

# Fine To Dine



Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land  
Ausgabe 17 | Mai 2017 | Basel

[www.FineToDine.ch](http://www.FineToDine.ch)



## NEWS

Der neue Ochsen – fit  
für die Zukunft

**SEITE 10 - 11**

## INTERVIEW

Zoe Scarlet:  
Glamour und Eleganz

**SEITE 36 - 37**

## BOULEVARD

Basler Italianita  
im Ramazzotti

**SEITE 24 - 25**

## SHOP

Paradies für  
Geniesser

**SEITE 64 - 65**

## Sommer in Gärten und auf Terrassen

Die Schweiz ist das Land der Statistiker. Kaum ein Bereich des täglichen Lebens bleibt ihnen verborgen. Wir wissen alles über Beschäftigungszahlen, SBB-Verspätungen und die Häufigkeit von Hunderassen. Und auch die Gastro-Branche ist statistisch ein offenes Buch dank der vielen Profis, die den Ämtern die Grundlagendaten ihrer Betriebe liefern.

In der Palette der Gastronomie-Statistiken suchen wir aber noch die Antwort auf die Frage, wie sich in den letzten Jahren die bewirtschaftete Aussenfläche von Restaurant- und Barbetrieben in der Nordwestschweiz entwickelt hat. Wollte man die Antwort auf den Quadratmeter genau wissen, müsste man Claude Longchamps fragen. Aber es reicht eigentlich schon, offenen Auges unterwegs zu sein, um festzustellen, dass sie sich in kurzer Zeit vervielfacht hat.

Die Mediterranisierung des Lebens in unseren Breitengraden hat nicht nur die Zahl von saisonalen Buvetten hochschnellen lassen, sondern auch die traditionelle Gastronomie zur intensiveren Nutzung von Terrassen und Boulevards motiviert. In der Stadt gibt es kaum ein Trottoir vor Beizen und Bars, auf dem nicht wenigstens ein paar Tischlein und Stühle stehen. Nach der Aufhebung der Vorschriften betreffend «Boulevardmöblierung» in Basel sogar



wieder solche, die in erster Linie den Gästen gefallen und nicht dem Gesetzgeber.

Ist nach dieser Deregulierung nun zu befürchten, dass sich in Gärten und Terrassen unserer Region das ästhetische Grauen ausbreitet? Sicher nicht, denn gute Gastgeberinnen und Gastgeber wissen auch ohne viel Vorschriften und Statistiken, wie man open air-Erleben und -Geniessen für die Gäste attraktiv macht. In dieser Zeitung finden Sie viele Beispiele aus Fine To Dine-Land. Gehen Sie hin und überzeugen Sie sich selbst. Wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer draussen!

Latifa und Johann Rudolf Meier

**Genuss und Freude  
SCHENKEN**

FineToDine offeriert Ihnen **10% Frühlings-Rabatt** beim Kauf eines der beliebtesten Geschenk-Gutscheine. Geben Sie im Shop unter [www.FineToDine.shop](http://www.FineToDine.shop) diesen Code im Warenkorb ein:

**FtD2017**  
oder den QR-Code scannen.

Code gültig bis 30. Juni 2017

**10% Frühlings-Rabatt**

## Inhalt

<b>News</b>	<b>4 – 17</b>	
Gasthof zum Goldenen Sternen	4 – 7	①
Ristorante Da Roberto	9	②
Hotel Gasthof zum Ochsen	10 – 11	③
Hotel Restaurant Hofmatt	13	④
Schloss Bottmingen	16 – 17	⑤

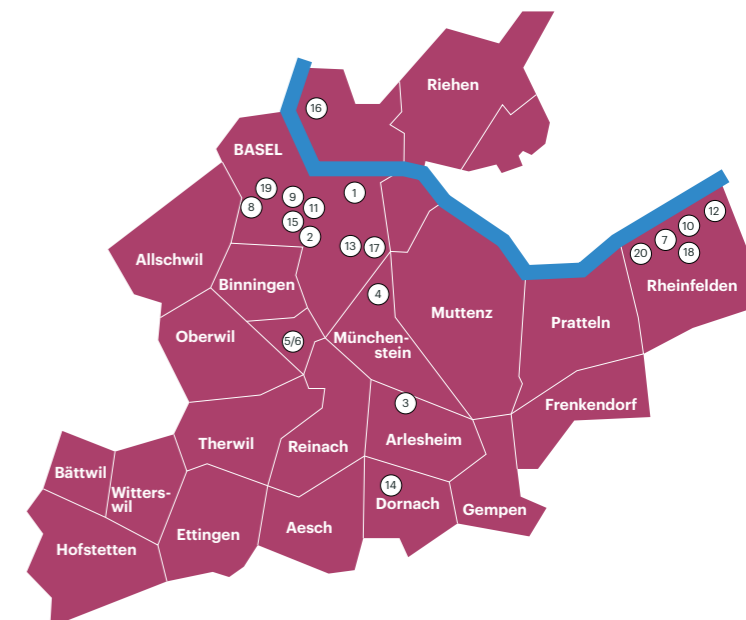
<b>Boulevard</b>	<b>18 – 35</b>	
Traumhochzeit im Schloss	18 – 19	⑥
Hotel EDEN im Park	20 – 21	⑦
Restaurant Löwenzorn	22 – 23	⑧
Restaurant Bar Ramazzotti	24 – 25	⑨
Restaurant & Hotel Schützen	26 – 27	⑩
NOOHN	28 – 29	⑪
Hotel Schiff am Rhein	32 – 33	⑫
Restaurant Wanderruh	35	⑬

<b>Interview mit Zoe Scarlett</b>	<b>36 – 37</b>	
-----------------------------------	----------------	--

<b>Kultur</b>	<b>40 – 49</b>	
Kloster Dornach	40 – 41	⑭
Osteria Acqua	43	⑮
Restaurant R90	44 – 45	⑯
Villa Merian	46 – 47	⑰
Jazzclub Q4	49	⑱

<b>Tradition</b>	<b>52 – 59</b>	
Restaurant zum Gifhüttli	52 – 53	⑲
Feldschlösschen Restaurant	54 – 55	⑳
Sternen Unterwasser	59 – 61	㉑

Fine To Dine Shop	64 – 65	
Kolumnen	67	



### Impressum

**Herausgeber**  
Berest Gruppe  
[www.berest.com](http://www.berest.com)

**Auflage**  
225 000 Exemplare

**Redaktion**  
Roger Thiriet  
[www.thiriettexte.ch](http://www.thiriettexte.ch)

**Layout**  
Kevin Högger  
[www.kevinhoegger.ch](http://www.kevinhoegger.ch)

**Lektorat/Korrektorat**  
Scriba, Basel

**Druck**  
Mittelland Zeitungsdruck AG  
AZ Print

**Anzeigen**  
Berest AG  
Thannerstrasse 30  
4009 Basel  
[redaktion@FineToDine.ch](mailto:redaktion@FineToDine.ch)  
[www.FineToDine.ch](http://www.FineToDine.ch)

**BEREST**  
— GRUPPE —  
Hotels & Gastronomie  
[www.berest.com](http://www.berest.com)

**avenaris**  
Ihre Zukunft ist wertvoll.

## FACTS &amp; FIGURES

## Gasthof zum

## Goldenen Sternen

St. Alban-Rheinweg 70  
4052 Basel  
+41 (0)61 272 16 66  
info@sternen-basel.ch  
www.sternen-basel.ch

## Öffnungszeiten

## Sommer

(April bis September)  
Mo – Sa 11:00 – 23:30  
So und allgemeine  
Feiertage 11:00 – 22:00

## Winter

(Oktober bis März)  
Mo – Sa 11:00 – 14:00  
18:00 – 23:30  
So und allgemeine  
Feiertage 11:00 – 22:00  
Ruhetag: 1. Januar 2018



## Mediterraner Sommer am Rhein

**Schweizer Klassiker, mediterrane Gerichte und das Feinschmeckermenu «Lukullus»: Der älteste Basler Gasthof Zum Goldenen Sternen im St. Alban-Tal schlägt auch dieses Jahr die kulinarische Brücke zwischen Tradition und aktuellen Trends.**

Der Winter ist vorbei. Die Natur verwöhnt uns wieder mit süssen heimischen Früchten und saisonalem Gemüse. Erdbeeren, Holunderblüten, Bottminger Spargeln und Baselbieter Chriesi wachsen vor unserer Haustür. Davon profitieren wir, indem wir unsere Speisekarte auf die Saisonspezialitäten ausrichten und mit Lieferanten aus der Region zusammenarbeiten. So können wir sicherstellen, dass wir lange Transporte vermeiden, den ökologischen Fussabdruck so klein wie möglich halten und das Essen tatsächlich «nach Basel» schmeckt. Was dem Winzer heilig ist – das «Terroir» – ist eben auch einer umweltbewussten Küchencrew ein Anliegen!

### «Suure Mogge» damals und heute

Der Goldene Sternen existiert seit über 600 Jahren. Es liegt auf der Hand, dass damals anders gekocht wurde als heute. Wir verfügen über moderne

Garmethoden und über das Know-how, immer nach dem bestmöglichen Ergebnis zu suchen. Der «Suuri-Mogge» beispielsweise wurde früher in Essig gebeizt, um ihn mürbe und haltbar zu machen, und danach mit Gemüse und Wasser so lange gekocht, bis er einigermaßen kaubar war. Heute haben die Metzger die Fleischreifung perfektioniert. Bis zu drei Wochen hängt der Schulterspitz vom Freilandrind bei der Metzgerei Jenzer am Knochen ab. In unserer Küche wird er anschliessend zwei Tage lang in Barolo und Salzwasser eingelegt. Das Salz und der Rotwein lösen Proteine aus dem Fleisch und lassen es den Wein aufsaugen. Danach wird das Fleisch angebraten, vakuumiert und unter Ausschluss von Sauerstoff für 36 Stunden bei 61° sous-vide gegart. Der Unterschied zeigt sich schon beim ersten Bissen auf der Zunge.

  
GASTHOF  
ZUM GOLDENEN  
STERNEN



### Mittelmeerstimmung in Basel

Neben den Schweizer Klassikern trumpfen aber auch die Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum im sommerlichen Goldenen Sternen gross auf. Unsere Fischesymphonie aus gebratenen Süsswasserfischfilets im Safransud, Frühlingsgemüwestreifen, Tomatencrostini und einer klassischen Sauce Rouille weckt Urlaubserinnerungen an Südfrankreich. Ja, wenn im Hochsommer die Sonne hinter dem Basler Münster untergeht und die letzten Sonnenstrahlen sich in Ihrem Weissweinglas brechen – dann gibt es eigentlich nur einen Ort in Basel, wo Sie sein sollten: Auf der Piazza am Rhein im Gasthof Zum Goldenen Sternen im «Dalbeloch»!

### Frühstück am Rhein

Und dies nicht nur am Abend, sondern von Juni bis August 2017 auch an Wochenendvormittagen. Während der Sommermonate servieren wir Ihnen jeweils samstags und sonntags ab 10:00 Uhr unter

den Kastanienbäumen direkt am Rhein ein exklusives à la carte-Frühstück. Für viele Gäste ist es schon ein Ritual, besonders geeignet für einen genüsslichen Sonntagsbeginn mit Familie und Freunden! Sie wählen Ihr Zmorge frei von der Frühstückskarte vom klassischen Zmorge bis zum Oeuf Benedict und decken sich so Ihren Tisch nach Lust und Laune. Am Sonntag, 23. Juli unterhält Sie zudem von 10:00 bis 14:00 Uhr die Band «Ricci & Schürmann». Die beiden Musiker haben schon mehrmals Auftritte im Gasthof zum Goldenen Sternen bestritten; sie wurden häufig von Gästen gebucht und kennen auch das Haus. Sie bringen bei jedem Auftritt Fans und Familie mit. Die beiden kommen aus Basel und geben gerne Konzerte im Goldenen Sternen, da sie sich hier besonders wohl fühlen. Die Band geht auf die Gäste ein und erfüllt auch gerne Musikwünsche. A propos «Wünsche» und «Freunde und Familie»: Gerne unterbreiten wir Ihnen jederzeit einen Vorschlag für Ihren ganz speziellen Familienanlass.





#### Apéro auf der Fähre...

Ein solches Fest könnte zum Beispiel auch mit einem Aperitif nach Wunsch auf unserer «Hausfähre», dem «Wild Maa» beginnen. Aber auch wer sich einfach eine Auszeit vom Alltag gönnen oder einfach so einmal ein bisschen treiben lassen will und dazu ein feines Glas Wein und hausgemachte Apéro-Häppchen geniessen möchte, ist beim Fährimaa an der richtigen Adresse. Danach krönen Sie das Rheinerlebnis am besten mit einem leckeren Mahl auf einer unserer zwei Goldenen Sternen-Terrassen am Rhein und im Hof. Ein Apéro auf der Fähre ist ab 10 bis maximal 20 Personen den ganzen Sommer lang buchbar; für einen exklusiven Anlass in privater, geschlossener Gesellschaft empfehlen wir das Rhy-Taxi.

#### ... Dinner-Zauber ...

An drei Mittwochabenden unterhält Sie diesen Sommer Daniel Kalman, bekannt aus der TV-Show «The Next Uri Geller». In unserer Magic-Dinner-Show entführt er Sie in eine Welt voller Magie und Mystik. Eingebettet in ein 3-Gang Gourmetmenü von

Küchenchef Patrick Fischbacher erleben Sie verblüffende Illusionen und einzigartige Zauberei. Und während unser Küchenchef Ihren Gaumen verwöhnt, sorgt der Magier dafür, dass Sie Ihren Augen nicht mehr trauen! Die «Magic Dinners» beginnen um 18:00 Uhr am 31. Mai, 28. Juni und 30. August. Der Preis pro Person beträgt CHF 125.- und schliesst ein 3-Gang Menü, Aperitif, passendes Weinset, Mineral und Kaffee ein.

#### ... und Grillieren auf der Hofterrasse

Selbstverständlich nehmen wir in den Sommermonaten auch immer wieder den Grill in Betrieb, vorausgesetzt, das Wetter passt. Im Monat August servieren wir Ihnen jeden Freitagabend ab 19:00 Uhr unser Spezial-Menüpaket zum Thema «Grillspezialitäten» mit einem bunten Salatteller mit Karotten-, Tomaten-, Gurken- und Randensalat zum Entrée, und zum Hauptgang marinierte Pouletsplisse, Rindssteaks, Lammkoteletts, Steaks vom Freilandsäuli, Lachssteak in Zitronenpfeffermarinade, dazu eine grosse Auswahl an Beilagen vom Buffet, alles «à discrétion». Und ein New York Cheesecake mit Himbeerragout als Dessert

rundet den Grillspass ab, der sich auch für Gruppen eignet und CHF 89.- pro Person kostet. Besonderes verspricht im Übrigen der Freitag, 25. August 2017, wenn ab 18:00 Uhr nach brasilianischer Tradition grilliert wird. Diese «Brasil Grill Night» wird von südamerikanischen Klängen begleitet und auch die Getränke werden dem Ambiente gerecht. Serviert wird ein 3-Gang Menü à discretion mit Fleisch, welches vom Grillmeister nach brasilianischer Tradition mariniert, über Holzfeuer grilliert und danach am Tisch serviert wird. Diese besondere Grillnacht schlägt mit CHF 79.- pro Person zu Buche und schliesst Menü, Mineral und Kaffee mit ein.



#### LUKULLUS-MENÜ

Ein Mitarbeiter kreiert mit dem Küchenchef vom Gasthof zum Goldenen Stern ein Feinschmeckermenü. An diesen Präsentationsabenden an den folgenden Daten erhalten Sie zum 3dl-Wein-Probierset ein 3-Gang Menü ab CHF 95.- angeboten:

**Mittwoch, 7. Juni 2017 \***  
**Dienstag, 18. Juli 2017**  
**Dienstag, 5. September 2017**  
**Dienstag, 17. Oktober 2017**

\* An diesem Abend mit Armando Pipitone. Der Sommelier des Jahres 2006 entführt Sie ins spannende Universum der Weine.

## Schweizer Teigwaren-Tradition hat zwei Namen...

Ernst- und Bschüssig Teigwaren sind seit über 150-, respektive seit 140 Jahren der Inbegriff für die hohe Kunst der Schweizer Teigwarenproduktion. Während in der Gastronomie Ernst Teigwaren mit einem reichhaltigen Sortiment von über 50 Formen Masstäbe setzen, sind Bschüssig Teigwaren am heimischen Herd die beliebteste Schweizer Teigwarenmarke. **Eines haben beide gemeinsam - für alle 3-Eier Teigwaren wird ausschliesslich Schweizer Voll-Ei aus Freilandhaltung verarbeitet!**



### Ernst Teigwaren für die Profis seit 1858

ERNST Teigwaren werden seit über 150 Jahren in der Schweiz produziert und darauf sind wir stolz. Alle unsere 3-Eier Teigwaren werden ausschliesslich mit **Schweizer Voll-Ei aus Freilandhaltung** produziert. Das ist unser Gütesiegel und die Garantie für Nachhaltigkeit und besten Geschmack aus dem Hause Pasta Premium AG in Frauenfeld. Viele Gastronomen und deren anspruchsvolle Gäste haben es schon längst entdeckt. Neben bestem Schweizer Fleisch, Schweizer Gemüse und anderen nachhaltigen Produkten, darf man gerade bei den Teigwaren nicht auf gute Schweizer Qualität verzichten.

### Die kochfesten Teigwaren für höchste Ansprüche

Die Spezialität von ERNST sind die kochfesten Teigwaren welche den höchsten Bedürfnissen in der Gastronomie entsprechen. Die bleiben lange stabil in Biss und Form und sind für das Bain Marie das Muss. Gerade in der Berggastronomie und insbesondere in der Wintersaison, wenn die Wintersportler hungrig sind, ist auf die kochfesten Spezialitäten von ERNST Verlass. Dasselbe gilt natürlich auch für die Teigwaren-Salate im Salatbuffet welche oft lange in der Sauce bestehen müssen.

