

FINE TO DINE BASEL

Ausgabe 21
Frühling
Sommer 2019



Top-Restaurants in Stadt und Land



**La Serenissima
ist neu
in Riechen
Seite 6**

**Ein soho
kommt
nach Basel
Seite 15**

**Im Interview:
Nadja Hauser,
Young Stage
Seite 26**

**Märchenschloss
sucht
Prinzenpaar
Seite 54**

beer4you

Express-
lieferung
noch am gleichen Tag



Dein Bier. Geliefert.

Jetzt einfach und bequem bestellen und noch heute geniessen.



Vielfältiges Getränke-
Sortiment



Gratislieferung bis zum
Kühlschrank



Leergutrücknahme &
Depotrückvergütung

beer4you.ch



ES LEBE DIE ZEITUNG!

Wie oft ist die Zeitung in den letzten Jahrzehnten schon totgesagt worden! Als das Radio aufkam, das Fernsehen Furore machte und das Internet die Welt eroberte, läuteten Pessimisten dem Print das Totenglöcklein. Doch wie das gedruckte Buch der Digitalisierung getrotzt hat, sprechen auch die Auflagenzahlen erfolgreicher Print-Produkte immer noch eine andere, zuversichtlichere Sprache.

Von FINE TO DINE werden zweimal jährlich 225 000 Exemplare gedruckt und in der Region Nordwestschweiz verteilt. Damit steht unsere Gastropublikation auf dem zweiten Platz der auflagenstärksten Printprodukte des Landes. Grösser ist nur noch 20 Minuten Deutschschweiz mit einer Auflage von 436 000 Exemplaren. Und nach dieser Marke streckt sich auch FINE TO DINE Zürich, das seit vergangenem Herbst 425 000-mal verteilt wird. Die beiden Schwesterprodukte werden in freundeidgenössischer Nachbarschaft von der neu gegründeten FINE TO DINE GENUSS AG verlegt.

Weder die unzähligen Kochsendungen der TV-Stationen noch die vielen Gastro-Channels der Online-Portale haben also die Nachfrage nach einem Druckerzeugnis mit informativen Texten und geschmackvollen Bildern verdrängt. Wer gerne und gepflegt isst und trinkt und sich über die besten Adressen dafür informieren will, greift unverändert gern zur Zeitung.

Hier kommt also Ihr FINE TO DINE Basel mit dem aktuellen Sommerfeeling aus vertrauten, aber auch neu ins Blatt aufgenommenen Betrieben. Wir wünschen genussreiche Lektüre!

Johann Rudolf und Latifa Meier
FINE TO DINE Basel

Ralph Lindenmann und Corinna Fueter
FINE TO DINE Zürich

Bildlegende: v. l. n. r. Johann Rudolf und Latifa Meier, Trüffelexperte Massimiliano Biagetti, Ralph Lindenmann und Corinna Fueter am Soirée truffes et vins im Januar 2019 im Restaurant Schloss Bottmingen.

Unsere Partner:



GENUSS UND FREUDE SCHENKEN...

...mit dem Restaurant-Gutschein von FINE TO DINE.
Akzeptiert in rund 100 verschiedenen Schweizer Restaurants



JETZT mit hochwertigen FINE TO DINE Restaurant-Gutscheinen von der Frühjahrsaktion profitieren: +50% geschenkt!

Kaufen Sie z.B. einen Gutschein im Wert von 100 Franken und wir schenken Ihnen zusätzlich 50 Franken = 150 Franken Gutscheinwert!

Bestellen Sie auf finetodine.ch und aktivieren Sie im Warenkorb den Gutschein-Code: FTDBS21

Diese Vorteilsaktion läuft bis 30. Juni 2019. Die Gültigkeit der Gutscheine beträgt 2 Jahre.

