadt

**Zum Kaffee in den Pavillon**

Nur durch eine Strasse getrennt sind die wuchtigen Betonwürfel des grossen Einkaufszentrums und das Restaurant im fünf Stockwerke hohen, hellgrauen Gebäude mit dem steilen Giebeldach. Zwei Welten, auch wenn beide «Gartenstadt» heissen, nach diesem ambitionierten städtebaulichen Projekt, das vor gut 100 Jahren gestartet wurde, aber nur zum Teil realisiert werden konnte. Zum Restaurant gehören zwei Gärten mit langen