Sei es in der klassischen- oder in der System-Gastronomie, die hervorragenden Kocheigenschaften der ERNST Teigwaren stehen in jedem Fall für höchste Schweizer Qualität. Die sehr umfangreiche Formenvielfalt sowie die verschiedenen Sorten von Teigwaren machen das ERNST-Sortiment einzigartig und so findet sich alles, was die abwechslungsreiche Menüplanung braucht.



### BSCHÜSSIG seit 1876 traditionell und innovativ

Die Schweizer Traditionsmarke **BSCHÜSSIG** ist für jeden Geschmack und alle Bedürfnisse einer abwechslungsreichen Ernährung ausgerichtet was sich in den verschiedenen Sorten widerspiegelt. Auch hier werden alle 3-Eier Teigwaren ausschliesslich mit **Schweizer Voll-Ei aus Freilandhaltung** produziert. Die höchste Güte und Qualität repräsentieren die gewalzten 3-Eier Nudelnester der Premium Linie mit Pappardelle sowie Tagliatelle, welche es auch in verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt. Diese innovative Linie wird laufend erweitert und präsentiert **diesen Frühling zum ersten Mal exklusive Bärlauch-Tagliatelle**. Mit viel Swisness überzeugt die 3-Eier Urschweizer-Linie mit den schönen traditionellen Formaten der Schwingerhörnli, Edelweissli, Gletscherhütli und Älplermagronen. In der klassischen 3-Eier Teigwarenlinie findet man natürlich die beliebtesten Formate wie Hörnli, Spiralen, Krawättli oder Spaghetti. Als Innovation präsentieren sich heutzutage natürlich auch Produkte welche für eine vegane Ernährung geeignet sind, wie zum Beispiel die Urdinkel sowie die neue «Napoli-Linie», welche beide in höchster Schweizer Qualität aber komplett ohne Eier hergestellt werden.

Mehr Informationen über Aktivitäten, Rezepte oder Spezialitäten wie z.B. glutenfreie Teigwaren und vieles mehr finden Sie auf unserer Homepage [www.pasta-premium.com](http://www.pasta-premium.com)

#### Kontakt:

Pasta Premium AG, Breitenstrasse 2C, CH-8501 Frauenfeld  
Phone +41 52 723 31 11  
E-Mail: [customerservice@pasta-premium.com](mailto:customerservice@pasta-premium.com)



Die neuen Bschüssig Premium Tagliatelle mit Bärlauch, erhältlich nur solange Vorrat im Online-Shop: [www.pastaplus-shop.ch](http://www.pastaplus-shop.ch)



Risotto ai Gamberoni giganti



Gastgeber Dino Tavormina

## Sardinien und Kalabrien bitten zu Tisch

Das Ristorante Da Roberto ist seit über vierzig Jahren bekannt für klassische Gerichte und hervorragende Weine aus allen Regionen Italiens. Der Juni steht bei uns im Zeichen von Sardinien; im August reisen wir mit Ihnen nach Kalabrien.

### Sardinien – Isola senza fine

Die Legende besagt: Nachdem der Schöpfer sein Werk vollendet hatte, warf er die paar übrig gebliebenen Steinbrocken ins Meer. Das Ergebnis war Sardinien. Die zweitgrösste Insel im Mittelmeer ist in kulinarischer Hinsicht ein Highlight! An der Küste stehen Fischgerichte ganz oben auf der Speisekarte, im Landesinneren sind es exquisite Fleisch- und Nudelspeisen. Besonders stolz ist die Küche Sardinien auf ihre über hundert Brotsorten, allen voran das berühmte Hirtenbrot «Pane Carasau».

### Kalabrien – Vielfalt aus Gebirge und Meer

Die Stiefelspitze zwischen Tyrrhenischem und Ionischem Meer besticht durch ihre landschaftliche Vielfalt und den unverfälschten Geschmack der heimischen Küche. Hier isst man zwar nicht aus schliesslich scharf, doch seit die Spanier den Peperoncino importiert haben, ist er Protagonist der kalabrischen Küche. So bedeutet «alla calabrese» für die Italiener schlichtweg «scharf». In Küstengebieten ist Fischfang die Basis für die Kochkunst, im Binnenland sind es Schweinefleisch und Würste.

Das Team im Da Roberto freut sich darauf, Sie mit diesen kulinarischen Köstlichkeiten und den dazu passenden Weinen zu verwöhnen!

### FACTS & FIGURES

#### Ristorante Da Roberto

Küchengasse 3  
4051 Basel  
+41 (0)61 205 85 50  
[da.roberto@gastrag.ch](mailto:da.roberto@gastrag.ch)  
[www.da-roberto.ch](http://www.da-roberto.ch)

#### Öffnungszeiten

1. Mai – 31. August  
11:45 – 14:00 Uhr  
17:30 – 23:00 Uhr  
Sa/So geschlossen

1. September – 30. April  
Mo – Fr 11:45 – 14:00  
17:30 – 23:00  
Sa/So 17:30 – 23:00  
7 Tage geöffnet





## FACTS & FIGURES

### Hotel Gasthof zum Ochsen

Ermitagestrasse 16  
4144 Arlesheim  
+41 (0)61 706 52 00  
gasthof@ochsen.ch  
www.ochsen.ch

Hotel – Bankett –  
Seminar – Fleischgenuss

### Öffnungszeiten

täglich 11:30 – 14:30  
18:00 – 24:00

Restaurant geschlossen:  
Auffahrt und 24.12.2017

### Fleischgenuss mit Tradition

Geniessen sie einmalige  
Fleischspezialitäten aus  
unserer Hausmetzgerei

# Der neue Ochsen

**Nach einem kompletten Hotelumbau ist der Gasthof zum Ochsen fit für die Zukunft. Als zusätzliches Plus für den «aktiven» Hotelgast wurde ein Bike-Konzept erarbeitet. Somit ist der Ochsen das 1. Bike-Hotel der Nordwestschweiz.**

In den vergangenen Monaten hat sich viel verändert im Hotel Gasthof zum Ochsen in Arlesheim. Der Hotelbereich mit den 35 Zimmern und der Eingangsbereich mit der Rezeption wurde in Zusammenarbeit mit den Basler Innenarchitekten DESIGNO AG komplett umgebaut und renoviert.

Kaum wiederzuerkennen sind die Zimmer mit modernem Design, hochwertigen Materialien und dem unverkennbaren Bezug zur Ochsen-Tradition.

Aus der umfangreichen Familienchronik von Ruedi Jenzer konnten tolle Fotosujets für einmalige Wandtapeten verwendet werden. So ist jedes Zimmer ein Unikat und vermittelt die einzigartige Familiengeschichte und Verbundenheit zur hauseigenen Metzgerei Jenzer.

### Neuer Ochsen – neues Führungsteam

Nach sechs ereignisreichen Jahren hat Geschäftsführer Beat Elsener den Ochsen Anfang Jahr verlas-

sen. Neu hält das Geschäftsführer-Trio, bestehend aus Inhaber Christoph Jenzer, Lukas Dobler und Sandro Fringeli, die Zügel des Ochsen in der Hand.

Seit April 2017 kommt neu auch Christoph Jenzers Steckenpferd – der Radsport zum Zug. Der Ochsen ist mit seinem neuen Bike-Konzept nun das 1. Bike-Hotel der Nordwestschweiz.

### Best Burger in Town

Eine Ansage, die verpflichtet und deren Umsetzung sich unsere kreativen Köpfe in der Küche auf die Fahne geschrieben haben. Zehn Köche und drei Lernende kochen einmalige Fleischspezialitäten auf hohem Niveau.

Die speziell und eigens für die Sommerzeit kreierten Ochsen-Burger vom regionalen Freilandrind überzeugen beim ersten Biss.



### Butchers Cut

Neu ist das «Metzgerstückli» auf unserer Karte – bisher kannte nur der Metzgermeister dieses Stück. Unser Leader auf der Sommerkarte wird das knochengereifte Prime Rib vom regionalen Freilandrind sein.

Die Sommer-Klassiker sind das am Tisch frisch zubereitete Tatar und die Trilogie vom Tatar, welche aus einem würzigen Tatar, Carne Cruda und Zwiebelmett vom Freilandsäuli bestehen.

Der Favorit von Küchenchef Lucien Stalder sind die einmaligen Kalbs-Spare Ribs vom Baselbieter Kalb. Mit seiner geheimen Marinade sind sie saftig und raffiniert gewürzt ein Hochgenuss.

### Hausgemachte Glacé – der sommerliche Genuss aus unserer Pâtisserie

Aus unserer Pâtisserie kommen nicht nur herrliche Dessertkreationen, sondern auch selbst gemachte Glacé und Sorbets. Unser Klassiker «Coupe Dänemark» hat mit der fein cremigen Vanille-glacé aus echter Bourbon Vanille und der frisch geschmolzenen Zartbitter-Schokoladensauce Suchtpotential.

### Best of Beef mit Christoph Jenzer

Zum zweiten Mal widmet Christoph Jenzer einen Abend ganz und gar dem Rind und verbindet Wissen, Wissenswertes und kulinarischen Genuss gekonnt miteinander. Nach einer fakultativen Führung durch Jenzers Wurstküche und Fleischwerkstatt weicht er Sie in das Geheimnis seines guten Fleisches ein. Ab 19 Uhr wird ein 3-Gang Menü mit grossem Fleischbuffet im Ochsenaal serviert. Eine frühzeitige Reservierung empfiehlt sich, da der Anlass letztes Jahr schnell ausgebucht war.

## VERANSTALTUNGEN IM OCHSEN

1. JULI – 13. AUGUST 2017

«Best Burger in Town» und aussergewöhnliche Fleischspezialitäten

22. SEPTEMBER 2017

«Best of Beef» mit Christoph Jenzer für CHF 79.– pro Person

NOVEMBER 2017

Trüffelmenü – der einmalige Genuss mit weissem Trüffel aus Italien für CHF 85.– pro Person (3-Gang Menü)

16. - 18. NOVEMBER 2017

abends grosses Metzgete-Buffer im Ochsenaal für CHF 69.– pro Person

Neu: Samstag- und Sonntagmittag 18./19. November 2017 Metzgete-Teller im Restaurant für CHF 35.– pro Person.

Reservieren Sie für alle Anlässe frühzeitig unter 061 706 52 00!

planet-barn.ch

**RAMSEIER**  
Die Kraft der Natur

RAMSEIER steht für  
✓ Schweizer Obst  
✓ ohne Zuckerzusatz

*natürliches Jodlerwasser*

ramseier.ch

CHAMPAGNE  
*Nicolas Feuillatte*  
FRANCE

Enchanter la vie.  
Enchanting life

LA CUVÉE  
CHAMPAGNE  
*Laurent-Perrier*  
MAISON FONDÉE  
1812  
BRUT

photographie Iris Veigle

*Pepita*  
Grapefruit

**ERFRISCHEND ANDERS.**  
Das Schweizer Original! Seit 1949 mit Leidenschaft eines Familienunternehmens produziert.



## Der perfekte Feierspass in unserem Grotto

Ob es Ihren Geburtstag, Ihr Jubiläum, ein Firmen- oder ein Familienfest zu feiern gibt: Unser komplett neu renoviertes Grotto ist die perfekte Location.

Dank dem stilvollen rustikalen Flair bietet das Grotto das perfekte Ambiente. Auf Wunsch organisieren wir für Sie einen Pizza-Plausch mit frischen und selbstgemachten Pizzen, direkt aus dem grossen Holzofen.

Oder planen Sie ein Seminar oder einen Vortrag und suchen noch nach dem speziellen Veranstaltungsort? Mit der komplett erneuerten technischen Infrastruktur stehen Ihnen vielfältige Möglichkeiten zur Gestaltung Ihres Anlasses mit 10 bis 60 Personen zur Verfügung.

Sollte Ihr Anlass etwas grösser ausfallen, ist der Hofmatt-Saal mit Galerie, eigener Bühne und neuester Eventtechnik die richtige Wahl. Der Saal mit Platz für 400 Personen eignet sich ideal für Ihren Event in stilvollem Ambiente.

Im Restaurant bieten wir eine gutbürgerliche Küche mit mediterranem Einfluss an. Kommen Sie vorbei, geniessen Sie die warmen Tage auf unserer Terrasse im Grünen und überzeugen Sie sich selbst von unserem Angebot! Wir freuen uns auf Sie.

Die nächsten Veranstaltungen in unserem Hause:  
**Dinnerkrimi 18.6.2017**  
**Starkoch Dinner mit Andi Schweiger 24.11.2017**

Weitere Informationen auf der Website:  
[www.hofmatt.ch](http://www.hofmatt.ch)

### FACTS & FIGURES

**Hotel Restaurant Hofmatt**  
Baselstrasse 88  
4142 Münchenstein  
+41 (0)61 416 08 48  
[info@hofmatt.ch](mailto:info@hofmatt.ch)  
[www.hofmatt.ch](http://www.hofmatt.ch)

**Öffnungszeiten**  
Mo – Fr 11:30 – 14:00  
und 18:00 – 22:30  
Sa 18:00 – 22:30  
Sonntag ist Ruhetag.

**Anfahrt**  
Tram Nr. 10/Bus Nr. 63  
Haltestelle Hofmatt

**HOFMATT**  
HOTEL · RESTAURANT · EVENTS



Andreas und Margret Eschbach in Ihrer Produktion in Füllinsdorf

## Klein, aber gross im Geschmack



Die Micro Leaves – oder Micro Greens, wie sie auch genannt werden – sind zur Zeit der Renner. Noch werden sie meist in den Profiküchen und im eher gehobenen Segment der Gastronomie als wunderbare Ergänzung verwendet. Doch die Idee ist, dass es die «kleinen Grünen» auf die Teller im Alltag schaffen. Denn die kleinen Pflänzchen haben es in sich. Sie sind nicht nur gesund durch die geballte Kraft der Vitamine, sie überzeugen auch durch Geschmack und Optik. Die satten Grüntöne in Kombination mit leuchtendem Violett setzen Akzente und geben einer Suppe, einem Risotto, einem Burger oder einem Sandwich eine besondere Note. In Salaten sind sie die willkommene Abwechslung und als Beigabe in einem Menu weit mehr als nur Dekoration.

### Natürlich – aus Schweizer Produktion

Die Eschbachs, Gemüseproduzenten in fünfter Generation in Füllinsdorf, haben sich für Innovation entschieden. Sie sind die Ersten, die sich an den Anbau der Powerpflänzchen in grösserer Menge gewagt haben. Sie pflanzen dreissig verschiedene Sorten Micro Leaves an – von Amarant, Basilikum, Broccoli, Erbsen, Randen, Rucola über Sauerampfer, Kohlrabi, Sonnenblumen, Koriander, Kresse bis hin zu Senf und Sellerie. Beliebt sind auch die speziellen Sorten wie die roten Mizuna-, die nach Anis und Zimt, die Shungiku-, welche leicht scharf und süsslich, die Shiso-, die nach Zitrone und Minze und die Sakura-Pflänzchen, welche feinwürzig schmecken.



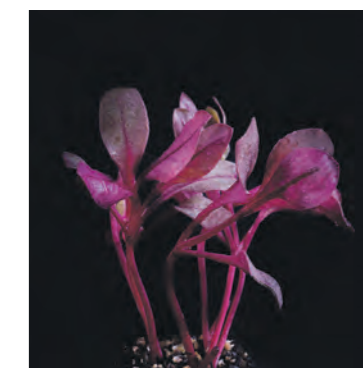
Amarant



Broccoli



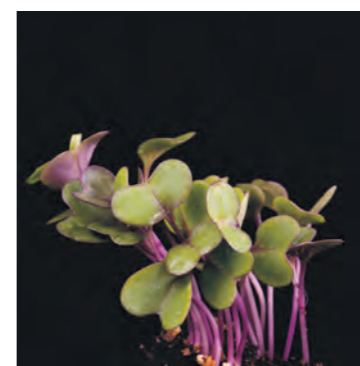
Erbsen



Randen



Rucola



Kohlrabi



Sonnenblumen



Koriander



Sellerie



Mizuna



Shiso

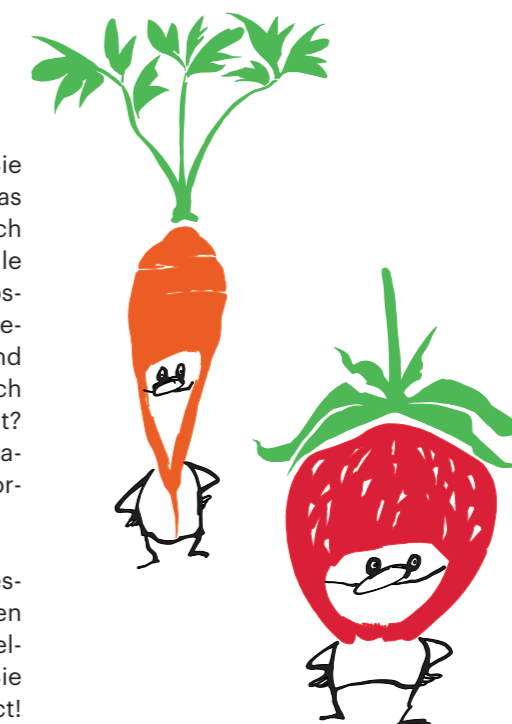


Sakura

### Gesund? Na und?

Micro Greens sind natürliche Kleinpflanzen. Sie wachsen in Erde oder auf Substrat und brauchen das Licht und die Luft für ihre Entwicklung. Sie sind reich an Vitamin A, C, E und K und enthalten wertvolle Antioxidantien, ein Vielfaches mehr als ihre grossen Verwandten! Es macht Spass, die verschiedenen Geschmacksvarianten herauszuschmecken und damit zu experimentieren, sei dies im Profi-Bereich oder in der eigenen Küche. Was harmoniert womit? Und in welcher Kombination entsteht ein Überraschungseffekt? Kombinieren Sie mutig, von der Vorspeise bis zum Dessert!

