

2017

BASEL GEHT AUS!

Was gemütliche Beizen für Geniesser auftischen
Wer in Basel, in Südbaden und im Elsass die Trends setzt
Wo die besten Italiener und Asiaten Spezialitäten servieren
Was Spitzenköchinnen und -köche zu bieten haben
Wo man im Grünen und direkt am Rhein gut essen kann
SÜDBADEN und ELSASS: 43 Restaurants für Feinschmecker

111
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Bärgbeiz Gempenturm, Gempen

zu machen – es weiss ja niemand, wie lange die Party dauert, wie viele Weine konsumiert werden.

Wein, um das vorwegzunehmen, hat es reichlich. Nicht nur das Übliche, sondern auch Ausgesuchtes von prominenten Winzern. Wir versuchen uns am Féchy von Paccot, der um Klassen besser schmeckt als ein durchschnittlicher Chasselas. Den Ripasso aus dem Valpolicella dagegen stufen wir als etwas allzu süffig ein. Weiss- wie Rotwein werden allerdings mit ausgesuchter Herzlichkeit und in einem Ambiente serviert, das angenehm nostalgisch wirkt, das nicht mit dem vielfach üblichen Schnickschnack verunziert wurde. Man hat der Versuchung widerstanden, aus der «Bärgbeiz» einen austauschbaren Abfütterungsbetrieb zu machen, obwohl mit dem wohl eine höhere Rendite möglich wäre.

Stattdessen reichen Martine und Bertrand Beurret eine kleine Karte, die vor allem Zweckmässiges, aber mitnichten Beliebiges listet. Bürgerlich-rustikale Küche, hausgemachte Wähen, auch Wurst-Käse-Salat oder Käsefondue von der Maison Sterchi (ab zwei Personen). Büffelmozzarella mit Tomaten (Fr. 18.–), tadellos angerichtet und gewürzt, macht zum Auftakt Freude, der kleine Salat (Fr.

6.–) kommt mit sämigem, etwas spärlich verabreichtem Dressing. Aber es ist ja nur ein Vorgeplänkel, denn der überwiegende Teil der Abendgäste reist wohl der Hauptgänge wegen an – wie es in einer echten Bergbeiz eben üblich ist. Cordon bleu vom Bierschwein (Fr. 34.–), ein gelungenes Prachtstück mit dickflüssigem Käse und knuspriger Panierung, wird von einwandfrei frittierten Pommes begleitet. Die sogenannten Falschen Schnecken (Fr. 35.–) gelten als Spezialität des Hauses, bestehen aus saftigen Rindfleischbatzen, die nach Weichtier-Manier in die Aushöhlungen einer runden Keramikform platziert werden. Reichlich Butter kommt zum Einsatz, aber es gilt ja auch, Energiereserven wieder aufzufüllen, die nach dem Aufstieg auf den Gipfel ins Bodenlose gesunken sind.

Um den Abstieg hinab nach Dornach oder wenigstens den Weg zur Bushaltestelle in Gempen zu bewältigen, sind die Meringues mit Vanilleglace und Schlagrahm wie gemacht, auch der Eiskaffee gelingt (je Fr. 14.–). Ein erfreuliches Erlebnis, das auf die schönste denkbare Weise endet. Der Espresso ist von guter Qualität, die Rechnung nicht übertrieben hoch, die Kellnerin verabschiedet auf eine Weise, die wir gern öfter hörten:

«Es hat Spass gemacht, Sie zu bedienen.» Bärgbeiz eben. *wf*

Gempenturmstrasse 15, 4145 Gempen
Fon 061 701 51 50
www.gempenturm.com
mo–fr 10–22 Uhr
(Küche 11.30–14 & 17.30–21 Uhr),
sa 10–22 Uhr (Küche 11.45–21 Uhr),
so 10–18 Uhr (Küche 11.45–17 Uhr)
so-abend geschlossen sowie
mo & di von September bis Ende Mai
HG Fr. 26–48