FINE TO DINE Restaurant-Gutscheine werden u.a. in folgenden Restaurants akzeptiert:

Schützenhaus, Basel / **Acqua**, Basel / **NOOHN**, Basel / **Neubad**, Binningen / **Carlton**, Zürich / **Camino**, Zürich / **First**, Ottikon / **Die Waid**, Zürich / **Villa Merian**, Basel / **Tre Fratelli**, Zürich / **Hato**, Zürich / **Les Halles**, Zürich / **Goldener Sternen**, Basel / **Weiherschloss**, Bottmingen / **Wanderruh**, Basel / **Casa Aurelio**, Zürich / **Le Cèdre**, Zürich / **Himmapan Lodge**, Rapperswil-Jona / **Turbinenhaus**, Zürich

Auf finetodine.ch finden Sie alle Informationen zu den teilnehmenden Restaurants. Rund 100 Restaurants im Grossraum Basel, Zürich und weiteren Regionen der Schweiz.



BEGEBT EUCH AUF EINE KREATIVE GENUSSREISE MIT LEO & LOTTA



Für euch haben wir eine kreative Zusammenstellung von Restaurants aus der Region zusammengetragen. Euer persönliches Malbuch könnt ihr via info@finetodine.ch gratis bestellen. Wir wünschen euch viel Spass beim Malen!

INHALT — ÜBERSICHT



8 Neubad



10 – 11 Acqua



18 – 19 Food-Reise



17 Restaurant Theater Basel

Restaurant La Serenissima	6
Restaurant Aroma	7
Restaurant Apulia	7
Gasthof Neubad	8
Restaurant zur Wanderruh	9
Acqua	10 – 11
Hotel Gasthof zum Ochsen	12 – 13
Landgasthof Riehen	14
soho basel	15
STIMMEN-Festival	16
Restaurant Theater Basel	17
Bloggerreise	18 – 19
NOOHN	20 – 21
Schloss Bottmingen	22 – 23
kuuhl	25
Interview mit Nadja Hauser	26 – 27
Young Stage	29
Buongelato	31
Schützen Kulturkeller	31

Gasthof zum Goldenen Sternen	32 – 33
Wirtshaus St. Jakob	34 – 35
Restaurant & Hotel Schützen	36 – 37
Hotel EDEN im Park	38 – 39
Hotel Schiff am Rhein	40 – 41
HYPERION Hotel	43
Kulturhaus Bider & Tanner	45
Restaurant Bar Ramazzotti	46 – 47
Restaurant zum Gifhüttli	48 – 49
Mister Wong	51
Restaurant Schützenhaus	52 – 53
Heiraten im Schloss Bottmingen	54 – 55
Kloster Dornach	56 – 57
Villa Merian & Merian Gärten	58 – 59
Ristorante Da Roberto	61
Collegium Musicum Basel	65
Restaurant Löwenzorn	66 – 67
Bloggerinterview & Rezept von Zoe Torinesi	68 – 69

Kolumnen	71
----------	----

IMPRESSUM

Die Gratis-Gästezeitung FINE TO DINE Basel erscheint zweimal pro Jahr als Beilage in folgenden Publikationen:

Basler Zeitung, Fricktal Info, Oberbaselbieter Zeitung, Birs Kombi, Basellandschaftliche Zeitung, Beste Quartier Basel

Auflage in Restaurants und Verteilung via Partner, Lieferanten und Inserenten

Auflage

225 000 Exemplare

Herausgeber

FINE TO DINE GENUSS AG
Postfach, 4102 Binningen

Redaktion

Roger Thiriet
thiriettexte.ch

Blogs, Nadja Borer,
redaktion@finetodine.ch
finetodine.ch/blogs

Lektorat/Korrektorat

Iris Leutert
leutert-uebersetzungen.ch

Verlag

Ralph Lindenmann
Johann Rudolf Meier

Druck

DZZ Druckzentrum Zürich AG

Anzeigen

anzeigen@finetodine.ch

finetodine.ch

finetodine.shop

Alle Urheberrechte liegen bei
FINE TO DINE GENUSS AG

Hinweis:

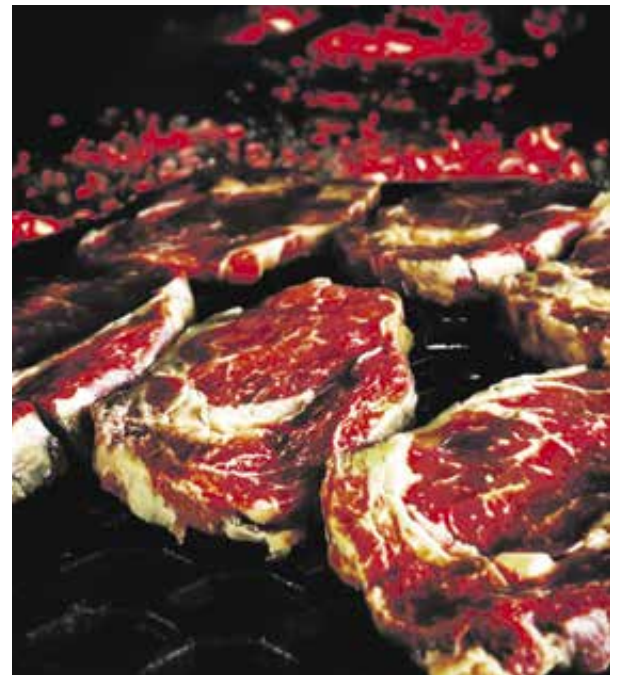
Die vom Verlag ausgesuchten Qualitätsbetriebe leisten einen Unkostenbeitrag an die Produktion und Verteilung. Sie erhalten eine angemessene Anzahl Zeitungen zur freien Verfügung.

FINE TO DINE Basel ist in Zusammenarbeit mit den vorgestellten Restaurants entstanden.

Die vorliegende Ausgabe ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder Autoren und Autorinnen noch der Verlag können für eventuelle Fehler eine Haftung übernehmen. Kein Teil dieser Zeitung darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlags reproduziert werden.

AUS ITALIENS TÖPFEN

Stefano und Stefania Giovannini erweitern in Basel das Angebot der feinen italienischen Küche über Toskana und Piemont hinaus auf drei neue Regionen: Venetien im Norden, Latium in Mittelitalien und Puglia im Süden. Denn wenig bekannt, aber nicht minder köstlich sind die Speisen, die es hier zu entdecken gilt!



NEU IN RIEHEN: LA SERENISSIMA!

Restaurant

La Serenissima

Baselstrasse 18
4125 Riehen
+41 (0)61 525 39 59
info@la-serenissima.ch
la-serenissima.ch

Öffnungszeiten

Mi – So 11:30 – 14:00
18:30 – 23:00

Mo/Di für Gruppen
ab 36 Personen geöffnet

Geschlossen

Auffahrt: 30.5. – 2.6.2019
Ferien: 22.7. – 11.8.2019

Der Name des Restaurants bezieht sich auf Venedig – die «Serenissima Repubblica di San Marco». Mit dem geflügelten Löwen im Wappen, ihrer einzigartigen Anlage und der stolzen Geschichte als Beherrscherin von Handel und Seefahrt durch Jahrhunderte geniesst die Stadt bis heute unseren Respekt. Nun zielt der Name das neue Restaurant beim Brunnen am Dorfeingang von Riehen.

Vielfalt aus dem Veneto

Der Holzofen der früheren Pizzeria dient fortan der Zubereitung von Fleisch und Fisch. Wir nehmen auf der Terrasse oder im grosszügigen Lokal Platz und sind gespannt auf eine Vielfalt auserlesener Köstlichkeiten aus dem Veneto. Aus Padova stammt der Koch, der uns die Spezialitäten der Lagunenstadt und ihres Umlandes kredenzt. Da wird mariniert, grilliert, frittiert und selbstverständlich dominieren die Meeresfrüchte im Antipasto und Risotto. Auch die Beilagen – Radicchio, Fagiolini und Polenta – berich-

ten von den Gaumenfreuden Venetiens; nicht zu vergessen die feinen Weine der Region.