Freuen Sie sich, wenn bei Ihrem nächsten Restaurantbesuch eine attraktive Dekoration oder eben eine solche Geschmackskomponente Ihren Teller ziert und schieben Sie diese nicht beiseite. Sie könnte Ihnen guttun! It's green, it's clean, it's perfect!



### GEBRÜDER MARKSTEINER

Badenstrasse 61  
CH-4057 Basel  
+41 (0) 58 433 87 00  
verkauf@marksteiner.ch  
www.marksteiner.ch

Kontaktieren Sie uns!  
Mit bester Empfehlung Ihres Spezialisten für frische und innovative Produkte.

Zahlreiche Micro Leaves sind neu auch in der Globus \*\*\*delicatessa erhältlich, auch im Globus Basel am Marktplatz.





## Saisonale Inspirationen

### FACTS & FIGURES

**Schloss Bottmingen**  
Schlossgasse 9  
4103 Bottmingen  
+41 (0)61 421 15 15  
info@weiherschloss.ch  
www.weiherschloss.ch

### Öffnungszeiten

Montag Ruhetag  
Di – So 11:30 – 15:00  
18:30 – 23:30

Auf Anfrage öffnen  
wir auch montags für  
Anlässe.

**Das Weiherschloss im Basler Vorort Bottmingen verlässt sich auch in den Sommermonaten nicht auf das stimmungsvolle Ambiente seiner Terrasse allein. Zusätzliche Anziehungspunkte für seine Gäste sind die kulinarischen Höhenflüge von Chef de Cuisine Guy Wallyn und attraktive Events.**

Die Sommerzeit ist nicht mehr weit. Wir bieten Ihnen, liebe Gäste, im Schloss Bottmingen kulinarische Köstlichkeiten im traumhaften Ambiente an. Mit unseren französisch angehauchten Kreationen laden wir Jung und Alt ins «kleine Paradies» am Weiher ein und freuen uns mit Ihnen auf herrliche Sonnenstunden. Zudem haben wir uns zum Ziel gesetzt, Sie jeden Monat mit einem besonderen Event zu überraschen.

### Klares kulinarisches Konzept

Lassen Sie sich bei Ihrem Besuch von der exzellenten Kochkunst unseres Chef de Cuisine und seinem Team verführen! Guy Wallyns (Foto ganz rechts) Kochphilosophie basiert auf qualitativ hochwertigen und – wenn immer möglich – regionalen Produkten. Seine Aussagen auf dem Teller sind klar, und jedes Gericht, das seine Küche verlässt, ist gut gewürzt und authentisch präsentiert. Mit seinen klassischen, aber zeitgemäss umgesetzten Gerichten wird er Sie immer wieder überraschen und begeistern!

### Monat für Monat

Nach den zarten Frühlingsgerichten mit frisch gestochenen Spargeln aus Bottmingen folgt zum

Sommeranfang eine Karte mit leichten, gesunden und farbenfrohen Kompositionen. Und jeden Monat haben wir für unsere Gäste einen attraktiven Event vorbereitet!

### Mai

**Sonntag, 14. Mai 2017**

Zum Muttertag servieren wir ein kulinarisches Feuerwerk in vier Gängen, vom erfrischenden Aperitif bis zum süßen Desserttraum.

**Mittwoch, 24. Mai 2017**

Einige Tage später ist das Weingut Vallocaia aus der Toscana bei uns zu Besuch. Es gibt eine typisch italienische Tavolata mit Rudi Bindella.

### Juni

**Sonntag, 4. Juni 2017**

Zusammen mit Laurent Perrier veranstalten wir eine Soirée «Chandelles et Champagne».

**Freitag, 30. Juni 2017**

Wir hoffen auf schönes Wetter, damit unser «Songe d'une nuit d'été» auf der Schlossterrasse stattfinden kann. Christine Schmid begleitet den Abend mit französischen Chansons.



### Juli

**Donnerstag, 6. Juli 2017**

In Zusammenarbeit mit Andy Zaugg starten wir unsere «Soirées Grillades» mit einer «Argentina Fusion».

### August

**Freitag, 11. August 2017**

Marchesi Antinori zelebriert für Sie ausgesuchte Weine zusammen mit einem speziellen Menü.

**Sonntag, 20. August 2017**

Sonntags-Matinée mit dem Kammermusikensemble des Collegium Musicum Basel.

**Sonntag, 27. August 2017**

Soirée «Swing & Dine» mit His Master's Choice. Nostalgischer Jazz im Stil der 20er und 30er Jahre

### September

**Sonntag, 10. September 2017**

Soirée mit dem Kammermusikensemble des Collegium Musicum Basel.

**Sonntag, 24. September 2017 «Rock the Castle»**

Andy Zaugg und seine jungen wilden Spitzenköche von JRE werden Sie an diesem Abend überraschen.



### SCHLOSS-SPECIAL «ROMEO & JULIETTE»

Zum Hochzeitstag, für einen Heiratsantrag oder einfach nur «zu zweit allein» geniessen Sie je nach Verfügbarkeit ein unvergessliches Erlebnis in einem privaten Raum: Soirée mit Champagner-Apéro, 5-Gang Menü «Surprise», Weinbegleitung, Mineral und Café sowie privater Butlerservice! (Preis für 2 Personen CHF 500.–).

### LA CAVE DU CHÂTEAU - FROMAGES ET VINS

Der Käse- und Weinsommelier Armando Pipitone schöpft für Sie aus seinem enormen Wissensschatz über die vielfältigen Kombinationen zwischen Käse und Wein.

An folgenden Donnerstagabenden ab 18:30 Uhr: 18. Mai; 22. Juni und 17. August 2017  
Kosten pro Person CHF 105.– (der Anlass findet ab 6 gebuchten Teilnehmern statt).



Restaurant  
**Schloss  
Bottmingen**



### FACTS & FIGURES

#### Schloss Bottmingen

Schlossgasse 9  
4103 Bottmingen  
+41 (0)61 421 15 15  
info@weiherschloss.ch  
www.weiherschloss.ch

#### Öffnungszeiten

Montag Ruhetag  
Di – So 11:30 – 15:00  
18:30 – 23:30

Auf Anfrage öffnen  
wir auch montags für  
Anlässe.



Restaurant  
**Schloss  
Bottmingen**

## Heiraten ist Vertrauenssache

Das historische Weiherschloss Bottmingen ist der perfekte Ort für eine unvergessliche Hochzeitsfeier, sei es im kleineren oder grösseren Rahmen. Wieviele glückliche Paare dies schon erlebt haben, merken wir unter anderem an den zahlreichen Hochzeitstagen, welche bei uns gefeiert werden. Für uns ist es dabei immer eine besondere Freude zu hören, wie unsere Gäste von ihrem persönlichen Fest damals erzählen, und zu sehen, wie sie dabei glänzende Augen bekommen.

Ihr Anlass ist uns besonders wichtig! Wir wollen Ihr in uns gesetztes Vertrauen mit persönlichen und professionellen Dienstleistungen wertschätzen. Deshalb nehmen wir uns Zeit, um mit einer perfekten Planung Ihre Vorstellungen, Ihre Wünsche, die kulinarischen Vorlieben und Ihr Budget kennen zu lernen und das Ganze schliesslich optimal zum besten Gelingen Ihres Anlasses umzusetzen. Vereinbaren Sie mit uns einen persönlichen Termin, damit wir Ihnen das Weiherschloss mit seinen vielfältigen Facetten und Möglichkeiten zeigen können!

Gerne erstellen wir Ihnen eine persönliche, massgeschneiderte Offerte und vermitteln Ihnen auf Wunsch auch Kontakte zu Musikern, Artisten, Kutschenfahrten oder Limousinenservices.



### UNSER SPEZIALANGEBOT 2017 FÜR SCHLOSSHOCHZEITEN AB 10 PERSONEN

- Ein halbstündiger Champagner-Aperitif mit delikaten Häppchen
- Ein 4-Gang Gala-Menü nach Ideen von Küchenchef Guy Wallyn
- Eine klassische Hochzeitstorte, kreiert von unserem Chef Pâtissier Alain Schmidlin, serviert mit einem Glas Champagner
- Weiss aufgedeckte Tische mit Silberbesteck, dazu passend weisse Stuhlhussen
- Eleganter Blumenschmuck mit passenden Kerzen
- Menü- und auf Wunsch Namenskarten
- Für jeden Gast eine goldene Box mit Schloss-Macarons (3 Stück) als Erinnerung

Preis CHF 220.- pro Person





## FACTS & FIGURES

**Restaurant Makaan**  
**Hotel EDEN im Park\*\*\*\***  
 Froneggweg 3  
 4310 Rheinfelden  
 + 41 (0)61 836 24 24  
 willkommen@hoteleden.ch  
 www.hoteleden.ch

### Öffnungszeiten

Restaurant  
 Täglich 07:30 – 23:00  
 Spa:  
 Mo – Fr 09:00 – 20:00  
 Sa 09:00 – 17:00  
 So 11:00 – 18:00

Solebad  
 Mo-Fr & So 09:30 – 21:00  
 Sa 09:00 – 18:30

Schenken Sie Entspannung, Erholung und Genuss. Alle Angebote sind auch als Gutscheine erhältlich.



# EDEN – das Team

**Leichte Gerichte in entspannter Atmosphäre und ein erfahrenes Team, das seinen Gästen den Aufenthalt so angenehm wie möglich macht. Darin besteht das Erfolgsrezept des Rheinfelder Hotels EDEN im Park und seiner gastronomischen Perle, dem Makaan.**

Das Restaurant Makaan im Hotel EDEN bietet auch im Sommer das ideale Ambiente für den kleinen Hunger, den leichten Lunch auf der Terrasse oder das gediegene Abendessen im romantischen Park. Die Küchencrew verleiht jedem Gericht den Geschmack des ganz Besonderen, inszeniert gekonnt die Spezialitäten der Saison und veredelt sie mit einem asiatischen Touch. Das Angebot wird stetig erweitert und mit dem veganen Menü im à la Carte-Angebot fühlt das EDEN den Puls der Zeit, werden doch vegetarische und vegane Alternativen immer öfter gewünscht.

### Entspannen und Geniessen

EDEN und Makaan liegen mitten im Grünen und sind trotzdem gut an den öffentlichen und privaten

Verkehr angebunden. Vom Städtchen Rheinfelden her sind sie innert weniger Schritte sogar zu Fuss erreichbar. Die Kombination des Hotel- und Restaurantbetriebs mit dem Solebad und dem Achtsamkeitsgarten samt Kneipp-Pfad hat immer noch den Charme eines Geheimtipps und ist ideal für alle, die neue Energien tanken möchten.

### Eine(r) für alle ...

... alle für einen! Das ist das Motto der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Nur als eingeschworenes Team erreichen sie ihr Ziel, jedem Gast den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Und das sind die Teamleader:



### Walburga Kunz, Hotelière (1. v. r.)

ist stolze Gastgeberin im Hotel EDEN im Park und führt ihr tolles Team mit grossem Engagement. «Es ist ein Privileg, an einem so paradiesischen Ort arbeiten zu dürfen», ist Frau Kunz überzeugt. «Es macht Freude und bedeutet Lebensqualität.»

### Florian Woitaske, Küchenchef (1. v. l.)

ist mit viel Leidenschaft und Herzblut dabei und neuen Food-Trends gegenüber sehr offen. «Um den stetig wachsenden Ansprüchen meiner Gäste gerecht zu werden, bilde ich mich laufend weiter», betont Florian. Seine Menügestaltung ist kreativ und abwechslungsreich.

### Tanja Spitz, Chef de Service (2. v. r.)

hat sich voll und ganz der Gastfreundschaft verschrieben. Dank ihrer zuvorkommenden Art und ihrer kompetenten Beratung fühlt sich jeder Gast wohl. «Meine besondere Leidenschaft gilt dem Wein», meint Tanja. «Testen Sie ihr Wissen und lassen Sie sich einen guten Tropfen zu Ihrer Mahlzeit empfehlen!»

### Nathalie Bögli, Teamleiterin Spa (2. v. l.)

verwöhnt jeden Gast individuell, ruhig und achtsam. «Ich lasse Sie für ein paar Momente bei spannenden Massagen oder wohltuenden Kosmetikbehandlungen den Alltag vergessen», verspricht Nathalie.

### Janine Widmann, Teamleiterin Hauswirtschaft (Mitte)

ist die gute Fee im Hintergrund und zuständig für Ihr Wohlfühl. Mit ihrem aufgestellten Team sorgt sie für Sauberkeit im Hotel und im Solebad & Spa. «Meine Motivation besteht im Lob und der Dankbarkeit, die wir für unsere Arbeit ernten», sagt Janine.

## VERANSTALTUNGEN IM EDEN

### MAI – SEPTEMBER 2017

Donnerstag, 22. Juni 2017 und Donnerstag, 24. August 2017, 19:00 Uhr

### Genuss-Reise

«Allerlei Kräuter – Die Entdeckungsreise durch den Achtsamkeitsgarten mit seinen Heil- und Küchenkräutern», CHF 55.– pro Person.

Weitere Genuss-Reisen und Informationen zu aktuellen Ausstellungen im Hotel finden Sie auf der Webseite.



### FACTS & FIGURES

**Restaurant Löwenzorn**  
Gemsberg 2/4  
4051 Basel  
+41 (0)61 261 42 13  
hallo@loewenzorn.ch  
www.loewenzorn.ch

7 Räume mit bis zu 400  
Sitzplätzen.  
Hofgarten mit 180  
Plätzen.

#### Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00  
18:00 – 23:00  
Sa 11:30 – 24:00  
So 10:00 – 22:00



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ GENIESSEN

## Gastfreundschaft leben!

**Seit Mai 2016 ist Norbert Sieber Gastgeber im Restaurant Löwenzorn. Im Vordergrund steht beim erfahrenen Gastronomen immer das Wohl des Gastes. Das betont der Chef zum Auftakt der Sommersaison in einem Offenen Brief an die treue «Zorn»-Klientel.**

#### Liebe Freunde des Löwenzorn!

Die Führung dieses ehrwürdigen und traditionsreichen Hauses ist eine Aufgabe, welche ich gerne übernommen habe. Vor allem anderen fühle ich mich in meinem Beruf der Gastfreundschaft verpflichtet und das Wohl des Gastes steht bei mir stets im Vordergrund. Das ist eine tägliche Herausforderung, in der mich ein tolles Team grossartig unterstützt. Der Rückblick auf eine gelungene Fasnacht 2017 und zahlreiche Komplimente unserer Gäste über die Qualität beim Essen, dem Service und der Organisation generell beweisen uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Diesem Anspruch wollen mein Team und ich auch in Zukunft gerecht werden!

#### Der Tradition verpflichtet

Tradition verbindet. In diesem Sinne freuen wir uns, Sie bei uns im historischen Löwenzorn verwöhnen zu dürfen, sei das im traditionellen Hause oder in unserem idyllischen Hofgarten! Es ist immer was los im «Zorn»! Stolze Zünfte, Fasnachtsgesellschaften, Studentenverbindungen, unzählige Vereine und viele Stammgäste fühlen sich bei uns wie zu Hause. Sie alle tragen zur einmaligen Stimmung in unserem

urtypischen Basler Gasthaus bei. Und alle unsere Gäste aus nah und fern geniessen diese besondere Stimmung im historischen Ambiente. Als Gastgeber freue ich mich von Herzen, Ihnen der Saison entsprechend regionale Spezialitäten mit dazu passenden Weinen präsentieren zu dürfen und Sie immer wieder mit spannenden Anlässen überraschen zu können!

#### Spargeln, Muttertag, Grill

Im Mai und Juni verwöhnen wir Sie mit Spargelspezialitäten und als Monatshit bereiten wir Ihnen im Mai einen saftigen Kalbscarrébraten zu. A propos Spargel: Am Samstag, 10. Juni 2017 krönen wir die Spargelschäl-Königin respektive den -König! Auf den Sieger wartet ein Spargelessen mit Apéro für zehn Personen. Am Muttertag, 14. Mai 2017 verwöhnen wir alle Mamis im Löwenzorn mit einem Spezialmenü am Mittag. Ebenfalls laden wir alle Damen zu einem Glas Prosecco ein. Für die Kinder gibt es die Möglichkeit, die Mama mit einem selbst dekorierten Dessert zu überraschen. Und ab Ende Mai geniessen Sie dann wieder unsere feinen Sommerspezialitäten in unserem heimeligen Hofgarten.



Gastgeber Norbert Sieber

### VERANSTALTUNGEN IM LÖWENZORN

#### MAI 2017

In den Monaten Mai und Juni verwöhnt Sie das Küchenteam vom Löwenzorn mit vielseitigen und überraschenden Spargelgerichten.

**Monatshit:** Kalbscarrébraten vom Kalb aus der Region mit 100% Jenzer-Natura Qualität, Rosmarinsauce, Buurefrites/Butternudeln und Saisongemüse

#### Sonntag, 14. Mai 2017: Muttertags-Special

Überraschen Sie Ihre Mutter mit einem Besuch bei uns am Gemsberg – Gratis-Prosecco für alle Mamis!

#### JUNI 2017

#### Monatshit: Mixed-Grill-Spiess vom Jenzer

Grillspiess mit hausgemachter Sauce, knusprigen Pommes frites und Gemüsebouquet

#### Samstag, 10. Juni 2017

Spargelschäl-Wettbewerb ab 15:00 Uhr: Wer ist unser Spargelschäl-König oder unsere -Königin? Auf den Sieger oder die Siegerin wartet ein Spargelessen inkl. Apéro für 10 Personen.

#### Samstag, 17. Juni 2017

Zünftiges Konzert ab 15:00 Uhr

#### JULI 2017

#### Monatshit: Carpaccio-Variationen

**Samstag, 8. Juli 2017** – Sommerplausch im Zorn – mit Musik und Tanz

**Montag, 31. Juli 2017** – Armbrust-Schiessen – Schwiizer-Abend mit Musik

#### AUGUST 2017

#### Monatshit: Burger für Bürger

**Dienstag, 1. August 2017** – Brunch ab 10:00 Uhr

**Samstag, 26. August 2017** – Holzhackerfest – Schwiizerabend mit Musik

**visitbasel.ch**  
wir bringen basel näher

Zusammen mit Visit Basel veranstalten wir tolle Stadtführungen mit anschliessendem Sonntagsbrunch. Starten Sie informativ in den Sonntag und stärken Sie sich am reichhaltigen Buffet.

