

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



Holztischen unter altem Baumbestand und ein gemütlicher Pavillon. Man versteht sich hier als Treffpunkt für alle – vom Znüni über den Lunch bis zu Kaffee und Kuchen, Apéro und Nachtessen.

Das geräumige Lokal ist in zwei Säle unterteilt. Die Innenarchitekten haben mit handgedruckten Tapeten oder riesigen Schwarzweiss-Fotos eine gepflegte und angenehme Ambiente geschaffen. Astrid Mock ist die sehr präsente, immer gut gelaunte Gastgeberin. Uns empfiehlt sie erst mal einen Petit Chablis von Alain Geoffroy (Fr. 8.50/dl). Mittags stehen vier Menüs zur Wahl für 22 bis 25 Franken: Vegetarisch, Fleisch, Fisch (heute Lachsforelle mit Couscous) und Vital (Merlan-Filet mit Bohnenpüree und Wasabi-Sauce). Dazu kommen einige «Gartenstadt»-Klassiker. Am Abend wird das Angebot um einige Köstlichkeiten erweitert. Wie Gewürz-Couscous mit Tomaten-Pulpo-Salat, Entenbrust mit Ananas-Relish oder am Stück gebratener Wolfsbarsch. Wir teilen uns erst die Fischknusperli (Fr. 26.–), die im Kräuterteig knusprig frittiert sind und attraktiv in einem Metallkorbchen serviert werden, begleitet von dick geschnittenen Pommes frites, einer Sauerrahm-Tartaresauce und einem frischen Saisonsalätchen. Zur Fortsetzung lassen wir uns einen Rotwein aus der Region kredenzen, den formidablen Pinot von Tschäpperli (Fr. 55.–). Die Preise der rund 10 Weissen und 20 Roten sind fair angesetzt. Alle bewegen sich im zweistelligen Bereich, inklusive Champagner oder Sito Moresco von Angelo Gaja. Weiter geht es mit einer

grosszügig bemessenen Portion von Opas Kaninchenragout. Über das zarte Fleisch mit ganz feiner Sauce sind einige Rucolablätter gestreut, und die hausgemachten Spätzli passen tadellos zum herbstlichen Gericht. Zugunsten eines süssen Desserts verzichten wir schweren Herzens auf die Käsevariation von Jumi (Fr. 17.–) und teilen uns eine Zabaione mit Amaretto, Vanilleglace und einer Garnitur von frischen Beeren. Eine ebenso gute wie betörend süsse Wahl.

Den Kaffee geniessen wir dann noch in der speziellen Ambiente des Gartenpavillons. Ein guter Platz, gut passend zur über 100 Jahre alten, aber auch heute nicht veralteten Idee einer Gartenstadt. *hjk*

Emil Frey-Strasse 164
4142 Münchenstein
Fon 061 411 66 77
www.restaurantgartenstadt.ch
di–fr 12–14 & 18–23, sa 18–23 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen
sowie Weihnachten/Neujahr und
Fasnachtswoche
HG Fr. 23–45

h m t v

  Münchenstein, Gartenstadt
Linien 11, E11, 58

Genuss pur in den Dörfern: Rang 6

Muttenz

Dr Egge

Ganz glai, ganz bsunderbaar

Man muss von Mittwoch bis Freitag nicht das ganze Menü bestellen, das sei an



Gartenstadt, Münchenstein

dieser Stelle erwähnt, sondern darf auch à la carte speisen. Aber man sollte es, will man das Konzept des Hauses verstehen. Cornelia Ruggiero kocht nämlich mit Produkten der Umgebung, mit Blüten, mit dem, was Nachbarn in ihren Gärten erzeugen oder finden, und das auf unvergleichliche Weise. Das alles wird zu sehr individuellen Speisen ver-

arbeitet, die blumig umschrieben und herzallerliebste angekündigt werden. Doch der «Egge», der sich selbst als das «ganz glaine bsunderbaare Baizli» bezeichnet, ist noch mehr. Während links vom Eingang das eigentlich Restaurant wartet, wurde rechts eine Weinbar eingerichtet. Begrüsst wird eh jeder per Handschlag, und schnell fragt die

ITALIENISCHE SPITZENKÜCHE OSTERIA TRE IM BASELBIET

16 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin



BAD BUBENDORF HOTEL

www.badbubendorf.ch





Rössli, Oberdorf

diensthabende Kellnerin, was wir trinken wollen. Das nun ist ein eigenes Thema, denn die Auswahl der Weinkarte, die ihres Gewichts wegen vorsichtig über den akkurat eingedeckten Tisch gereicht werden muss, ist beachtlich. Italien etwa ist ausgezeichnet vertreten – und wir testen die önologische Kompetenz zunächst mit einem Tre Uve der Azienda Malvirà, einem aus Chardonnay, Sauvignon blanc und Arneis komponierten Weisswein (Fr. 7.–/dl), bestellen später den Promis von Angelo Gajas toskanischem Weingut (Fr. 11.–/dl). Auch

einen Le Serre Nuove würde es glasweise geben und für Liebhaber süsser Weine den 2002er Château Coutet aus dem Bordelais. Wer lieber in der Schweiz bleiben will, bestellt eine Flasche Sauvignon blanc von Jauslin (Fr. 55.–), dem Muttenzer Vorzeigewinzer, oder den Yvorne Clos du Rocher von Obrist (Fr. 55.–). Nur für die ganz besonderen Gelegenheiten ist dagegen Quintarellis legendärer Amaronese Selezione aus dem Jahrgang 2000 (Fr. 1250.–) gedacht.