Ambiente zum Wiederkommen

Und auf etwas wurde bei der Gestaltung des Lokals besonders geachtet: Tische und Stühle sollen den Gästen – Familien und Gruppen von Freunden – genügend Platz zum gemütlichen Schnabulieren und Parlieren lassen. Vielleicht sind ja noch Eindrücke vom Besuch in der nahen Fondation Beyeler auszutauschen oder ein Spaziergang durch die Längeren Erlen findet seinen genussvollen Ausklang. Und während Eltern und Grosseltern nach dem Dessert noch einen Limoncello geniessen, sind die Bambini im eigens für sie eingerichteten Kinderzimmer hinreichend beschäftigt.

Neben all den Köstlichkeiten der Tafel ist es diese Ambiance, die uns in Erinnerung bleibt und zum Wiederkommen veranlasst!



AROMA NUN AUF DER LYSS

Zu den Sehenswürdigkeiten Roms, der «Ewigen Stadt», gehören unbedingt auch die Trattorien der Quartiere Trastevere und Trionfale. Da tafelte Fellini gerne und dort hat unser Gastgeberpaar Stefano und Stefania Giovannini die Geheimnisse der Küche vor Ort erkundet.

Redliche Küche

Ihr Restaurant Aroma an der Sattelgasse war schon bald ein Begriff. Und wer sich damals gerne eine Carbonara aufischen liess, weiss, was nun auf der Lyss vom Herd direkt auf den Teller kommt: die schmackhafte, sättigende Speise einer volkstümlichen, redlichen Küche. Oft ist Weiss-Gelb-Rot im Spiel, also Pecorino, Ei, Tomate. Und in der Hauptrolle Guanciale, der Speck schlechthin mit seinem unvergleichlichen Geschmack.

Neu mit Bar und Boulevard

Ja, der römische Koch hat vieles zu bieten: Saltimbocca und Carciofi alla Romana, Fagottini al Tartufo oder Tagliata di Manzo. Die Wahl der Speisen ist bereits ein Vergnügen für sich, umso mehr, wenn einen die lebenswürdige Mimi Petrone, guter Geist des Aroma seit jeher, dabei berät. Neu ist das Lokal mit einer eindrucksvollen Bar bestückt und verfügt zudem über Plätze auf dem Boulevard.

Restaurant Aroma

Auf der Lyss 14
4051 Basel
+41 (0)61 333 11 50
info@a-roma.ch
a-roma.ch

Öffnungszeiten

Di – Fr 11:30 – 14:00
18:00 – 23:00
Sa 18:00 – 23:00

Geschlossen

Auffahrt: 30.5. – 2.6.2019
Ferien: 22.7. – 11.8.2019

AROMA



APULIEN LIEGT BEIM SPALENTOR

Für die Mittagspause, nahe bei Geschäft, Büro oder Uni, bietet das Apulia am Spalentor einen Lunch mit Salat und feiner Pasta zum günstigen Preis von CHF 19.–, auf Wunsch an weissen Tischen auf dem sonnigen Boulevard. Reservieren empfiehlt sich auch am Abend, wenn die Ambiance des vertrauten Restaurants Charon mit dunklem Täfer, Buntglasfenstern und eleganten Leuchtern den Flair des Jugendstils aufleben lässt. Wo sonst findet man diese Kombination: ein Hauch von Wien und Paris mit dem Feinsten aus den Töpfen des Südens?

Vier apulische Säulen

Der Gastgeber Franco Mastrullo (Bild oben) stammt aus Apulien, entsprechend tragen vier Säulen seine Kunst: bestes Olivenöl, Milchprodukte, Meeresgetier und Getreide, alles vollwertig in unkomplizierter, doch höchst gekonnter Zubereitung. Wir kosten die Orecchiette mit Cime-di-Rapa-Kohl, lassen Polpo und Branzino (Wolfsbarsch) den Wellen entsteigen und erkennen bei einem Glas Vino Castel del Monte in der Ferne über der Ebene die vieltürmige Rundburg des Stauferkönigs.

Gut zu wissen

Im 1. Stock des Apulia gibt es einen kleinen Salon für tafelfreudige Runden. Und einen Raum für grössere Gesellschaften.