Diese spannenden Anlässe für Sie, Ihre Freunde und Familie finden an folgenden Daten statt:

**Sonntag, 21. Mai 2017, 10:30 Uhr mit Benoît Hilber**  
**Sonntag, 11. Juni 2017, 10:30 Uhr mit Cornelia Schwald**  
**Sonntag, 25. Juni 2017, 10:30 Uhr mit Nadja Lincke**  
**Sonntag, 2. Juli 2017, 10:30 Uhr mit Benoît Hilber**

Natürlich kann man diese Führungen auch einzeln buchen.

www.visitbasel.ch  
info@visitbasel.ch



### FACTS & FIGURES

**Restaurant Bar**  
**Ramazzotti**  
 Hutgasse 6  
 4001 Basel  
 +41 (0)61 262 20 30  
 hallo@ramazzotti-basel.ch  
 www.ramazzotti-basel.ch

#### Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:30  
 17:00 – 23:00  
 Sa 11:30 – 23:00  
 So 11:30 – 22:00

Unsere Spezialität sind traditionelle und saisonale Pizzen aus dem Steinofen sowie italienische Fleisch- und Fischgerichte. Bei uns fühlen Sie sich wohl: Mitten in der Stadt in gemütlicher Atmosphäre – wie in Bella Italia!

**RAMAZZOTTI**  
 Restaurant-Bar

# Entspannung pur im Herz der City

**Eine Sonnenterrasse im Herzen der Basler Altstadt? Das Restaurant Ramazzotti an der Hutgasse hat sie! Mitten im geschäftigen City-Betrieb schafft sie eine Oase für Geniesser echter Basler Italianità.**

Bald ist es wieder soweit. Die ersten Sonnenstrahlen fallen bis in die engen Gassen der Grossbasler Altstadt und es ist wieder Zeit, das Leben draussen zu geniessen. Auf unserer idyllischen Terrasse im Herzen der Stadt lockt die «dolce vita» unserer südlichen Nachbarn. Die Oleander zwischen den Tischen machen die Atmosphäre in der Hutgasse idyllisch und gemütlich; Sie fühlen sich weit weg vom stressigen Alltag. Darüber hinaus sorgen die ausladenden Pflanzen für die nötige Privatsphäre.

#### Glacés und Eisbecher

Sobald es wieder wärmer wird, bieten wir neben unseren regulären Desserts Erfrischungen aus unserer Glacékarte an. Probieren Sie doch einmal unser Sorbet Aperol Spritz, eine gelungene und erfrischende Abwechslung zum legendären Kult-Apéro! Oder wählen Sie zum krönenden Dessert einen fei-

nen Eisbecher, zum Beispiel den «Italia» mit Pistache-, Vanille- und Erdbeerglacé mit frischen saisonalen Früchten.

#### Spargeln und Pizzen

Der Anbruch einer neuen Saison ist im Restaurant Ramazzotti immer auch gleichbedeutend mit der Auflage einer Karte mit saisonalen Gerichten. Das heisst für den späten Frühling und den frühen Sommer: Es ist Spargelzeit! Sie können sich schon jetzt auf schmackhafte Tagliatelle mit grünem und weissem Spargel und Parmesan freuen. Neu führt unser Vorspeisensortiment einen erfrischenden Spargelsalat mit Tomaten, Gurken, Mozzarella und frischem Basilikum. Zudem erwarten sie auch neue saisonal inspirierte Pizzen und weitere Gerichte. Wetten, Sie werden begeistert sein?



#### Wein und Öl

Auf unserer Weinkarte stehen seit jeher viele erlesene Weine. Doch jeden Monat sucht der Chef zusätzlich einen ganz speziellen Tropfen für Sie aus, den Sie nicht auf der Karte finden, sondern der für Sie auf dem Tisch präsentiert wird. Diese Weinempfehlung können Sie im Offenausschank oder als Flasche bestellen, immer nach dem Motto «Es hett, solang's hett!». Ebenso speziell wie diese Weinempfehlung ist unser selbst gemachtes Chili-Öl, welches hervorragend zu unseren Pizza- und Pasta-Gerichten passt und sich grosser Beliebtheit erfreut.

#### PIZZA PASS

Auch über Mittag, in Ihrer Lunch-Pause, heissen wir Sie herzlich willkommen. Unsere Mittagsmenüs umfassen eine Tages-Vorspeise, ein offenes Softgetränk oder ein Glas Bier oder Wein; den Hauptgang wählen sie aus unserer reduzierten Auswahlkarte. Sie werden in Ihrer kurzen Pause nicht nur schnell und freundlich bedient, sondern als regelmässige Besucher auch noch belohnt: Jedes 13. Mittags-Menü ist bei uns gratis, egal ob gross oder klein, und es muss auch nicht nur Pizza sein. Verlangen Sie einfach von unserem Servicepersonal den Pizza-Pass und nach jeden Besuch einen Stempel. Gilt von Montag bis Freitag für unser Mittagsmenü.

#### SOMMERHIT IM RAMAZZOTTI

Das Ramazzotti-Team lädt Sie zum Wein ein. Bei einer Bestellung von 2 Vorspeisen und 2 Hauptgängen offerieren wir eine Flasche von unserem auserwählten Monatswein, nach Wunsch weiss oder rot. *Gültig bis Ende August 2017*



## Im Zeichen des Burgers

### FACTS & FIGURES

**Restaurant & Hotel**  
**Schützen Rheinfelden\*\*\***  
 Bahnhofstrasse 19  
 4310 Rheinfelden  
 +41 (0)61 836 25 25  
 willkommen@  
 hotelschuetzen.ch  
 www.hotelschuetzen.ch

### Öffnungszeiten

Mo – Sa 07:00 – 23:00  
 So 08:00 – 21:30

### Grosse Karte

12:00 – 14:00  
 und 18:00 – 21:00  
 So bis 21:00

### Kleine Karte

14:00 – 18:00

**Seit Ende letzten Jahres setzt David Heisch im Restaurant Schützen in Rheinfelden neue Akzente. Der sympathische Franzose arbeitet seit zehn Jahren in der Schweiz und bereichert nun auch den Schützen mit seinem Können.**

«Ich will meine Gäste nicht nur mit dem Geschmack, sondern auch mit Optik überzeugen. Mit anderen Worten: Ich möchte mit der Art der Zubereitung überraschen. Dabei kommen lediglich Produkte zum Einsatz, die die Gäste kennen», sagt der 32jährige «Schützen»-Küchenchef.

### Burger mit Fisch

Bestes Beispiel für diese Philosophie ist der neue Fisch-Waffel-Burger. Das Besondere an dieser Fisch-Waffel-Komposition? Ausser dem betörenden Geschmack und dem Anblick, der zum Hineinbeissen animiert, ist er kinderleicht zuzubereiten. Alles was Sie zum Nachkochen benötigen, finden Sie im nebenstehenden Rezept für 2 Personen. Dieser und weitere Burger-Kreationen mit knuspriger Fries-Auswahl sind jeden Samstagabend im Restaurant erhältlich.

### Kulinarik und Kultur

Ein Besuch im Schützen lässt sich hervorragend mit einem musikalischen Genuss verbinden. Das kulturelle Engagement ist ein wichtiger Bestandteil der Schützen-Unternehmenskultur. Ausdruck davon ist unter anderem die enge Zusammenarbeit mit den beiden regionalen Jazzclubs Q4 und Ja-ZZ sowie dem David Regan Orchestra, welche regelmässige Konzerte im Schützen-Kulturkeller organisieren. Des Weiteren finden immer wieder neue Veranstaltungen den Weg nach Rheinfelden (Kleintheater, Kunstausstellungen oder Orchester der klassischen Musik). Einblick in die aktuellen Veranstaltungen finden Sie auf der Webseite [www.hotelschuetzen.ch/kultur/veranstaltungen](http://www.hotelschuetzen.ch/kultur/veranstaltungen).



### ZUTATEN FISCH-WAFFEL-BURGER

#### Waffel:

300g Kartoffeln, 1 Ei, 70g Rahm, 80g Mehl, 20g Parmesan sowie Salz, Pfeffer und Kräuter

#### Wakamen-Algensalat:

ca. 50g Wakame-Algen, 3 EL Reis-Essig, 3 EL Sesam-Öl, 1 EL Limettensaft, 1 EL frischen Ingwer (gerieben), 1 EL Zucker, 2 EL frischer Koriander und 1 EL Sesam

#### Fisch:

180g frischer Fisch vom Kabeljau

#### Dekoration:

Leicht gewürzte und pürierte Avocado, Süsskartoffelchips, Shiso-Kresse und Balsamico

### ZUBEREITUNG FISCH-WAFFEL-BURGER

1. Wakame-Algen, Reis-Essig, Sesam-Öl, Limettensaft, Ingwer, Zucker und Koriander in eine Schüssel geben und gut vermischen. Den Algensalat dann für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

2. Kartoffeln fein reiben.

3. Geriebene Kartoffeln, Ei, Rahm, Mehl und Parmesan in eine Schüssel geben und gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

4. Waffelmasse in Waffeleisen bis zur gewünschten Konsistenz backen. Wer kein Waffeleisen hat, kann alternativ die Waffeln in der Pfanne zubereiten.

5. Den Kabeljau in der Pfanne ca. 5 Minuten auf der Hautseite anbraten. Bei Bedarf kann dieser im Anschluss für 4 Minuten im Ofen (bei 180° Umluft) gebacken werden.

6. Burger nach Belieben garnieren, Beilage nach Wahl dazugeben und fertig!

#### Zeitaufwand: ca. 20 – 25 Minuten

Weitere Einblicke und eine optische Hilfestellung (Video) gibt es dazu auf der Webseite: [hotelschuetzen.ch/restaurant/angebot/burger.html](http://hotelschuetzen.ch/restaurant/angebot/burger.html)

### VORANKÜNDIGUNG «JAZZ IM GARTEN»

SONNTAG, 9. JULI 2017 – COTTON PICKERS

SONNTAG, 13. AUGUST 2017 – CASA LOMA JAZZBAND

Weitere Informationen finden Sie auf der Webseite [www.hotelschuetzen.ch/kultur](http://www.hotelschuetzen.ch/kultur).

## FACTS &amp; FIGURES

## NOOHN

Restaurant Lounge Bar  
Henric Petri-Strasse 12  
4051 Basel  
+41 (0)61 281 14 14  
events@noohn.ch  
www.noohn.ch  
www.facebook.com/  
NOOHN

## Öffnungszeiten

## Restaurant/Garten/

## Sushi Bar

Mo – Fr 11:30 – 14:00

18:00 – 22:00

Sa 18:00 – 22:00

## Bar/Lounge

Mo – Do 11:30 – 14:30

16:30 – 24:00

Fr 11:30 – 14:30

16:30 – 02:00

Sa 16:00 – 02:00

## Dachterrasse

Mo – Do 16:30 – 23:00

Fr 16:30 – 24:00

Sa 16:00 – 24:00

Sonn- und Feiertage  
geschlossen. Für Veran-  
staltungen öffnen wir auf  
Anfrage auch sonn- oder  
feiertags.



## Neues über Basels Dächern

**Die Sommerzeit wird von den Gästen des NOOHN an der Henric Petri-Strasse regelmässig sehnsüchtig erwartet. Dann stürmen sie wieder den lauschigen Restaurant-Garten und geniessen den Blick von der Dachterrasse auf die Stadt.**

### Wetterfest

Ab Mai dürfen sich unsere Gäste auf eine neu gestaltete Dachterrasse freuen. Das neue Konzept mit seinem Umbau öffnet weitere Dimensionen der «NOOHN-Welt». Die Bar wurde in den überdachten Teil ausgebaut und bietet nun auch bei nassem Wetter die Chance auf einen Drink im Trockenen über den Dächern von Basel. Das offene Bar-Konzept lässt es zu, dass der Gast sich sowohl innen wie aussen aufhalten und in der warmen Jahreszeit auch bei schlechterer Witterung den Blick über Basels Dächer geniessen kann.

### Exotisch

Lust auf etwas Neues und Ausgefallenes? Unsere Dachterrassenbar lockt zukünftig mit einer Vielzahl von neuen, speziellen Getränken und Cocktails aus aller Welt. Das neue Konzept möchte ganz klare Akzente in der Basler Bar-Szene setzen. Künftig wird es noch mehr Raritäten und ausgefallene Getränkespezialitäten im Angebot haben, welche ganz speziell für unsere Gäste ausgewählt werden und teilweise nur in limitierter Auflage produziert wurden.

### Street Food

Mittlerweile kennt es wohl jeder: «Street Food». Mobile Esstände, die in Grossstädten überall auf der ganzen Welt Spezialitäten auf der Strasse frisch zubereiten und verkaufen. Über Holzkohle gegrillte Yakitori-Spiesschen und andere Klassiker aus Südostasien werden nun auch auf der Dachterrasse des NOOHN rustikal auf Holzklapptischen zum Verkauf aufgebaut und im «Street Style» präsentiert. Kosten Sie sich auf einer kulinarischen Weltreise rund um den Globus und geniessen Sie dabei einen herrlichen Blick auf das Basler Panorama. Street Food auf der Dachterrasse gibt es von Juli bis September jeweils Donnerstag und Freitag ab 18:00 Uhr; bei schlechtem Wetter verlegen wir die Food Street in die Bar/Lounge.



### VERANSTALTUNGEN IM NOOHN

#### STREET FOOD EVENT

Juli – September 2017, Donnerstag und Freitag ab 18:00 Uhr auf der Dachterrasse; bei schlechtem Wetter in der Bar.

#### GRILL EVENTS

5. Juli 2017	BBQ Grill Event
16. August 2017	Royal Grill Event
30. August 2017	Surf & Turf



## HIMMAPAN LODGE

DER MAGISCHE ORT DES GENUSSES

« **Himmapan ist dort, wo Himmel und Erde zusammenkommen, wo die Wurzeln des Lebensbaumes spriessen und wo Tier und Mensch gemeinsam an einem Tisch sitzen und mit geschlossenen Augen Wunschgerichte auf den Tisch gezaubert bekommen und dinieren.** »

Hätten Sie Lust für einen Abend in die Ferne zu verreisen und dies in nächster Nähe? In der Himmapan Lodge ist es möglich.

Die nach asiatischem Vorbild konzipierte Himmapan Lodge thront direkt über dem See. Die Gäste werden mit authentischen thailändischen Köstlichkeiten verwöhnt. Dazu geniessen sie den fantastischen Ausblick auf den Elefantentpark, die Kamelanlage sowie die umliegende Bergwelt der Voralpen und den idyllischen Obersee. In der Him-

mapan Lodge und der Lounge Terrasse erwartet die Gäste ein exklusives asiatisches Ambiente mit von Claudia und Franco Knie sorgfältig ausgewählten Dekorationselementen aus Thailand. Die Himmapan Lodge mit ihrem Restaurant bietet auch den idealen Rahmen für exklusive Privatveranstaltungen oder gesellschaftliche Veranstaltungen von bis zu 400 Personen.

**Besuchen Sie uns und erleben Sie die Himmapan Lodge!**

Himmapan Lodge | Oberseestrasse 42 | 8640 Rapperswil | Tel. +41 55 220 67 50 | [www.himmapan.ch](http://www.himmapan.ch) | [info@himmapan.ch](mailto:info@himmapan.ch)





### FACTS & FIGURES

**Hotel Schiff am Rhein**  
 Marktgasse 60  
 4310 Rheinfelden  
 +41 (0)61 836 22 22  
 willkommen@hotelschiff.ch  
 www.hotelschiff.ch

**Öffnungszeiten**  
 täglich geöffnet  
 07:00 – 22:30

**Warme Küche**  
 Mo – Fr 12:00 – 14:00  
 18:00 – 21:00  
 Sa/So durchgehend

**Kaffee & Kuchen**  
 Täglich von 14:00 bis 18:00

## Frisch und knackig – Frühling im Schiff

**Das Hotel Schiff liegt direkt am Rhein und bietet seinen Gästen ein breites und auf individuelle Wünsche abgestimmtes Angebot. Nah bei Basel und doch fern der Hektik lädt Heidy Freiermuth, Gastgeberin des Schiff am Rhein, ihre Gäste zu einem Besuch ein.**

Haben Sie Lust auf ein ausgezeichnetes Fisch- oder Fleischgericht bei fantastischem Blick auf den majestätisch vorbeiziehenden Rhein? Möchten Sie Ihre Lieben in gepflegter und gemütlicher Atmosphäre zum Feiern einladen? Suchen Sie ein kleines, professionelles Seminarhotel für Ihre Tagungen? Oder wollen Sie sich ein schönes Hotelzimmer an bester Lage und zu fairen Konditionen gönnen? Gastgeberin Heidy Freiermuth erzählt Ihnen, weshalb Sie dafür das Schiff wählen sollten. Und weshalb sich ein Besuch lohnt.

#### Was ist Ihre Spezialität?

Wir möchten unsere Gäste mit unserem Angebot begeistern und überraschen. Unsere Fischküche ist mit dem begehrten «Goldenen Fisch» ausgezeichnet und hebt uns von anderen Lokalen ab. Darüber hin-

aus bieten wir aber auch eine Vielzahl an schmackhaften Fleischgerichten an.

#### Welches sind die Schiff-Klassiker?

Die am häufigsten bestellten Gerichte bei uns sind Egli und Zander. Zu einem weiteren Klassiker hat sich das Cordon bleu entwickelt. Die ungewöhnlich gute Käsemischung aus Gruyère und Vacherin macht den Unterschied. Immer ein Genuss sind auch unser Châteaubriand sowie die Läberli mit Rösti.

