

Gault & Millau

GUIDE SCHWEIZ

2023

Die 870
besten
Restaurants

Die 90
besten
Hotels

Die 150
besten
Winzer

ringier
axel springer



RESTAURANT

Bad Schauenburg

Basler Stübli, Schauenburgerstrasse 76
4410 Liestal



Chef: [Francis Mandin](#)

Service: Terrasse/Garten, Parking,
Rollstuhlgängig

Telefon: +41 61 906 27 27

[Zur Restaurant-Website](#)

Es gibt einige Restaurants im historischen «Bad Schauenburg»: in der umgebauten alten Scheune ein Landbeizli mit Gartenwirtschaft, im Haupthaus die Gaststube, die Veranda und schliesslich für die grosse Gourmetküche das elegante «Basler Stübli» (mit schöner Terrasse). Hier bietet Küchenchef Francis Mandin mit seiner Crew seit Jahren eine klassisch französische Küche auf der Basis von Zutaten meist lokaler Partner oder aus dem eigenen Garten. Aufgelegt werden die drei Menüs «Découverte», «Gourmand» und «Vegi».

Für eine erfrischende Begrüssung sorgte das Lachstatar auf einem Blini mit feiner Avocado-creme, hervorragend und harmonisch ausgewogen war dann die saisonale Bärlauch-Spinat-Cremesuppe mit Croûtons und Colonnata-Speck. Nicht ganz so glücklich machte uns der säuerlich-süsse Rhabarbergelee, der eine gebratene Entenleber gar stark dominierte. Top waren dafür wieder die poelierten grünen Spargeln mit Pistazien, frischen Kräutern und einer süss-säuerlichen Ziegenmilchglace mit Limette und Honig. Klasse hatte auch das «perfekte Ei» mit Polenta, einem knusprigen Parmesan-Keks und Kräuteröl. Zum saftigen, schwarzen Gruyère-Huhn kombinierte der Chef gekonnt weisse Spargeln und Morcheln sowie ein Maispüree. Und Können bewies die Küche auch beim gebratenen Steinbutt aus der Bretagne an einem mit Rotwein abgeschmeckten Rindermarkjus, serviert mit Zwiebeln und Gnocchi.

Den Schluss machten die gelungene Interpretation eines Erdbeer-Rhabarber-Cheesecakes mit Erdbeersorbet sowie ein exzellenter Rote-Früchte-Vacherin.