Restaurant Apulia

Schützengraben 62
4051 Basel
+41 (0)61 261 99 80
info@apuliabs.ch
apuliabs.ch

Öffnungszeiten

Di – Sa 11:30 – 14:00
18:30 – 23:00

Zudem

Mi, 12.5.2019 Muttertag
09./10. Juni 2019 Art Basel
16./17. Juni 2019 Art Basel

Geschlossen

Tag der Arbeit: 30.4. – 1.5.
Auffahrt: 30.5. – 3.6.2019
Ferien: 28.7. – 18.8.2019

ÀPULIÀ



SOMMEROASE AM STADTRAND

Gasthof Neubad

Neubadrain 4
4102 Binningen
+41 (0)61 301 34 72
info@gasthofneubad.ch
gasthofneubad.ch

Öffnungszeiten

Di – Fr 12:00 – 14:00
18:00 – 23:30
(Küche bis 22:00)
Sa 18:00 – 23.30
(Küche bis 22:00)

Betriebsferien 2019

31. Juli – 2. August
30. Sept. – 14. Oktober

Glanzvolle Maskenbälle, rauschende Feste, geheimnisumwitterte Agenten- und Studententreffen und einmal gar eine Messerstecherei: So wild ging es einst zu und her im Neubad, in sicherer Distanz zum Stadtzentrum. Doch vor nunmehr bald zehn Jahren haben Julie Jaberg Wiegand und Philipp Wiegand den Gasthof unweit des Neuweilerplatzes übernommen, um daraus eine Oase der Erholung und eine Hochburg der kulinarischen Genüsse zu machen.

Haus und Hof

Das bemerkenswerte historische Gebäudeensemble am Neubadrain wird aufgewertet durch den heimeligen Garten mit altherwürdigem Baumbestand. Hier passen die regionalen Produkte, welche von der Familie Wiegand mit Sorgfalt verarbeitet werden, perfekt hin. Besonders gefragt sind herzhaftere Gerichte aus Mutters Kochbuch – verfeinerte, bodenständige Speisen vom herzhaften Wurst-Käse-Salat bis hin zum zarten Kalbssteak à la Rossini.

Stammgäste und Passanten

Quartierbewohner, Liebhaber von lauschigen Plätzen, Geniesser der einfachen Küche und Menschen, die experimentelle Kulinarik mögen – alle sind eingeladen, eine Ruhepause in der Binner Sommeroase einzuschalten. Der Gasthof Neubad steht in einer langen Tradition, die Julie und Philipp mit einer unkonventionellen, frischen Küche fortschreiben und immer wieder neu interpretieren. Eines ist sicher: Wiegands setzen neue Akzente und auf innovative Trends.



KONTINUITÄT UND QUALITÄT

«Und während ych dä Vårs ha dräxlet, hett im Schofegg zweimool dr Beizer gwäxlet!», spottete der «Fährimaa» an der heurigen Fasnacht über eine Kleinbasler Kultbeiz. Zur ebenso bekannten Wanderruh hätte sich der Comité-Schnitzelbänkler eine andere Pointe einfallen lassen müssen. Daniel Jenzer hat nämlich am vergangenen 1. April 2019 bereits sein 10. Jahr auf dem beliebten Restaurant im Gundeli in Angriff genommen.

Sichere Werte

«Kontinuität und Qualität!», antwortet das Mitglied der bekannten Metzgerei-Dynastie auf die Frage nach seinem Erfolgsrezept. Und in der Tat: Wer die Wanderruh aufsucht, weiss, was ihn und sie erwartet. Zuvorderst natürlich das legendäre Cordon bleu, in dessen Zubereitungsgeheimnis FINE TO DINE in einer früheren Ausgabe Einblick geben durfte. Seinetwegen suchen nicht nur jedes Jahr Tausende Gäste das

heimelige Lokal an der Ecke Jura-/Dornacherstrasse auf; es trägt ihm auch manche positive Gastrokritik in regionalen und überregionalen Medien ein. Auch der hausgemachte Hackbraten, der immer mittwochs abends unter der augenzwinkernden Bezeichnung «Heuchelhase» auf der Karte steht, ist seit Jahren ein verlässlicher Publikumsmagnet. Und ein ebenso sicherer Wert ist der lauschige Hofgarten, den Dani Jenzer und sein Team jetzt in den warmen Monaten wieder liebevoll zu einer behaglichen Lounge-Oase mitten im Grossstadttreiben ausgestaltet haben.