#### Geht das Schiff neue Wege?

Unsere Erfahrung zeigt, dass wir mit unserem Hotel- und Gastronomiekonzept auf dem richtigen Weg sind. Personell freut es uns, dass wir im Schiff neu ein Frauenteam in der Küche haben. Der Beruf des Kochs ist in vielen Köpfen nach wie vor männer-



dominiert. Ich bin sicher, dass dieses Team weiterhin gut harmonisiert und die nötige Stabilität beibehält.

#### Was macht den Besuch im Schiff einzigartig?

Die wunderschöne Lage direkt am Wasser zieht die Gäste magisch an. Man fühlt sich zeitweise fast wie auf einem echten Schiff. Zudem ist es am Rande des Rheinfelder Städtchens sehr ruhig, was einen Besuch auf der Sonnenterrasse doppelt erholsam macht. Die persönliche Betreuung der langjährigen Mitarbeitenden und die gute Atmosphäre animieren unsere Gäste wiederzukommen.

### NEU IM ANGEBOT: SCHIFF-SALAT «MIX & MATCH»

Mit den längeren Tagen und den wärmeren Temperaturen ändert sich auch die Lust des Gastes auf frische und neue Angebote. Was gibt es also Neues? Den Schiff-Salat «Mix & Match» zum selber Zusammenstellen: Knackige Blatt- und ange-machte Salate, Kräuter, Kerne & Co. sowie eine Auswahl an Extras wie Fisch, Fleisch, Frühling-rollen oder Omelette. Vollenden Sie Ihre Lieblings-Kreation mit einer passenden Salatsauce und lassen Sie es sich schmecken. En Guete!

### SEMINARE MIT WEITSICHT



Brauchen Sie einen Raum für eine kurze Sitzung oder suchen Sie den besonderen Ort für Ihren mehrtägigen Anlass mit vielfältigem Rahmenprogramm? Bei uns kommen Sie (vor)an. Gut erreichbar in einer ruhigen Umgebung bietet das Schiff helle, grosszügige Räume und verwöhnt Sie mit einem vielseitigen kulinarischen Angebot. Weitere Einblicke erhalten Sie auf unserer Webseite [www.hotelschiff.ch](http://www.hotelschiff.ch). Anfragen werden gerne entgegen genommen:  
 T +41 (0)61 836 25 02, [seminar@hotelschiff.ch](mailto:seminar@hotelschiff.ch)



# Precious fine dining water.

valser.ch



## Montags geöffnet – die Oase im Gundeli

Ist es Ihnen auch schon passiert? Sie wollen sich den Wochenstart mit einem guten Essen in einem Restaurant angenehmer gestalten – und stellen spätestens vor dessen Eingang enttäuscht fest: «Montag geschlossen». Das passiert Ihnen in der Wanderruh nicht. Die Oase im Gundeli ist an sechs Tagen der Woche geöffnet und macht nur am «Tag des Herrn» Pause.

Für tout Gundeldingen ist also der Wanderruh-Garten an der Ecke Dornacher-/Jurastrasse auch zu Wochenbeginn eine sichere Adresse. Und in den Sommermonaten, wo Essen und Trinken auch in unseren Breitengraden mit Vorliebe unter freiem Himmel zelebriert wird, schafft der Quartiergarten mit seinem alten Baumbestand und den dekorativen Kübelpalmen die ideale Kulisse fürs Geniessen in entspannter Atmosphäre. Erst recht nach Einbruch der Dunkelheit, wenn die Fackeln entzündet werden und eine wunderbare Stimmung herbeizaubern.

Zu Beginn der warmen Jahreszeit bieten sich natürlich erst einmal Spargelgerichte an. In der Wanderruh servieren wir die badischen, natürlich frisch gestochen, mit unserer hausgemachten Sauce Hollandaise. Den ganzen Sommer hindurch prägen aber auch die alten Klassiker unser Angebot, etwa geschnetzelte Kalbsniere an unserer berühmten Sauce aus grobgekörntem Senf. Und, nicht zu vergessen, unser Dauerbrenner und Geheimtipp, das berühmte-«berüchtigte» Cordon bleu. Sämtliche Speisen sind übrigens auch als kleine Portionen erhältlich. Und: Wir kochen glutenfrei und ausschliesslich mit Frischprodukten!



### FACTS & FIGURES

**Restaurant Wanderruh**  
Dornacherstrasse 151  
4053 Basel  
T +41 (0)61 361 08 88  
info@wanderruh.ch  
www.wanderruh.ch

### Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00  
und 18:00 – 24:00  
Sa 18:00 – 24:00  
So geschlossen

### Ferienkalender

25. – 28. Mai 2017  
1. – 9. Juli 2017  
29. Sept. – 15. Okt. 2017



Zoe Scarlett und Tamara Wernli beim Lunch im Restaurant Noohn.

## «Meine weiblichen Rundungen müssen gefüttert werden»

**Zoe Scarlett verführt als Burlesque-Tänzerin seit vielen Jahren ein grosses Publikum. Daneben organisiert sie auch Burlesque-Festivals und Workshops. Privat kocht und isst die Baslerin leidenschaftlich gerne, am liebsten Frischprodukte. Wie sie sich für ihre Bühnenauftritte fit hält und was im Burlesque wichtiger ist als ein perfekter Körper, erzählt sie im Interview.**

Text: Tamara Wernli, Bilder: Kostas Maros

**Als Burlesque-Tänzerin beherrschen Sie die Kunst der Verführung. Welche Elemente spielen dabei die zentrale Rolle?**

Ich lege grossen Wert auf Glamour und Eleganz, meine Kostüme sind massgefertigt im Stil des alten Hollywood. Requisiten wie mein XXL-Bühnenglas, in welchem ich in einer Nummer tanze, wie auch Bühnenlicht, Choreographie und die passende Musik sind wichtig, um das Publikum zu begeistern.

**In Ihrem Beruf präsentieren Sie auf künstlerische Art Ihren Körper. Sie sind ziemlich ausgestellt, was Ihre Figur betrifft. Achten Sie auf Ihre Linie oder essen Sie, was Sie wollen?**

Ich fühle mich nicht mehr ausgestellt als eine Fernsehmoderatorin oder Sängerin. Sobald man in der Öffentlichkeit steht, ist man irgendwie ausgestellt. Ich empfinde das nicht als negativ, es ist Teil meines Berufes. Ich versuche mich einigermassen gesund zu ernähren, was aber auf Tournee nicht ganz einfach ist. Meine weiblichen Rundungen müssen aber gefüttert werden und ich geniesse Spaghetti, Pizza und Burger. Meist wird mir nachgesagt, dass ich Portionen wie ein Mann verschlinge.

**Wieviel Sport treiben Sie?**

Erwischt! Ich nehme mir regelmässig vor, etwas zu tun, aber mein innerer Schweinehund findet



oftmals eine Ausrede! Derzeit gehe ich einmal pro Woche ins Yoga und trete zweimal pro Woche auf meinem Stepper.

**In einem Job, der sich über Jugendlichkeit, Schönheit und die Kunst der Verführung definiert, stösst eine Burlesque-Tänzerin notgedrungen irgendwann an eine Altersgrenze. Haben Sie sich für Ihre Bühnenauftritte ein Alterslimit gesetzt?**

Das ist eben nicht richtig! Im Burlesque zählt nicht die Schönheit oder der perfekte Körper. Es geht um das Zelebrieren der Weiblichkeit. Ob man Grösse 32 oder 46 trägt, spielt keine Rolle. Was zählt, sind Kreativität, Musikarrangements, Überraschungsmomente, Humor, Ironie und Ausstrahlung. Ein Alterslimit habe ich mir daher keines gesetzt.

**Zurück zur Kulinarik. Sie essen sehr gerne, kochen Sie auch gut?**

Ich esse sehr, sehr gerne und viel! Ich koche ganz okay, meine Gäste haben noch nie gemeckert. Aber es gibt bestimmt bessere Köche als mich. Meine Stärke liegt eher in der Unterhaltung (lächelt).

**Wie definieren Sie Ihren Kochstil?**

Frisch und knackig. Es gibt keine Fertigprodukte bei mir zuhause, alles wird frisch zubereitet. Auch Mikrowellen-Food und Ähnliches kommt bei mir nicht auf den Tisch.

**Was hat es bei Ihnen immer im Kühlschrank?**

Chiefs Protein Drinks, Salat, Gemüse und Unser Bier.

**Auf was verzichten Sie bei Ihrer Ernährung?**

Ich versuche, wenn möglich auf Palmöl zu verzichten. Leider ist es mittlerweile aber überall versteckt integriert.

**Haben Sie eine Sucht?**

Ja! Kalte Caotina Schokolade, die trinke ich fast jeden Morgen.

**Sie sind auf einer einsamen Insel gestrandet. Welches Gericht würden Sie sich nach Ihrer Rettung als erstes wünschen?**

Cordon bleu mit Gemüse und hausgemachten Spätzle.

**Lässt Ihre Zeit das Kochen zuhause zu oder essen Sie häufig auswärts?**

Ja, dafür nehme ich mir die Zeit. Wenn ich zuhause bin, koche ich täglich. Oftmals koche ich Gerichte vor. Zwischendurch geniesse ich aber auch Restaurant-Besuche.

**Welche drei Punkte sind Ihnen im Restaurant am wichtigsten?**

Styling und Aufmachung. Grosse Portionen. Hausmannskost (schmunzelt).

**Was mögen Sie als Gast überhaupt nicht?**

Unfreundliche, zickige oder unaufmerksame Bedienung. Ich habe früher selbst meinen Lehrlingslohn als Serviceangestellte in einem hochwertigen Lokal aufgebessert, daher kenne ich den Job samt seinen Vor- und Nachteilen. Im Restaurant gilt nun mal: Der Gast ist König!

**Welche Projekte stehen dieses Jahr auf Ihrem Programm?**

Am 20. Mai findet im SUD Basel der Burlesque Bash statt. Eine wunderbare Veranstaltung im Stil der 30er- bis 40er-Jahre mit Show, Cigar Lounge und Casino-Tischen. Im September organisiere ich das 1. Schweizer Burlesque Festival im Håbse Theater. Auf diese Anlässe freue ich mich riesig.

[www.burlesquebash.ch](http://www.burlesquebash.ch)  
[www.swissburlesquefestival.ch](http://www.swissburlesquefestival.ch)



# GUSTO FESTIVAL®

## ARGENTINA FUSION 2017

Kulinarik und Kultur

**Olten** | 22. bis 24. Juni 2017

**Basel** | 6. Juli 2017

**Solothurn** | 6. bis 17. September 2017

Exklusiver Vorverkauf  
gustofestival.ch

- Gastgeber
- PATORO COCINA
  - TERMINUS RESTAURANT & CLUB & LOBBY
  - RESTAURANT NATIONAL
  - Restaurant Schloss Bottmingen
  - SALZHAUS
  - PIER11 PORT OF WELCOME
  - ZUM ALTEN STEPHAN
  - HALLE ROTHUS
- Partner und Sponsoren
- NESPRESSO
  - hserag h
  - BCG Behmen Versicherungsbroking AG
  - sknife swiss knife
  - Big Green Egg
  - coUOco
  - Zaugg
  - amag

# NOOHN

**Sushi direkt vom Noohn-Sushi-Meister.**  
Immer frisch und von Hand gemacht.



**17.90**  
**Yasugo**  
2 California  
1 Lachs Nigiri  
1 Crevetten Nigiri  
2 Lachs Maki  
2 Gurken Maki  
1 Spicy Tuna Uramaki  
hergestellt in der Schweiz  
250g



**15.90**  
**Nagano**  
2 California Rolls  
2 Thonmousse  
2 Rauchlachs  
2 Vegi Uramaki  
hergestellt in der Schweiz  
280g



**11.90**  
**Lunch Box**  
2 Lachs Nigiri  
3 California Rolls  
hergestellt in der Schweiz  
200g



**17.90**  
**Nigiri Box:**  
2 Lachs Nigiri  
2 Tuna Nigiri  
1 Crevetten Nigiri  
hergestellt in der Schweiz  
230g



**6.90**  
**Sushi Reis Sandwich**  
mit Thonmousse und Nori  
hergestellt in der Schweiz  
150g



Noohn-Sushi gibt es in folgenden Migros Supermärkten:  
Migros MParc Dreispitz, Migros Drachen-Center,  
Migros Schützematt, Migros Claramarkt, Migros Märtpfatz,  
Migros Juniors Market und Migros Oberwil.

**MIGROS**  
Ein M frischer.



## Sommer im Klostergarten

### FACTS & FIGURES

**Kloster Dornach**  
Amthausstrasse 7  
4143 Dornach  
+41 (0)61 701 12 72  
info@klosterdornach.ch  
www.klosterdornach.ch

### Öffnungszeiten

#### Sommerrestaurant

Wenn es die Witterung erlaubt jeweils

Do – Fr 17:00 – 22:30  
Sa – So 11:00 – 22:30

**Die Bausanierungen im Kloster Dornach sind im vollen Gange. Im September 2017 wird die Klosteranlage nach einer Teilrenovation wieder eröffnet. Während der Sommermonate lädt das Restaurant im grossen Klostergarten zu gemütlichen Stunden ein.**

Mit dem Start der Bauarbeiten im Januar hat für die Verantwortlichen im über 300 Jahre alten Kapuzinerkloster Dornach eine spannende Zeit begonnen. Mit einem grossen Loch sind anfangs Jahr die Sanierungsarbeiten bei der ehemaligen Eingangstüre in Angriff genommen worden. Bereits heute erkennt der regelmässige Klosterbesucher die Veränderungen; gespannt erwarten wir die weiteren Bauschritte. Nicht nur Auffrischungen und Sanierungen werden getätigt: Im alten Gewölbekeller und in der ehemaligen Bibliothek entstehen attraktive Veranstaltungsräume. Über alle Stockwerke wird ein Personenlift eingebaut. Im Herbst freuen wir uns, Sie dann wieder in den renovierten geschichtsträchtigen Räumlichkeiten zu begrüssen.

Auch wir vom Gastro-Team im Kloster brennen darauf, Sie mit einfachen und doch kreativen Gerichten und frischen Ideen zu überraschen und zu verwöhnen. Mit dem Ausbau der Klosterräumlichkeiten bietet das Kloster neben dem Restaurant künftig eine noch breitere Auswahl an Bankettmöglichkeiten für kleinere oder grössere Gesellschaften im privaten oder geschäftlichen Rahmen an. Veranstaltungen im historischen Ambiente werden in Zukunft in besonders schöner Erinnerung bleiben.



K L O S T E R  
D O R N A C H



Bis es soweit ist und wir Sie wieder im Kloster Dornach begrüssen dürfen, bleiben die Klostertüren nicht ganz geschlossen. Am 9. Juni eröffnet das Sommerrestaurant im wunderbaren Garten. Während im Innern des Klosters die Bauarbeiten im Gang sind, heizen wir draussen jeweils von Donnerstag bis Sonntag den Grill ein. Das Kloster-Team serviert Ihnen einfache Sommergerichte mit allem, was die Saison an Frischem zu bieten hat sowie hausgemachte Desserts aus der Klosterküche. Verweilen Sie einen Moment im Schatten der gelben Sonnensegel an diesem ganz besonders ruhigen Ort und tanken Sie neue Energie!

K L O S T E R  
D O R N A C H



340 Jahre Vergangenheit.  
Heute bauen für die Zukunft.

Bauherrschaft:	Stiftung Kloster Dornach, Dornach
Architekt:	Glöser Sauer Keller AG, Bottmingen
Statik:	Dill & Partner AG, Oberwil
Elektriplanung:	Kaplan AG, Reinach
HLS-Planung:	HTP Gutzwiller, Niederdorf
Lichtplanung:	bernhard herzog, Längenthal
Brandschutz:	Peter Deubelbeiss AG, Obermumpf
Akustik:	Martin Lienhard, Längenbruck
Baumeister:	Stamm Bau AG, Amlshausen
Zimmermann:	Köhler Holzbau AG, Zullwil
Spengler:	Bani Horst AG, Münchenstein
Elektriker:	Schmayer + Schmid AG, Muttenz
Heizung:	Behrend AG, Basel
Lüftung:	Gerber & Güntlisberger AG, Riehen
Sanitär:	C.P. Sanitär GmbH, Basel
Lift:	AG Aufzüge AG, Reinach
Gipser:	Grassi & Co. AG, Basel
Allg. Schreinerarb.:	EdelSwiss, Zwingen
Unterlagsböden:	J. Sigg AG, Reinach



## —Tavolata mit— Rudi Bindella

Tavolata, die unkomplizierte Art zusammen zu speisen und zu feiern: Man sitzt an langen Tischen, schöpft sich selbst von den aufgetragenen Gerichten und nimmt sich Zeit.

Geniessen Sie mit Gastro-Unternehmer Rudi Bindella ein 4-Gang-Menü. Dazu gibts die passenden Weine von seinem eigenen Toskana-Weingut «Tenuta Vallocaia».

**Mittwoch, 24. Mai 2017, 18.30 Uhr**  
**Schloss Bottmingen**

Preis pro Person CHF 145.-  
inkl. Menü, Weine & Mineral

Reservation direkt via Schloss Bottmingen  
T +41 61 421 15 15 weiherschloss.ch

*Bindella*  
la vita è bella



## Vorfreude auf Neues!

«Wir bleiben!» – das ist unser Motto für diesen Sommer. Ein Lied auf den Lippen, die Hemdsärmel hochgekrempt, freuen wir uns auf die Outdoor-Saison mitten in der «città di Basilea». Dass diese mit einer Prise Baustellenambiente noch ein kleines bisschen italienischer anmutet, kennen wir ja bereits und sind gespannt auf die täglichen neuen Überraschungen, welche eine solche städtebauliche Entwicklung mit sich bringt.