h m s t v

Mit ÖV nicht erreichbar

Speisekarten mit Aussicht:
Rang 1

Liestal

Bad Schauenburg

Klassiker mit neuen Ideen

Seit vielen Jahren sei er nun schon da, erzählte uns der Kellner mit dem sympathisch französischen Akzent. Obwohl er aus dem Elsass stammt, empfahl er deutschen Riesling zur Vorspeise und danach einen spanischen Rotwein von Abadía Retuerta. Gar nicht schlecht. Aber wir hätten hier oben ja ohne Klagen alles genommen, so sehr fühlten wir uns entspannt und losgelöst von den Sorgen der Welt weiter unten. «Bad Schauenburg» ist eine Idylle abseits der Zivilisation, in der man seine Ruhe hat, wenn man Geschäfte abwickeln oder seine neue Flamme beeindrucken will. Entscheiden muss man sich bloss, ob man im eher rustikalen oder im feinen Bereich des Restaurants Platz nehmen möchte. Die Terrasse ist für den Sommer da und gilt als schönste in der Gegend, die Zimmer sind für alle Jahreszeiten geeignet. Wir haben es zwar nicht getestet, aber wir wetten darauf, dass auch das Frühstück Klasse besitzt. Woran wir das festmachen? An den netten Kleinigkeiten, die der Service gleich zu Beginn des Abendessens brachte, als doppeltes Amuse-Bouche sozusagen. Brötchen und Olivenöl fehlten nicht, später schaffte der Kellner auch noch Butter herbei, eiskalte, nicht streichfähige. Doch das harte Fett war der erste und der letzte Fehler in einem ansonsten makellosen Programm. Die Küche ist zwar im tiefsten Grunde klassisch französisch geprägt, hat aber Ideen, nimmt moderne Anregungen auf. Pochierte Entenleber in Rotwein mit Dattelpüree, Tafelspitz mit Nebbiolo-Jus und Kartoffelpüree, Wolfsbarsch mit Gemüsepüree, Safran und einer Langustinoemulsion – es sind die Kleinigkeiten, die zählen.

Aber warum sollte man à la carte bestellen, wenn das Menü so nett beschrieben und gezeichnet ist? Und mit unter 100 Franken so günstig? Neben den französischen Speisenbezeichnungen stehen lustige Skizzen, die Appetit machen. Ein Carpaccio vom Hirsch wäre auch ohne derart originelle Ankündigungen empfehlenswert, es wurde mit Feigen, gehobeltem Käse, Rotweingelee und einem mit aromatischem Schaum gefüllten Überraschungsei angerichtet. Die vier fein gekleideten Herren am Nachbarstisch, die unserer Vermutung nach der Logistikbranche angehörten, liessen sich keinerlei Überraschung anmerken, blieben auch bei der folgenden Kürbissuppe regungslos: Serviert wurde in einem ausgehöhlten Kürbis, verfeinert um Lebkuchen und geräucherte Entenbrust. Dass man die alte Sitte des Zwischensorbets noch pflegt im «Bad Schauenburg», durften die Business-Herren ebenso erfahren wie wir. Geeiste Zwetschge wurde mit gleichnamigen Früchten und Vieille-Prune-Espuma zu einem Mini-Nachtisch veredelt. Der Rehrücken konnte da locker mithalten, war er doch nicht nur optimal gebraten, sondern wurde auch von vorzüglichen Beilagen unterstützt. Eine Art Teigtasche, mit Pilzpüree gefüllt, Quittenpüree, Carpaccio vom Butternut-Kürbis und Holunder-Jus. Würde jemand keinen spanischen Rotwein mögen, den offen angebotenen verschmähen, könnte er auf das gediegene Flaschenangebot zurückgreifen. Viele Klassiker aus Frankreich, Italien oder Spanien haben sich angesammelt: Figeac und Beychevelle, Gaja und La Spinetta. Ein Sauternes wie Château d'Yquem würde dagegen sicher zum Dessert aus pochierter Birne, Aromen von Karamell und Tonkabohne passen wie die Faust aufs Auge. Aber wir belassen es beim pur servierten Nachtisch (toll!), bei Kaffee, süssen Kleinigkeiten und einer Rechnung, die überraschend niedrig ausfällt. In das Lob über das beste Preis-Genuss-Verhältnis weit und breit rechnen wir den netten Service mit dem französischen Akzent explizit ein. *wf*

Schauenburgstrasse 76, 4410 Liestal
Fon 061 906 27 27
www.badschauenburg.ch
mo–sa 7–24, so 7–16 Uhr (Küche 12–14 & 19–21.30 Uhr), so-abend geschlossen
sowie 20. Dezember bis 12. Januar
HG Fr. 37–70

h m s t v

Mit ÖV nicht erreichbar
Empfehlung: Taxi ab Liestal Bahnhof
(Fahrzeit ca. 10 Min.)

Ab ins Grüne: Rang 1