Und montags geöffnet

Auf Beständigkeit und Verlässlichkeit setzt der erfahrene Gastgeber auch bei den Öffnungszeiten. «Montag ist nicht Schontag», meint er zur weitherum geschätzten Öffnung seines Lokals zu Wochenbeginn, wenn bei vielen anderen Beizen die Rolläden unten bleiben.

Restaurant Wanderruh

Dornacherstrasse 151
4053 Basel
+41 (0)61 361 08 88
info@wanderruh.ch
wanderruh.ch

Öffnungszeiten

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





ITALIENISCHE OASE IM HERZEN DER STADT

Seit vierzehn Jahren findet man zwischen dem Basler «Zolli» und der Heuwaage mediterranes Ambiente inmitten der pulsierenden Stadt.

Osteria Acqua

Binningerstrasse 14
4051 Basel
+41 (0)61 564 66 66
info@acquabasilea
acquabasilea.ch

Öffnungszeiten

Osteria

Mo – Fr 12:00 – 14:00
19:00 – 24:00
Sa 19:00 – 24:00

Bar & Lounge

Mo – Fr ab 17:00
Sa ab 18:00

Durch Leidenschaft, Innovation und Kreativität wurde die Osteria Acqua im alten Wasserwerk ein renommiertes Basler Aushängeschild der authentischen «cucina italiana» in Basel. Küchenchef Diego Carli tüfelt zusammen mit Luca Portanova und seinem Team kontinuierlich an traditionellen italienischen Gerichten, um sie noch besser zu machen und damit die saisonal wechselnde Speisekarte immer wieder Freude macht. Die neue Karte wird jeweils mit einem grossen «Festa della Stagione» eingeläutet, wobei an diesen Abenden ein Degustationsmenü mit entsprechender Weinbegleitung angeboten wird.

Klassische Küche, zeitloses Intérieur

Zudem zeichnet sich das Mittagessen, das «Pranzo della Nonna», durch ein kleines, aber täglich wechselndes Angebot wie hausgemachte Pasta oder Fischgerichte der Saison aus, wobei Klassiker wie das «filetto di manzo» jeden Tag zu finden sind. Im Preis inbegriffen sind jeweils «vino & acqua» – ganz wie bei der Nonna eben. Der industrielle Charme des Acqua wird von der zeitlos-modernen, aber warmen Einrichtung des Zermatter Designers Heinz Julen kontrastiert. Weiches Licht der zahlreichen Kronleuchter sowie eigenwillige, aber bequeme Polster-

osteria lounge bar caffè

ACQUA



stühle laden zum Verweilen ein. Im Winter verbringt man lauschige Abende vor dem offenen Kamin, und im Sommer wöhnt man sich im grossen, von Bambus umgebenen Garten mitten im Nachtigallen-Park in den Ferien.

Acqua lädt zum Feiern ein

Neben dem regulären Restaurantbetrieb lässt sich im Acqua beinahe jeder Eventwunsch umsetzen. Immer wieder finden Hochzeiten, Geburtstags- sowie Firmenfeiern, aber auch Ausstellungen und Partys im Acqua und im direkt angrenzenden Annex statt. Mit dem Annex hat man auf dem Areal die Möglichkeit, in einem abgegrenzten Club Meetings, Feste oder Präsentationen veranstalten zu können. Und im Winter kann man ausserdem nebenan ein klassisches Fondue in dem ebenfalls von Heinz Julen eingerichteten Chalet Baracca Zermatt geniessen.

Liebhaber der italienischen Küche und Ästheten kommen im Acqua voll und ganz auf ihre Kosten. Der spezielle Ort und sein Team zeichnen sich seit den Anfängen und bis heute durch Elan, Engagement und vor allem Freude am eigenen Tun aus.

VERANSTALTUNG

SONNTAG, 12. MAI 2019

Grazie Mamma!