In der Osteria Acqua als Inbegriff urbaner Erlebnisgastronomie geniesst der Gast feine Antipasti, Primi, Secondi und Dolci. Ob zum unkomplizierten Lunch, zum Apéro an der langgezogenen Bar, zum Geniessen exquisiter Cocktails in der schönen Lounge oder zum stilvollen Dinner in der Osteria und auf der Terrasse rund um den schönen alten Olivenbaum – im Acqua fühlt sich jeder und jede wie in Italien. Und vergisst für einen Moment das städtische und hektische Treiben ringsherum.

Auch in Zukunft wird sich die Osteria Acqua dem Ruf ihres namensgebenden Elements anpassen. Wendig und lebendig entwickelt sie sich weiter, geht auf die neue Stadtentwicklung genau gleich ein wie auf Gästewünsche und bezaubert weiter mit ihrem speziellen Charme. Besuchen auch Sie uns im Basler «Nachtigallwäldeli» und gehen Sie auf eine Wunder wirkende Reise nach Italien – für Gaumen, Herz und Seele. «Acqua – il appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore!»

osteria lounge bar caffè  
**ACQUA**

### FACTS & FIGURES

**Acqua – Osteria,  
Lounge, Bar, Caffè**

Binnerstrasse 14  
4051 Basel  
+41 61 564 66 66  
info@acquabasilea.ch  
www.acquabasilea.ch

### Öffnungszeiten

Di – Fr 12:00 – 14:00  
ab 17:00\*  
Sa ab 17:00\*  
So/Mo Ruhetag  
\*Abendservice Osteria  
jeweils ab 19:00

### Anreise mit ÖV

Tram Nr. 10 und 17,  
Haltestelle Zoo

### Mit dem Auto

Parkplatz Zoo, Parkhaus  
Elisabethen, Parkhaus  
Steinen

**S. PELLEGRINO**

PFLEGEN SIE DIE KUNST  
des GENIESSENS.

*Live in Italian*

Erleben Sie die Geschichte auf [youtube.com/SanPellegrinoTV](https://www.youtube.com/SanPellegrinoTV)

## FACTS &amp; FIGURES

## RESTAURANT R90

Uferstrasse 90  
4057 Basel  
+41 (0)61 638 44 30  
info@r90.ch  
www.r90.ch

## Öffnungszeiten

Mo – Fr 07:30 – 15:00  
Sa/So geschlossen.

## ÖV

8er Tram oder 36er Bus  
Haltestelle Kleinhüningen

## Auto

A2 Richtung Karlsruhe, Ausfahrt Basel-Nord/Kleinhüningen/Weil am Rhein, Ampel Richtung Kleinhüningen/Dreiländereck, entlang Hochbergstrasse an BaZ vorbei, 1 km geradeaus über Kreuzung und über Kreisel, Bahngeleise überqueren, dann links über die Brücke.

Unser Restaurant kann in verschiedensten Variationen ausserhalb unserer regulären Öffnungszeiten genutzt werden (z.B. als Tagungsraum, für Präsentationen oder Ihre Feier)



## Kunst und Kultur im Hafen

**Das R90 am Ende der neuen Trendmeile im Kleinhüninger Rheinhafen ist mehr als einfach ein Restaurant. Das grosszügige und vielseitige Angebot des R90 hält vom leckeren Frühstück bis zum abendlichen Grossevent eine reichhaltige Angebot- Palette bereit.**

Natürlich ist das R90 am Rhein in erster Linie ein Gastronomiebetrieb. Nicht nur die Mitarbeiter im Bürogebäude Uferstrasse 90 schätzen die Möglichkeit, sozusagen im eigenen Haus ihre Kaffeepause zu machen, einen leichten Mittagslunch zu geniessen und zur blauen Stunde den Apéro mit Blick auf den gemächlich dahinziehenden Strom zu nehmen. Auch das Personal der vielen im unteren Kleinbasel und in Kleinhüningen angesiedelten Unternehmen ist gern und oft zu Gast in der anregenden Atmosphäre der neu belebten Trendmeile zwischen Dreirosenbrücke und Wiesemündung – vor allem in der warmen Jahreszeit.

## Bildung mit Weitblick

Doch das R90 ist mehr. Als Konferenzplattform bietet das grosszügige Lokal viele individuelle Möglichkeiten für innovative Anlässe im Dreiländereck. Die Infrastruktur mit einem hellen und grosszügigen Konferenzraum mit Blick auf den Rhein ist der ideale Arbeitsort für bis zu 70 Personen und inspiriertes, konzentriertes Arbeiten. Die technische Ausrüstung steht kostenlos zur Verfügung; die Buchung mittels Tages- oder Halbtagespauschale schafft die ideale Atmosphäre für entspanntes Networking. Zudem steht eine 800m<sup>2</sup> grosse Eventhalle für jede Art Veranstaltungen zur Verfügung. Sitzplätze stehen für



bis zu 300 Personen zur Verfügung, Apéro-Stehbuffets können für bis zu 500 Teilnehmerinnen und Teilnehmer ausgerichtet werden.

## Kunst und Kultur

Ein Besuch im R90 lohnt sich aber auch wegen der verschiedenen und oft wechselnden Kunst-Ausstellungen und kulturellen Veranstaltungen in den grosszügigen Räumen. In diesem Sommer gibt unter anderem am 22. Juni die ehemalige Schweizer Eurovision Song Contest-Finalistin Anna Rossinelli mit ihrer Band ein Konzert und auch die Biker Days Basel kommen vom 14. – 16. Juli zurück an die Uferstrasse.

## Anlässe nach Ihrem Geschmack

Apéros am Rheinufer, Geburtstage im Restaurant oder Veranstaltungen in der Eventhalle mit Galerie: Im R90 ist (fast) alles möglich. Unser Team unterstützt und berät Sie gerne bei der organisatorischen und kulinarischen Planung sowie bei der Gestaltung des Unterhaltungsprogramms Ihres Anlasses. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



**ANNA  
ROSSINELLI**  
Im Foyer Uferstrasse 90, Basel

**Kiwanis BeneKIDSkonzert**  
gegen Kinderarmut in der Region

**22  
Juni 17**

Einlass 18.00 Uhr, Konzertbeginn 20.00 Uhr  
Tickets CHF 85.– (inkl. Verpflegung und Apérogetränk)

Tickets unter: [www.benekidskonzert.ch](http://www.benekidskonzert.ch) oder  
im Restaurant R90, Uferstrasse 90, Basel (8.00 – 15.00 Uhr)





### FACTS & FIGURES

#### Merian Gärten

Vorder Brüglingen 5  
4052 Basel  
info@meriangaerten.ch  
www.meriangaerten.ch  
Tel. +41 (0)61 319 97 80

Täglich von 08:00 Uhr  
bis Sonnenuntergang

Eintritt frei.

#### Villa Merian

Unter Brüglingen 1  
4052 Basel  
info@villa-merian.ch  
www.villa-merian.ch  
Tel. +41 (0)61 311 24 54

Täglich von 09:00 Uhr  
bis Sonnenuntergang

## Einzigartiges Sommerparadies

**In der warmen Jahreszeit zeigen sich die Merian Gärten in ihrer ganzen Schönheit. Sie sind der perfekte Ort, um sich zu entspannen und dem Stadtlärm für einige erholsame Momente zu entfliehen. Kostenlose Rundgänge (jeden Sonntag), Konzerte und viele weitere Veranstaltungen ergänzen das Gartenerlebnis.**

#### Die Villa Merian

Im Herzen des historischen Englischen Gartens liegt die Villa Merian. Sie zeichnet sich nicht nur durch ihre zauberhaft schöne Lage mit der grosszügigen Sonnenterrasse aus, sondern auch durch eine vielfältige Speisekarte mit zahlreichen Leckereien aus der Region. Dafür verarbeiten wir Obst und Gemüse aus den eigenen Gärten, welches erntefrisch, sonnengereift und in hervorragender Bio-Qualität den Weg auf Ihren Teller findet.

#### Veranstaltungen

In den Sommermonaten bietet die Villa Merian verschiedene Veranstaltungen und zu Festtagen ganz besondere kulinarische Highlights an. Auch Privatveranstaltungen wie Hochzeiten, Firmenfeiern, Jubiläen oder Geburtstage lassen sich hier in exklusivem Rahmen feiern. In den Gärten finden ausserdem spannende Führungen statt; Konzerte auf dem historischen Hofplatz Vorder Brüglingen verwöhnen die Sinne und für Schulklassen gibt es erlebnisreiche Kurse.



#### Dauerangebote

- **Sonntagsfrühstück** (jeweils am 1. Sonntag im Monat, ab 10:00 Uhr)
- **Picknick im Park** (April bis September)  
Wir füllen Ihnen liebevoll einen feinen Picknickkorb und Sie suchen sich den schönsten Platz in unserem Garten aus. Sie wählen zwischen «Christoph & Margaretha» (Romantisch für zwei) oder «Gärtnermeister Zipfel» (Familienausflug zu viert).
- **«Im Salon»** (jeweils montags, 14:00 – 17:00 Uhr; ausser Feiertagen sowie Juli/August)
- **Bridge** (15. 5./19. 6./4. 9./18. 9. 2017)  
Mit Bridge Tee (erste Tasse gratis), Cucumber Sandwiches und Shortbread.
- **Jassen** (8. 5./22. 5./12. 6./26. 6./11. 9./25. 9. 2017)  
Bei einem «Jasskaffi» und anderen Leckereien einen Jass klopfen.

#### Spezialmenüs an Fest- und Feiertagen

- **Muttertagsbrunch** (Sonntag, 14. Mai 2017 ab 10:00 Uhr)
- **Auffahrt** (Donnerstag, 25. Mai 2017 ab 11:30 Uhr) mit einem delikaten Fischschmaus
- **Pfingsten** (Sonntag/Montag, 4./5. 2017 Juni ab 11:30 Uhr)  
Jetzt sind die Gärten am schönsten! Geniessen Sie nach einem Spaziergang die Ruhe und das schöne Ambiente der Villa Merian bei einem sommerlichen 4-Gang Menü.
- **Grill and Jazz** (Samstag, 3. Juni und Freitag, 8. September 2017 ab 17:00 Uhr)  
Feine Grillspezialitäten und erlesene italienische Weine, dazu spielt die Band «Little Chevy» mit Swing, Charme & Petticoat. Mit Begrüssungsgetränk und Buffet à discrétion.
- **1. August unter Freunden** (Dienstag, 1. August 2017 ab 17:00 Uhr)  
Bei uns trifft man sich am grossen Tisch zum Grillplausch à discrétion. Der Gastgeber setzt sich dazu, der Koch verrät ein paar Tipps und edle Tropfen aus bekannten Weinregionen runden den Abend stilvoll ab.

Lust auf mehr? Führungen, Konzerte und weitere Angebote der Merian Gärten finden Sie online unter [www.meriangaerten.ch](http://www.meriangaerten.ch).



# FELDSCHLÖSSCHEN WEIZEN



Mit Verantwortung  
gemessen.

## Die Leidenschaft einer neuen Generation

Feldschlösschen verbindet



Fotos: Goffredo Loertscher

## «Q4»: Weltklasse-Jazz im Schützen-Keller

Es begann am 23. Juni 1985 mit einer Jazz-Matinée im Rheinfelder Hotel Schützen. Aus der Veranstaltung eines «Jazzclub Rheinfelden» entstand 1987 der Jazzclub Q4, dessen regelmässige Konzerte seit nunmehr über 30 Jahren ein grosses Publikum begeistern. Ein Gespräch mit der derzeitigen Präsidentin Colette Müller.

### Welche Art von Jazz wird in Ihrem Club gespielt?

Der Schwerpunkt liegt auf dem Modern Jazz, von Bebop und Hardbop bis hin zu Funk und Latin Jazz. Dafür engagieren wir nahezu ausnahmslos hochkarätige Weltstars, meistens aus den USA, die man in der Region nur selten sehen und hören kann.

### Weshalb kommen Jazz-Fans zu den Q4-Konzerten?

Wegen der grossen Namen der engagierten Musiker, aber auch dank konsequentem Marketing auf unserer Website [www.jazzclubq4.ch](http://www.jazzclubq4.ch), Werbung in gedruckten Medien und Jazz-Magazinen oder im Konzertkalender von Radio Swiss Jazz. Damit ist es uns gelungen, unseren Bekanntheitsgrad wesentlich zu steigern. Mittlerweile ist «Q4» auch Musikern der New Yorker Szene ein Begriff.

### Welchen Anteil hat das Konzertlokal am Erfolg?

Der Kulturkeller des Hotel Schützen mit seinen 100 Plätzen verfügt nicht nur über eine hervorragende Akustik, man sitzt auch direkt am Bühnrand und hat fast Körperkontakt mit den Musikern. Vor und nach dem Konzert sowie während der Pause

kann man sich mit den Künstlern unterhalten. Das macht die legendäre, intime Q4-Atmosphäre aus, die ihresgleichen sucht.

### Welches sind Ihre Ziele für die Zukunft des Clubs?

Wir wollen unser gut funktionierendes Konzept weiter verfolgen.

### FACTS & FIGURES

**Jazzclub Q4**  
Hotel Schützen,  
Kulturkeller  
Bahnhofstrasse 19  
4310 Rheinfelden  
Tel. 061 836 25 25  
[info@jazzclubq4.ch](mailto:info@jazzclubq4.ch)  
[www.jazzclubq4.ch](http://www.jazzclubq4.ch)

### NÄCHSTE KONZERTE

Im Jazzclub Q4 Rheinfelden finden pro Jahr elf Konzerte mit bekannten Künstlern statt. In den kommenden Monaten stehen unter anderem folgende Highlights auf dem Kalender:

#### 23. Mai 2017, 20:15 Uhr BLACK ART JAZZ Collective

Ein All-Star-Ensemble junger afroamerikanischer Musiker feiert Schwarze Kultur durch Musik.

#### 8. November 2017, 20:15 Uhr Avishai Cohen Quartet

«Arguably the most exciting Israeli jazz musician in the world» (*The Chicago Reader*)

Weitere Informationen auf [www.jazzclubq4.ch](http://www.jazzclubq4.ch).

**Jazzclub Q4**

## Schluss mit Verschwendung Frittieröl regenerieren Tausende tun es



Wüstrowerding Solfina AG 2017

**Solfina**  
simply satisfied

### Frittieröl mit Magnesiumsalz regenerieren

- verbessert und sichert die Qualität
- reduziert Kosten um 50%
- neutralisiert Frittiergerüche
- bewahrt das Lebensmittel nachhaltig

Solfina AG | 9470 Buchs | [www.solfina.ch](http://www.solfina.ch)

Magnesol® selber  
unverbindlich testen  
[office@solfina.ch](mailto:office@solfina.ch)  
Tel 081 756 02 48



## Geheimtipp Collegium Musicum Basel

Sie kennen das: Wenn Sie in einer fremden Stadt oder auch in Basel nach einem guten Restaurant Ausschau halten, dann suchen Sie gerne nach einem «Geheimtipp». Sie sind rar, die kleinen, aber feinen Lokale, in denen man sehr gut isst, die aber noch nicht von Touristen überrannt werden. Ähnlich ist es in der Musik bei den Orchestern: Da gibt es das bekannte Sinfonieorchester Basel, das Basler Kammerorchester oder die Sinfonietta. Aber dann ist da eben noch der Geheimtipp: das Collegium Musicum Basel!

### Das andere Basler Sinfonieorchester

Das Collegium Musicum Basel (oder kurz CMB) ist Basels ältestes freies (d.h. nicht subventioniertes) Berufsorchester. Es ist 1951 aus dem damaligen Basler Theaterorchester hervorgegangen, feiert also dieses Jahr seinen 66. Geburtstag, an dem, wie wir ja von Udo Jürgens wissen, das Leben erst richtig anfängt. Das CMB ist denn auch sehr aktiv: Als Sinfonieorchester mit rund 60 Berufsmusikerinnen und -musikern bietet es seinem Publikum pro Saison sechs Abonnementskonzerte und jeweils ein Extrakonzert wie auch Kinder- und Jugendkonzerte an.

Schwerpunkt des Musikprogramms ist die Pflege der Klassik und Romantik. Chefdirigent Kevin Griffiths legt aber Wert darauf, regelmässig auch zeitgenössische Werke, vor allem von Schweizer Komponisten, aufzuführen.

### Tafelmusik vom Feinsten

Weil das Stadtcasino derzeit umgebaut wird, sind die Konzerte des Collegium Musicum Basel im Musicaltheater Basel zu hören. Daneben sucht das Orchester aber immer Möglichkeiten, in grösseren oder kleineren Formationen auch ausserhalb des Konzertsaals aufzutreten. So wird das CMB diesen Sommer für Sie im Weiherschloss Bottmingen zu einer Matinée oder einer Soirée aufspielen. Geniessen Sie Ihr Gourmet-Menü und lassen Sie sich dabei von klassischer Musik verzaubern! Detaillierte Angaben zu diesen Anlässen finden Sie auf Seite 17 dieses «Fine To Dine». Unabhängig davon empfängt Sie das Collegium Musicum Basel gerne auch im Musical Theater zu seinem 6. Abonnementskonzert vom 16. Juni 2017!

### VERANSTALTUNGEN

**16. Juni 2017, 19:30 Uhr**  
6. Abonnementskonzert  
«Himmlisches Leben»

Robin Johannsen, Sopran  
Kevin Griffiths, Dirigent

Richard Wagner, Siegfried Idyll; W.A. Mozart, Arien aus «Figaros Hochzeit»;  
Gustav Mahler, Sinfonie Nr. 4 G-Dur

### FACTS & FIGURES

**Collegium Musicum Basel**  
Postfach 2025  
4001 Basel  
+41 (0)61 261 08 44  
mail@collegiummusicumbasel.ch  
collegiummusicumbasel.ch



DAS SINFONIEORCHESTER

## FACTS &amp; FIGURES

## Restaurant Zum Gifhüttli

Schneidergasse 11  
4051 Basel  
+41 (0)61 261 16 56  
hallo@gifhuettli.ch  
www.gifhuettli.ch

## Öffnungszeiten

Wir sind täglich für Sie da.