Das Essen stiehlt dem Wein nicht die Schau, sondern fügt sich prima ein

ins grosse Gesamtkunstwerk namens «Egge». Vorab ein kleines, feines Rindstatar als Amuse-Bouche, dann Saibling, glasiert und geräuchert, mit einer Art Zwetschgen-Sauerkraut-Salat. Dem Süppchen von Vogelmiere und Spinat würden wir etwas mehr Säure wünschen, aber der Zwischengang aus Kalbsmilken, Broccoli, rosa Knoblauch und Mandelmilch liess aufhorchen und -schmecken. Zum Zander mit Ingwer und Zitronengras passt der letzte Schluck des Weissweins gut, während sich der Rotwein ans gebratene Lamm mit Wurzelgemüse-Kartoffel-Püree und confierten Portweinzwiebeln anschmiegt. Der Käseteller ist Savoyen-lastig (u.a. Tomme und Reblochon), bevor ein Vordessert folgt, wie man es in kaum einem anderen Restaurant der Region bekommen kann: mit Nachtkerzen aromatisierte Tomaten mit Beerensorbet. Die Schokomousse danach profitiert von der begleitenden Marroncreme, der offerierte Limoncello findet ebenso Anerkennung wie der Espresso. Für all das Gebotene ist der verlangte Preis mehr als angemessen. Das Schönste aber ist die Persönlichkeit der Küche, die man bei jedem Löffel, jeder Gabel erkennen kann. Austauschbar ist im «ganz glaine bsunderbaare Baizli», anders als in viel zu vielen Lokalen, rein gar nichts.

wf

Baselstrasse 1, 4132 Muttenz
 Fon 061 461 66 11
www.egge-muttentz.ch
 mi-sa 17-23.30 Uhr
 (Küche 18.30-21.30 Uhr),
 mittags, mo, di & so geschlossen
 sowie Fasnachtswoche und
 zwei Wochen ab Mitte Juli
 HG Fr. 39-55, Menü ab Fr. 98



Muttentz, Mittenza, Linie 60
Trouvaillen für Weinnasen: Rang 4

Oberdorf

Rössli

Vorzeige-Dorfbeiz

Eine Gastwirtschaft sollte so aussehen. Vielleicht auch anders, sofern sie sich von den Prinzipien des «Rössli» das eine oder andere abschaut. Hier ist nämlich für alle Platz, und das fast immer. Für den Herrn aus der Umgebung beim Bier, für die Familie samt Nachwuchs in der Ecke der hübschen Gaststube, für die kleine Gesellschaft, die schon früh kam. Warum Dorfbeizen wie diese aus vielen Gegenden der Schweiz verschwunden sind, versteht man sofort, betritt man das Oberdorfer Lokal: Viele Wirte haben sich offensichtlich viel zu wenig mit ihrer Rolle befasst, haben Aspekte vernachlässigt, der Küche zu wenig Beachtung geschenkt oder am Wein gespart.

Andi Suter und Julia Kazis wissen aber, was sie tun. Merkten wir schon ziemlich schnell. Wir waren nämlich bereits vor Öffnung der Küche (unter der Woche um 17.30 Uhr) da und bestellten einfach mal Wein. Die Karte ist nicht riesig, bietet aber Auswahl mit Augenmass. Heimisches von der Siebe Dupf Kellerei, aber auch ein Chardonnay von Reeh aus Österreich, mit dem wir den Abend begannen. Bald war auch der Küchenchef zu sehen, und es dauerte nicht lange, bis die nette Servicemitarbeiterin mit der Speisekarte anrückte. Der Patron hat nicht nur als Koch, sondern auch als Metzger reüssiert, 2015 übernahm er das «Rössli». Und schreibt, neben anderen Speisen, natürlich allerlei Fleischgerichte auf die Karte. Entrecôte vom Schweizer Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter (Fr. 44.50), Kalbskopf mit Gemüsevinaigrette (Fr. 24.50) oder gar Rehrücken für mindes-



NIKKA WHISKY
 ニッカウヰスキー

EXCLUSIVELY IMPORTED BY

Paul Ullrich AG
 Weine und Spirituosen ullrich.ch