Muttertagsbrunch mit Konzert von «supernatural woman» Tanja Dankner

Brunch ab 10:30 Uhr | Konzert 14:00 Uhr

DONNERSTAG, 13. – SONNTAG, 16. JUNI 2019

Art|Basel

Food, Drinks & DJs

SAMSTAG, 22. JUNI 2019

Festa dell' estate

Wine & Dine & Party mit DJ Rainer Trüby & Raimund Flöck

FREITAG, 9. AUGUST 2019

Notte Bianca

Dinner-Party in White

Information und Reservationen unter:
+41 (0)61 564 66 66 | info@acquabasilea.ch



DER OCHSEN MACHT SEINEM NAMEN EHRE

Hotel Gasthof zum Ochsen

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

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11:30 – 13:30
18:00 – 21:30
So 11:30 – 13:30
18:00 – 21:00

Der altherwürdige Gasthof im Zentrum von Arlesheim ist definitiv eine Hochburg für Liebhaber von Fleisch. Der Slogan «Fleischgenuss mit Familientradition» wird hier nicht nur propagiert, sondern Tag für Tag in unzähligen Varianten gelebt.

Wer im Ochsen in Arlesheim einkehrt, kommt am Fleisch nicht vorbei; hier ist der Name Programm. Nicht nur das Interieur mit den Ochsenkulpturen zeugt von der Verbindung zum Metzgerhandwerk. Hier kommen Fleischtiger und Liebhaber spezieller und eher seltener Fleischstücke voll und ganz auf ihre Kosten. Nicht umsonst ist der Ochsen einer der letzten drei «Gasthof Ochsen»-Betriebe der Schweiz, mit hauseigener Metzgerei im Familienbesitz. «Fleischgenuss mit Familientradition» wird im Zentrum von Arlesheim täglich gelebt.

Metzger-Plättli – mehr als ein Amuse-Bouche

Schon zu Beginn Ihres Restaurantbesuchs kommen Sie in den Genuss der Spezialitäten der Jenzer'schen

Hausmetzgerei. Anstelle eines Amuse-Bouche, wie es in den meisten Restaurants serviert wird, erhält man im Ochsen als Willkommensgruss ein Metzger-Plättli offeriert. Bei drei hausgemachten Jenzer-Spezialitäten und würzigem Griebenschmalz vom Witzwiler Freilandsäuli zum frischen Brot lässt sich in aller Ruhe der Apéro geniessen.

Fleisch – von Kopf bis Fuss

Wer noch nie Kalbsmilken, Rindsbavette oder paniertes Rindermark (Bild oben) probiert hat, sollte diese Lücke dringend füllen! Im Ochsen werden vom Kalbskopf bis zum Ochsenchwanz alle Teile zur Delikatesse, und dies nicht nur zur Metzgerzeit. Auch à la carte finden Sie herkömmliche Gerichte aus Zei-



ten, in denen man noch das ganze Tier geschätzt und verwertet hat. Längst vergessene Gerichte erleben ihr Revival, modern interpretiert und zeitgemäss zubereitet. All jenen, die von Fleisch nie genug bekommen können, wird ein Entrecôte «in Metzgergrösse» gebraten: 350 Gramm!

«Best Burger in Town»

Eine Ansage, die verpflichtet! Der speziell für die Sommerzeit kreierte Ochsen-Burger überzeugt beim ersten Biss. Ab 21. Juni 2019 steht dieser Leckerbissen wieder auf der Sommerkarte, perfekt für einen lauen Sommerabend auf der Dorfterrasse. Mehrmals pro Jahr gibt es im Ochsen zudem Events rund ums Fleisch mit Hintergrundinformationen, Betriebsführungen oder Kochtipps. Metzgete vom Kalb oder Schwein, Best of Beef, Gabelzart-Seminar oder Wurstseminare vermitteln puren Fleischgenuss. Mit einem Metzgereimitarbeiter erlernen Sie während des Wurstseminars in der Metzgerei Jenzer das Würsten und können danach ohne spezielle Maschinen zu Hause selbst Bratwürste herstellen. Die Eigenkreationen dürfen selbstverständlich mit nach Hause genommen werden. Weitere Infos finden Sie auf ochsen.ch.