## Bierstube im Erdgeschoss

10:30 – 23:00

## Weinstube im 1. Stock

11:30 – 14:00  
18:00 – 23:00

«Tout Bâle» schätzt unsere Hausspezialität, das Cordon bleu. Bei uns geniessen Sie die besten in der ganzen Stadt – ein Highlight für Gourmets!

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Weltreise im Herzen der wunderschönen Basler Altstadt und lassen Sie sich von uns verwöhnen!



## Willkommen im Basler Sommerparadies

**Sobald der erste Sonnenstrahl über den Spalenberg schweift, öffnet das Traditionsrestaurant Gifhüttli wieder seine gemütliche Sommerterrasse. Aber auch in der warmen Jahreszeit und auf dem Boulevard spielt die Hausspezialität Cordon bleu eine Hauptrolle.**

Im Sommer wird die blaue Stunde auf den Boulevard verlegt. Zur Apérozeit verwöhnt Sie das Gifhüttli-Team natürlich mit den beliebten Dauerbrennern Hugo und Aperol Spritz. Neu haben wir aber auch einen verführerisch-prickelnden Haus-Drink namens Gift-Spritz auf der Karte: Ein Hauch von Kiwi und der zarte Duft von Minze und Zitrone im prickelnden Prosecco. Und unbedingt probieren sollten Sie auch den hausgemachten Gifhüttli-Eis-tee aus erfrischenden Kräutern, fruchtigen Beeren und reifen Orangen!

### Grill-Spezialitäten vom Feinsten

Natürlich verwöhnen wir Sie auch diesen Sommer mit erlesenen Grill-Spezialitäten. Open Air auf dem Boulevard Schneidergasse laden wir in der warmen Jahreszeit zu kulinarischen Höhenflügen vom

Feinsten. Wir ergänzen unsere reguläre Speisekarte mit diversen Sommergerichten und einer raffinierten Auswahl von Grill-Spezialitäten mit Fleisch, Fisch und Geflügelgerichten direkt vom Rost. Auch unsere Ganzjahres-Hausspezialität Cordon bleu wird um sommerliche Varianten erweitert.

### Cordon bleu in allen Varianten

Denn jeden Monat kreieren wir eine besondere Cordon bleu-Überraschung für Sie. Im Sommer zum Beispiel mit einer Füllung aus Nenzlinger Kirschen. Im Herbst mit erlesenen Pilzen oder einem Mantel aus Hirschfleisch. Es gibt ein vegetarisches Cordon bleu auf Auberginen-Basis, gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und Rucola. Eines mit Fisch und eines mit Poulet. Und natürlich dürfen in der heutigen Zeit auch laktose- und glutenfreie Vari-



anten der Gifhüttli-Spezialität nicht fehlen. Dafür verarbeiten wir das Fleisch frisch von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim sowie marktfrische Zutaten zu einem kulinarischen Spitzenprodukt.

### Mit Liebe zum Detail

Im Restaurant Gifhüttli setzen wir auf Qualität. Die charmanten Mitarbeitenden im Service verfügen über ein fundiertes Fachwissen und bieten einen herzlichen und gepflegten Service. Unser kreatives Küchenteam legt grossen Wert auf die frische Zubereitung sämtlicher Gerichte aus exzellenten Grundprodukten und bereitet jeden Teller mit Liebe und Sorgfalt zu. Und auch die guten Tropfen von unserer Weinkarte werden mit Leidenschaft und Fachwissen kredenzt. Und das Wichtigste: Wir begegnen unseren Gästen stets mit viel Freundlichkeit und Aufmerksamkeit. Denn Ihre Zufriedenheit ist uns das Wichtigste!

### VERANSTALTUNGEN IM GIFHÜTTLI

#### JUNI 2017

- Bier-Terrassenzeit – Gifhüttli Sommerspecials
- Leichte und kreative Sommergerichte

#### JULI 2017

- «Basler Gift» direkt vom Gifhüttli-Grill
- Basler Cordon bleu Double

#### AUGUST 2017

- 1. August-Feier
- Königs-Cordon bleu Double «Schwinger Art»

#### SEPTEMBER 2017

- Wildgerichte und Pilzspezialitäten
- Hirsch-Cordon bleu

#### OKTOBER 2017

- Herbst Wyräbe-Fesch
- Oktober-Haxenabend



**Zum Gifhüttli**  
Bier- & Weinstube



## FACTS & FIGURES

### Feldschlösschen

#### Restaurant

Feldschlösschenstr. 32  
4310 Rheinfelden  
+41 (0)61 833 99 99  
info@feldschloesschen-restaurant.ch  
www.feldschloesschen-restaurant.ch

#### Öffnungszeiten

Mo – Fr 10:00 – 23:00  
Sa 09:30 – 23:00  
So 10:30 – 22:00

Unsere Spezialität ist die Kombination aus Brauküche und Zapfkultur.

Kommen Sie zu uns, weil wir weit mehr bieten als «Stange» und Schnitzel.



# Die Harmonie von Bier und Fleisch

**Neue Biere, leckere Fleischspezialitäten und das beliebte Grillieren am Freitagabend - das und noch viel mehr verspricht die Sommersaison 2017 im Feldschlösschen Restaurant.**

Gutes, schmackhaftes Fleisch wird bei uns im Feldschlösschen seit jeher gross geschrieben, passt es doch am besten zu unserem reichhaltigen Bier-sortiment.

#### Grand Cru vom Fleisch

Seit Anfang dieses Jahres bieten wir daher hochwertige Produkte des Swiss Gourmet Grand Cru Labels in unserem Restaurant an. Nur ausgewählte Stücke von Schweizer Tieren werden hierfür verwendet. Nachdem das Fleisch am Knochen abgehängt hat, wird es über einen Zeitraum von 3 – 8 Wochen in spezieller Atmosphäre auf Fichtenholz eingelagert. Nebst dem völligen Verzicht auf künstliche Beimischung verliert das Fleisch durch die Trockenreifung Feuchtigkeit, was das Garen ohne Saftverlust möglich macht. Es wird wunderbar zart, mit nussigen Aromen wie sonst kein anderes herkömmliches Fleisch.

#### Der Reiz des Grills

Rustikaler geht es jeweils wieder am Freitag zur Sache. Auf unserem hauseigenen Smoker bereiten wir eine reichhaltige Auswahl an klassischen und trendigen Grilladen zu. Knackige Cervelats, saftige Spareribs und schmackhafte Chicken-Bacon-Bombs lassen das Herz jedes Grill-Liebhabers höher schlagen. Frische und kreative Salate, würzige Saucen und frisch gebackenes Brot ergänzen das umfangreiche a discrétion-Angebot.

#### Die Vielfalt des Biers ...

Wir wären nicht das Restaurant Feldschlösschen, hätten wir nicht zu jedem Stück Fleisch das passende Bier. Darf es ein helles Braufrisch zum leichten Poulet sein? Oder doch lieber ein herberes Valaisanne Pale Ale zum Nackensteak vom Schwein? Neben den etablierten Klassikern bieten wir seit diesem Frühling auch eine neue Palette an Spezia-



litätenbieren der Brauereien Brooklyn, NYA Carnegie und Jacobsen an. Für die warmen Tage empfehlen wir das neue Feldschlösschen Weizen. Das spritzig-frische, von den belgischen Witbieren inspirierte Bier ist mit Koriander verfeinert und wird mit einem Orangenschnitz serviert.

#### ... auch zu Hause geniessen

Doch nicht nur bei uns gibt es diese Auswahl an verschiedenen Biersorten, sondern ab sofort auch bei Ihnen zu Hause. Unsere praktische Zapfstation erlaubt es, Biere, die man nicht im Detailhandel kaufen kann, in Ein- oder Zweiliter-Flaschen abzufüllen und daheim zu geniessen ([www.beerstation.ch](http://www.beerstation.ch)). Neu ist ebenfalls unser Six-Pack, bei dem Sie frei aus unserem kompletten Sortiment an Flaschenbieren kombinieren können.

Wir sind vorbereitet auf die Sommersaison 2017! Nun haben Sie die Wahl: Mit einem kühlen Bier in der Lounge zum Feierabend entspannen. Sich durch die reichhaltige Auswahl an Grillfleisch und Salaten probieren und dabei den angenehmen Sommerwind im Schatten der Bäume im Garten geniessen. Oder einfach den Nachmittag mit Freunden bei Bier und Brezel verbringen. Wofür immer Sie sich entscheiden: Wir heissen Sie herzlich willkommen!

P.S. Verbinden Sie Ihren Besuch bei uns doch mit einer Besichtigung der Brauerei Feldschlösschen: [www.schlossbesuch.ch](http://www.schlossbesuch.ch)

# VON UNS DIE QUALITÄT

vom Fischfang bis in die Fischküche



Patrice Maire  
Leitung  
DER FRISCH-FISCH MERCATO  
Pratteln

DER FRISCH-FISCH  
MERCATO  
www.der-frisch-fisch.ch

Pratteln Rütliweg 11  
bei Interio/Jumbo  
061 823 08 80

Dietikon Dietikon Emmenbrücke  
Pfäffikon SZ St. Margrethen  
Zürich-Altstetten

GUTSCHEIN gültig für einen Einkauf nicht tumulierbar  
DER FRISCH-FISCH  
MERCATO  
10%  
MI08

Baloise Bank SoBa

Wir machen Sie sicherer.  
Auch bei Veranstaltungen, bei  
denen Sie lange sitzen:



Hilft der Durchblutung:  
Beine bewegen und mit den  
Füssen wippen.

Account Management  
Aeschengraben 21  
4002 Basel  
www.baloise.ch

Basler  
Versicherungen



## Raffaels «Pastete Coq au Vin»

Als Berufsmaturarbeit durfte Raffael Jenzer ein neues Produkt entwickeln. Sein Ziel war, eine neue sinnvolle Spezialität zu kreieren, welche aus nicht mehr gefragten Teilstücken besteht. Er wollte zeigen, dass neben dem Pouletbrüstli auch noch eine fast vergessene Pouletleber existiert. Zudem hinterlässt unser Eierkonsum Legehennen, die leider zu häufig in der Biogasanlage entsorgt werden, was Verschwendung von hochwertigem und schmackhaftem Fleisch ist. Unsere Grossmütter haben daraus köstliche Hühnersuppe gekocht und die Ärzte empfahlen diese als Heilmittel bei Grippe.

Der angehende Fleischfachmann wollte aus diesen Zutaten ein edles Produkt herstellen und entschied sich, eine Pastete zu entwickeln. Nach einigem Tüfteln fand er die optimale Zusammensetzung. Aus dem Schenkelfleisch von Legehennen, Pouletleber, knuspriger Poulethaut, Weisswein, Äpfeln, Kräutern und Gewürzen entstand die delikate Farce.

### Pastetenteig mit Schweineschmalz

Der Pastetenteig wird von der Bäckerei Ziegler in Liestal extra für die Metzgerei Jenzer produziert. Dazu wird das Fett der glücklichen Witzwiler Freilandsäuli verwendet, was den Teig besonders knusprig werden lässt. Früher wurden traditionell viele Teige, ob für Kuchen oder Zopf, mit einem Anteil Schweineschmalz hergestellt. In den letzten Jahrzehnten wurden die tierischen Fette verteufelt und Fertigteige mit vegetabilen Fetten, für Vegetarier geeignet, produziert. Dass diese Fette vielfach chemisch verarbeitet sind oder günstigeres Palmfett eingesetzt wurde, interessierte niemanden.

Das Resultat daraus ist, dass wertvolles, natürliches Schweinefett weggeworfen und für die Produktion von Palmfett riesige Flächen wertvollen Regenwalds abgeholzt werden muss.

### Zubereitungstipps

• Griebenschmalz: ausgelassener, gebratener Speck mit frischen Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzen. Unser Tipp: Schmeckt herrlich auf frischem oder getoastetem Brot.

• Weisses, ausgelassenes Schweinefett: ideal zum Backen (Teig wird knuspriger!) und Braten der besten Rösti

Bei Abgabe des Talons erhalten Sie eine Portion Schweineschmalz vom Freilandsäuli und das Rezept für eine feine Tarte Tatin (Apfelkuchen).

### Weitere Legehennenprodukte:

- Currywurst aus 100% Legehennenfleisch
- Pouletbraten Royal als Alternative zu Trutenbrustbraten
- Poulet-Burger
- Poulet Frikassee gekocht von unserem Partyservice nach norddeutschem Rezept
- Suppenhuhn

Jenzer  
Natura-Qualität  
Familientradition seit 1898

JENZER  
FLEISCH & FEINKOST

### Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- Verkauf Engros

www.goldwurst.ch

### Partner:

Henz Delikatessen, Riehen & Laufen  
Zindel, Reigoldswil

## Begeisterung?

«Momente sorgenfrei geniessen zu können.»



Laurien Van der Graeff | Langlauf

Was immer Sie vorhaben. Wir sind für Sie da.

T 058 280 1000 (24h)  
Ihre Schweizer Versicherung.

helvetia

SINCE 1896  
LONDON TEA  
COMPANY LTD.  
Basel - Switzerland



E I S T E E  
DIE GRÖSSTE AUSWAHL  
DIREKT AB MANUFAKTUR

GUTSCHEIN  
für eine Portion Schweineschmalz und  
das Rezept für eine feine Tarte Tatin.  
Ausscheiden und einlösen bei  
einem Jenzer-Fachgeschäft  
in Reinach, Arlesheim  
oder Muttenz

# ANDY ZAUGG

*Sterneko*



CATERING  
STERNEKOCHKURS  
COACHING

andyzaugg.ch  
andy@andyzaugg.ch  
+41 79 667 39 61



## Die Sommeridylle im Toggenburg

Das gemütliche Hotel Sternen in Unterwasser mit 40 Zimmern ist der ungezwungene Ausgangspunkt für erlebnisreiche Ferien – für Sportler, Familien oder einfach Geniesser. Die Bergbahnen, das geheizte Freibad, die Squash- und Tennishalle mit Aussenplätzen, das Sportgeschäft – alles liegt direkt vor der Haustür. Für längere Aufenthalte mit reduzierten Hotelleistungen halten wir Spezialangebote für Sie bereit. Und in unserem Restaurant verwöhnen wir Sie am Wochenende mit Schweizer Rindsfilet vom Grill, serviert mit Pommes frites zum Spezialpreis von nur CHF 26.– (Fleischgewicht ca. 200g).

### Superangebot Oskar-Karte

Mit unserer Gästekarte liegt Ihnen die Ostschweizer Ferienwelt für CHF 10.– pro Tag (Kinder CHF 5.–) zu Füssen. Sie ist ab 2 Übernachtungen bei uns buchbar und 3 bis 5 Tage gültig. Sie können die Karte bereits am Anreisetag beispielsweise bei der Benützung von Bergbahnen oder dem Besuch von Museen einsetzen. Details finden Sie unter [www.oskarferien.ch](http://www.oskarferien.ch).

### SOMMER-HIGHLIGHTS

#### SOMMERSAISON 2017

Zeltainer, das Kleintheater, [www.zeltainer.ch](http://www.zeltainer.ch)

#### 6. – 8. JULI 2017

Schlager Openair Wildhaus

#### 25. – 27. AUGUST 2017

Country City Toggenburg

#### 21. OKTOBER 2017

17. Smoker's Night

### INFORMATION FOR EXPATS

The Hotel Sternen is centrally located in Unterwasser. You can reach the cable cars, the tennis hall and the sports shop in 3 minutes walking distance.

### FACTS & FIGURES

**Hotel Sternen\*\*\***  
Dorfstrasse 29  
9657 Unterwasser  
+41 (0)71 998 62 62  
[info@sternen.biz](mailto:info@sternen.biz)  
[www.sternen.biz](http://www.sternen.biz)

#### Öffnungszeiten

Sommersaison Hotel ab  
3. Juni 2017

**DOUBLE AGED CUBAN RUM**

**THE ESPECIAL CUBA LIBRE**

Smooth taste from Cuba

**Havana Club**  
ANEJO Especial  
EL RON DE CUBA

DRINK RESPONSIBLY

**Havana Club**  
Especial



## Ferien – günstiger als Sie denken!

Stellen Sie sich vor: Sie kommen an Ihrem Lieblingsort für Ferien und Freizeit an und geniessen ab sofort und ohne Eingewöhnungszeit Ihre freien Tage. Kein Suchen, kein Einräumen, keine Unsicherheit – Erholung pur ab der ersten Minute! Dieser Traum wird wahr, wenn Sie eines unserer Hotelzimmer als komfortabel eingerichtetes Ferien-Appartement über einen längeren Zeitraum mieten, natürlich zu reduzierten, ja sensationell günstigen Preisen. Gerne dürfen Sie auch bei einem solchen Arrangement die Infrastruktur der Sternen-Aufenthaltschale mit Billardtisch und «Töggelikasten» benützen. Von der Wochen- über die Saison- bis zur Jahresmiete ist alles möglich. Und Ihr Gepäck können Sie bis zum nächsten Besuch im Zimmer lassen – ganz unkompliziert, wie in einer eigenen Ferienwohnung!

### PREISBEISPIELE

Standardzimmer für zwei Personen mit Dusche/WC, TV und Kühlschrank inklusive Bett- und Frottéwäsche

- **1 Woche** (7 Nächte, inkl. Schlussreinigung) **ab CHF 350.-**
- **1 Monat** (inkl. wöchentliche Reinigung und Wäschewechsel) **ab CHF 950.-**

Selbstverständlich können Sie gegen einen Aufpreis auch ein grösseres Superior- oder Primeur-Zimmer, die teilweise mit Bad und Balkon ausgestattet sind, für Ihre Ferien reservieren.

### FACTS & FIGURES

#### Hotel Sternen\*\*\*

Dorfstrasse 29  
9657 Unterwasser  
+41 (0)71 998 62 62  
info@sternen.biz  
www.sternen.biz

#### Öffnungszeiten

Sommersaison Hotel ab  
3. Juni 2017

**HOTEL**  **STERNEN**  
UNTERWASSER

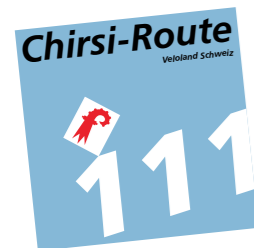
Gastfreundschaft im Toggenburg



# Genuss-Velorouten in Baselland

Die Strecken zwischen Liestal, Laufen und Olten bieten für genussvolles E-Bikefahren die besten Voraussetzungen: Ein attraktives Landschaftsbild, viele Sehenswürdigkeiten, einladende Strässchen und Wege und natürlich zahlreiche gemütliche Gasthöfe und urige Bauernhöfe.

Die **Chirsi-Route 111** ist eine Velotour für Genussfahrerinnen und Genussfahrer, die das Fahren in der ländlichen Beschaulichkeit suchen und gerne auch einmal absteigen, um die regionalen Spezialitäten auszuprobieren. Sie verläuft auf idyllischen Strässchen und ist gesäumt von landschaftlichen Leckerbissen.



## Den Namen «Chirsi» ...

... erhält die Route von den vielen Hochstamm-Kirschbäumen verliehen, für welche Baselland schweizweit bekannt ist. Wenn die Obstbäume im Frühling in Blüte stehen, verzaubern sie die malerische Hügellandschaft in eine veritable Märchenwelt. Im Sommer, wenn die Bäume in würzigen Matten stehen und die Früchte ihre Reife erlangen, führt kein Weg an einer Verköstigung vorbei. Reichlich sind denn auch die Einkehrgelegenheiten in urigen Gasthöfen. Auch Bauernhöfe sorgen mit regionalen Spezialitäten zum Degustieren für das leibliche Wohl. Schliesslich sind die schmucken Altstädte Liestal und Laufen – beides Froburgerstädte mit mittelalterlichem

Üppige Wälder wechseln sich ab mit offenen Feldern und landschaftlichen Schönheiten.

Stadtkern – kulturhistorisch sehr interessant und laden zum Verweilen ein. (Liestal - Laufen, 39 km, 950 Höhenmeter).

## «Ohne Fleiss kein Preis» ...

... lautet ein bekanntes Sprichwort, das treffend zur Belchen-Panorama-Route 112 passt. Der Lohn für die zig Aufstiege durch den Baselbieter Waldenburg Ketten- und Tafeljura ist denn auch nicht knapp: Ungeahnte Aussichten inmitten einer

reichen Kulturlandschaft ziehen einen in den Bann. Im Baselbieterlied wird neben der schönen Landschaft auch «Bärg und Täli» besungen. Tatsächlich ist die Topografie der Belchen-Panorama-Route 112 anspruchsvoll.

Wer es gemütlich mag, steigt darum auf ein E-Bike um. Nach



kurzem Anstieg von Olten auf der Passhöhe von Hauenstein angekommen, bietet sich bald ein Weitblick über die ganze Region Basel bis hin zu den französischen Vogesen und dem Schwarzwald.

## Entlang des Kettenjuras

Vorbei an imposanten Kalkstein-Felsformationen und durch üppige Wälder reißt sich Panorama an Panorama und der Blick schweift in die Ferne bis zu den Alpen. Den spektakulärsten Ausblick gibt es zweifelsohne von der Belchenfluh aus. Der kurze Abstecher vom Chilchzimmersattel lohnt sich auf jeden Fall! Das Auf-und-Ab macht hungrig und so ist es gut, dass die Strecke gesäumt ist mit Verpflegungsangeboten von typischen Restaurants und Restaurants und Bauernhöfen. (Olten - Liestal, 46 km, 1240 Höhenmeter)

Weitere Informationen:

[baselland-tourismus.ch/velofahren](http://baselland-tourismus.ch/velofahren)

oder auf der kostenlosen «Velokarte Baselland».



Baselland Tourismus  
Altmarktstrasse 96, 4410 Liestal  
Telefon +41 61 927 65 44  
[info@baselland-tourismus.ch](mailto:info@baselland-tourismus.ch)  
[www.baselland-tourismus.ch](http://www.baselland-tourismus.ch)

## E-Bike-Vermietung

An den Bahnhöfen von Olten, Liestal (Mo.-Sa.) und Basel steht das Mietangebot von Rentabike zur Verfügung und kann direkt unter [www.rentabike.ch](http://www.rentabike.ch) reserviert werden.

Gruppen ab 10 Personen werden unter Telefon 041 925 11 70 beraten [gruppenreisen@rentabike.ch](mailto:gruppenreisen@rentabike.ch)

Die E-Bikes können mit der Mietbestätigung von Rentabike kostenlos von den SBB transportiert werden lassen.

Per Velo empfiehlt sich für die Strecke Laufen-Liestal die SchweizMobil-Route 23, für Basel-Liestal die Route 3.



Auf zwei Rädern durch blühende Kirschbaumfelder gleiten.



Der Baselbieter Ketten- und Tafeljura ist ein Veloparadies mit Weitblick.

## Besondere Genusstipps unterwegs

**Bergrestaurant Kallhof, Eptingen**  
Tel. +41 62 299 12 60  
[www.kallhof.ch](http://www.kallhof.ch) Ruhetage Di./Mi.

Der gemütliche Berggasthof bietet nach den Höhenmeter des Hauensteins eine Verstärkung. Spezialität des Hauses ist die hausgemachte Rösti und Metzgete.

**Bergwirtschaft Waldweid, Waldenburg**  
Tel. +41 61 961 00 62  
[www.wasserfallenbahn.ch](http://www.wasserfallenbahn.ch) Ruhetage Di./Mi.

Die Vesperplatte lässt sich mit Blick auf die Alpen geniessen.

**Bad Bubendorf, Bubendorf**  
Telefon: +41 61 935 55 55  
[www.badbubendorf.ch](http://www.badbubendorf.ch)

365 Tage im Jahr machen die drei Restaurants den Spagat zwischen Landgasthof und Sternelokal. Im Garten steht die Zeit still.

**Gasthof zur Sonne, Reigoldswil**  
Telefon: +41 61 941 25 14  
[www.sonnereigoldswil.ch](http://www.sonnereigoldswil.ch) Ruhetage: Mo./Di.

Das denkmalgeschützte Restaurant im Dorfkern überzeugt mit gehobener Landgasthofküche. Die hausgemachte Glacé muss probiert werden.

**Restaurant Abendsmatt, Lampenberg**  
Tel. +41 61 951 10 24  
[abendsmatt@bluewin.ch](mailto:abendsmatt@bluewin.ch) Ruhetage: So.

Wahrscheinlich die urigste Beiz im Baselbiet. Wer einen Ausflug in die Vergangenheit unternehmen will, ist hier goldrichtig.





**Myriam Baumgartner**

Leiterin Fine To Dine Shop  
info@finetodine.shop

## www.FineToDine.shop

### Liebe Leserin, lieber Leser

Seit letztem Herbst finden Sie bei uns im Online Shop ein laufend erweitertes Angebot für Genieser. Unser Sortiment umfasst eine reiche Vielfalt an exklusiven Weinen und Champagnern in Grossflaschen, attraktiven Geschenksets oder eine exklusive Auswahl an Schweizer Whiskys und Destillaten. Zudem führen wir edle Accessoires zu Genuss und Kulinarik.

Wir haben unser Sortiment mit neuen, tollen Produkten und saisonal passenden Artikeln ergänzt. Zum Beispiel finden Sie neu aus der Sonnenstube der Schweiz, genauer gesagt aus dem Sottoceneri, edle Tropfen von Brivio Vini SA. Selbstverständlich haben wir auch an die passenden Accessoires gedacht. Peppen Sie Ihre Tafelrunde mit einem Flaschenkühler von Pulltex auf! Egal wo Sie den Wein

oder Champagner trinken möchten, mit diesem modischen Teil können Sie die Sonne sowie den perfekt temperierten Wein oder Schaumwein geniessen. Weitere Accessoires wie Edelstahl-Eiswürfel mit Cooling Gel im Innern für den puren, unverwässerten Genuss, verschiedenfarbige Glasmarker oder einen Korkenzieher mit von Hand eingearbeitetem Naturholz finden Sie bei uns. Und für Champagner haben wir neu etwas ganz Besonderes für Sie: Das Sabrieren oder die Enthauptung einer Champagnerflasche mit dem Säbel ist schon fast eine Tradition für Hochzeitsfeiern. An alle Trauzeugen! Möchten Sie dem Brautpaar ein weiteres Highlight schenken, dann lassen Sie den Bräutigam den Champagner sabrieren. Viel Spass beim Freude bereiten!

Ihre Fine to Dine Shop Leiterin  
**Myriam Baumgartner**



### BESTE SCHWEIZER WHISKYS

und grosse Auswahl an einheimischen Destillaten für Genieser

### DAS GESCHENK AN BRAUTPAARE

Champagner-Säbel von Pulltex  
und Champagne Nicolas Feuillatte Brut  
Réserve, 70cl

### WEINE IN DER GROSSFLASCHE

zum Beispiel:  
**Barbera d'Alba Superiore DOC**, 500cl  
Az. Villadoria, Piemont, IT



www.FineToDine.shop

**GUTSCHEIN-CODE:  
MAGAZIN17**



Profitieren Sie von  
**CHF 15.- Rabatt**  
auf Ihren nächsten  
Einkauf im Online-  
Shop ab einem  
Warenwert von  
**CHF 100.-.**

Code gültig bis  
30.09.2017 auf dem  
gesamten Sortiment,  
ausgenommen  
Spirituosen.

# RIVELLA MANGO

## DER NEUE SOMMERGESCHMACK

LIMITED EDITION

Die Schweizer Getränkeherstellerin lanciert mit Rivella Mango eine neue fruchtige Sorte. Als Limited Edition ist Rivella Mango ab sofort im Detailhandel und in der Gastronomie erhältlich. Der neue Geschmack ging als Sieger aus einem Online-Voting hervor. Eine Konsumentin durfte vorab und exklusiv das neue Produkt probieren.

Im September 2016 rief Rivella seine Fans und Konsumenten via Facebook auf, ihre Meinung zum neuen Rivella Geschmack abzugeben. Zur Auswahl standen die Aromen Mango und Mangostan. Die neuen exotischen Sorten stiessen auf grosses Interesse und führten zu regen Diskussionen in der Rivella-Community. In einem spannenden Kopf-an-Kopf-Rennen setzte sich schliesslich Mango als neuer Rivella-Geschmack durch.

Fabienne aus Adligenswil, die Gewinnerin des Facebook-Aufrufs, kam in den Genuss, als allererste Konsumentin Rivella Mango zu testen. Ihr Urteil zum neuen exotischen Rivella: «Mango ist für mich seit eh und je die beste Frucht. Umso höher war meine Erwartung, welche Rivella Mango jedoch voll erfüllen konnte!»

### Konsumenten wünschen Abwechslung

Nach der Einführung von Rivella Pfirsich und Rivella Rhabarber im 2014 folgt mit Rivella Mango eine weitere fruchtige Sorte. «Der heutige Markt der Erfrischungsgetränke ist sehr dynamisch und Produktlebenszyklen werden immer kürzer», sagt Erland Brügger, Geschäftsleiter der Rivella AG. «Die Konsumenten sehnen sich nach Abwechslung. Dieser Entwicklung werden wir auch künftig mit der Lancierung von neuen Produkten Rechnung tragen», führt er weiter aus, denn Innovationen seien ein wichtiger Bestandteil der Unternehmensstrategie zur Gewinnung neuer Konsumenten. Rivella Mango löst Rivella Pfirsich ab.

Rivella Mango kombiniert den einzigartigen Rivella-Geschmack mit einer exotisch fruchtigen Note und löst mit seinem erfrischenden Geschmack Sommergefühle aus. Das neue Produkt ist natürlich gesüsst und enthält weder Farbstoffe noch Konservierungsstoffe. Als Limited Edition ist Rivella Mango im Detailhandel in der 50 cl und 150 cl PET-Flasche erhältlich. In Restaurants gibt es den neuen Geschmack in der 33 cl-Glasflasche zu kaufen.

### Über Rivella

Rivella gehört zu den zehn stärksten Marken der Schweiz. Das Getränk wird seit 1952 vom gleichnamigen Schweizer Familienunternehmen hergestellt und hat sich seither als feste Grösse in Gesellschaft und Kultur des Landes etabliert. Die Rivella AG produziert in Rothrist Erfrischungsgetränke wie Rivella und Passaia sowie die Michel-Fruchtsaftprodukte. Pro Jahr werden 100 Mio. Liter abgesetzt, der Umsatz beträgt 140 Mio. Schweizer Franken (Zahlen 2014). Rivella engagiert sich seit Jahrzehnten für den Spitzen- und Breitensport und unterstützt so jedes Jahr hunderte von Veranstaltungen.

Mehr Informationen: [www.rivella.ch](http://www.rivella.ch)



## Digitaler Nachtisch

### «Wer bekommt nicht gerne etwas geschenkt?»

Also ich für meinen Teil schon. Ich freue mich über jedes App und jeden Dienst, welchen ich umsonst nutzen kann. So kann ich zum Beispiel meine Daten gigabyteweise ins Internet hochladen und von überall darauf zugreifen, ohne je einmal etwas dafür bezahlt zu haben. Einfach Klasse, diese Möglichkeiten heutzutage – und das alles komplett umsonst!

### «Aber wie verdienen solche Firmen überhaupt Geld, wenn ja alles gratis ist?»

Die meisten Apps oder Dienste bieten auch kostenpflichtige Lösungen an, womit sich Geld verdienen lässt. Damit alleine ist es aber meistens nicht getan. Denn auch wir bezahlen solche Dienste mit, zwar nicht in Form von Bargeld, sondern mit unseren Nutzerdaten. Solche Daten werden anschliessend für Auswertungen verwendet oder einfach gegen Bares weiterverkauft. Öl muss ja auch zuerst gefördert werden, bevor es weiterverkauft wird.

### «Das ist mir egal, denn meine Informationen sind uninteressant.»

Wirklich? Nun ja, ich persönlich möchte meine Kontakte und Bilder nicht mit irgendeiner dubiosen Firma teilen, nur weil ich gerade ihre Taschenlampen-App installiert habe. So kann es passieren, dass ich ein Ferien-Bild von meiner Freundin und mir plötzlich auf irgendeiner Werbung im Internet wiederfinde.

### «Uups, wie peinlich!»

Genau aus diesem Grund werden wir jeweils bei der Installation von Apps gefragt, ob wir den Zugriff auf bestimmte Informationen wie Bilder, Kontakte oder GPS zulassen und den Nutzungsbedingungen zustimmen möchten. Informationen sind ein kostbares Gut. Sich dessen bewusst zu sein und vielleicht nicht alles gleich preiszugeben, schadet sicher nicht. Wer möchte schon im Glashaus wohnen?

Samuel Alfano



Samuel Alfano ist IT Spezialist, Referent und Partner in der auf Kommunikation und Datensicherheit spezialisierten iNetWorx AG. Sie erreichen ihn per Email unter: [s.alfano@inetwork.ch](mailto:s.alfano@inetwork.ch).

## Wir Hobby-Köche

«Der Speisen beste Würze ist der Hunger» hat 50 Jahre vor Christi Geburt Marcus Tullius Cicero festgestellt. Der alte Römer mag ja als Redner eine Granate und seine Aussage anno 50 v. Chr. vielleicht nicht ganz falsch gewesen sein. Als Mitglied unseres Männer-Kochclubs würde sich der Senator mit dieser steilen These aber von vornherein unmöglich machen.

Denn da Hunger als Würzstoff beim meist überwiegenden Zielpublikum heutiger Freizeit-Küchenchefs ausfällt, müssen sie für die geschmackliche Krönung ihrer ausgeklügelten kulinarischen Kompositionen gezwungenermassen zu anderen Geschmacksverstärkern greifen. Und davon gibt es ja mittlerweile reichlich und nicht nur in Spezialgeschäften. Jeder mittelpoetische Agglo-Aldi füllt heutzutage einige Laufmeter Gestelle mit Gewürzfläschchen von «A» wie Ajowan, Anis und Annato bis «Z» wie Zichorie, Zimt und Zitronenthymian. Und dies in mindestens drei Varianten konkurrierender Hersteller.

So kommt dann der ambitionierte Amateur mit zwei prall gefüllten Papiersäcken voll exotischer Pulver, Körner und Düften aus dem Supermarkt zurück. Kein Spiegelei verlässt fortan seine Pfanne, ohne dass es mit einer fein austarierten Mischung von Kurkuma, Wasabi und Tamarinde bestäubt worden ist. Kein Kartoffelgratin kommt ihm in den Ofen, über den sich vorgängig nicht eine Wolke aus Nelkenpfeffer, Kerbel und schwarzem Kardamon gesenkt hat. Und seine berühmte Feijoada wäre nicht seine berühmte Feijoada ohne reichliche Zugaben von Curry, Kreuzkümmel und Koriander.

Und während seine Gäste die kühnen Kreationen vorsichtig kosten und danach höflich hustend einen möglichst unverfänglichen Kommentar abgeben, steht für die meisten von ihnen schon fest, in welchem Restaurant in Fine To Dine-Land sie demnächst mal wieder essen gehen wollen. Nämlich in eines, wo noch die gute alte Menage auf dem Tisch steht. Die mit der Aromat-Büchse und der Maggi-Flasche.

Roger Thiriet



Roger Thiriet ist Medienschafter in Basel und seit 30 Jahren leidenschaftlicher Hobbykoch. Seine Inspirationen holt er sich in den vielen gastlichen Häusern in Fine To Dine-Land.

A photograph of a restaurant table. In the foreground, a person's hands are holding a large burger cut in half, revealing a thick patty, melted cheese, fresh basil, and a generous amount of red berry jam. In the background, there is a bowl of golden french fries, a glass of water with a lemon slice, and a red insulated cup. The table is set with a green placemat and white plates.

GANZ  BASEL

GANZBASEL.CH

Vielseitige Geschichten  
über die Stadt – Das ist Basel

PRO INNERSTADT  
BASEL