Traumhochzeit im Ochsen...

Die Hochzeit soll ja der schönste Tag im Leben werden. In den Sälen mit Parkett und gediegener Atmosphäre des Gasthofs lässt es sich entsprechend gut feiern, tanzen und geniessen. Das erfahrene Event-

team unter der Leitung von Sibylle Böhler umsorgt Sie gastfreundlich und mit grossem Know-how. Für den gelungenen Abschluss Ihrer Traumphochzeit stehen Ihnen und Ihren Gästen die kürzlich renovierten Hotelzimmer zu Spezialkonditionen zur Verfügung.

Hochzeitsapéro nach dem Standesamt

Mit lediglich 50 Metern Distanz zum Standesamt Arlesheim liegt der Ochsen auch ideal für einen Apéro nach der dortigen Ziviltrauung – dies gerne auch am Nachmittag. Unterschiedlich umfangreiche Apéro-Packages garantieren, dass das Festbudget jederzeit unter Kontrolle bleibt.

VERANSTALTUNGEN

SONNTAG, 12. MAI 2019

Mama ist die Beste!

Überraschen und verwöhnen Sie Ihr Mami mit unserem feinen Muttertagsmenü!

21. JUNI BIS 10. SEPTEMBER 2019

Best Burger in Town – unser Sommerhit!

FREITAG, 20. SEPTEMBER 2019

Best of Beef

Informativer und kulinarischer Abend rund ums regionale Freilandrind. Führung Metzgerei und Abendessen mit Buffet CHF 69.– p.P.; Kinder CHF 20.–. Reservationen: +41 (0)61 706 52 00.



GASTFREUNDSCHAFT VOR BASELS TOREN

Hotel Restaurant

Landgasthof

Baselstrasse 38
4125 Riehen
+41 (0)61 645 50 70
info@landgasthof-riehen.ch
landgasthof-riehen.ch

Öffnungszeiten

Mo – So 11:00 – 23:00
Warme Küche
11:30 – 14:30/18:00 – 22:00

Betriebsferien

1. – 11. Juli 2019

Wenige Meter von der Fondation Beyeler entfernt, bietet der Landgasthof Riehen täglich für jeden kulinarischen Geschmack etwas an. In der gemütlichen Gaststube lockt die Karte mit einer grossen Auswahl an bürgerlichen Gerichten; zu den Publikumsfavoriten zählen seit jeher Klassiker wie Wurst-Käsesalat, Wiener Schnitzel, Kalbssteak und Bratwurst mit Rösti. Dieses traditionelle Angebot wird in den anderen Restauranträumen ergänzt durch eine Auswahl an Speisen verschiedener kulinarischer Ausrichtungen im Plattenservice.

Lebendig und lauschtig

In den Sommermonaten stehen Frischluft-Geniessern zwei schattige Aussenräume zur Verfügung. Auf dem Boulevard Baselstrasse lässt sich den ganzen Tag das lebhaftes Geschehen im Herzen des «grossen grünen Dorfes» verfolgen, während man auf der geschützten Terrasse entlang des Frühmesswegli bei einem Cocktail, einem edlen Tropfen oder auch nur einem Kaffee seine Ruhe hat.

Herzlich willkommen!

Die neuen Gastgeber im Landgasthof begrüßen die Riehener Bevölkerung übrigens mit einem Tag der offenen Tür. Am Samstag, 13. Juli 2019 sind Stammgäste und solche, die es werden wollen, herzlich zu verschiedenen Attraktionen in den Gaststuben und auf den Terrassen eingeladen!

RÄUMLICHKEITEN

Die Speisesäle des Landgasthofs eignen sich vorzüglich für Familien-, Geburtstags-, Hochzeits- und Leidessen, Apéros, Seminare, Generalversammlungen und Stockwerkeigentümer-Versammlungen.

Gaststube (60 Plätze), La Campagnola (70 Plätze), Wettsteinstube (80 Plätze), Bürgerkeller (60 Plätze).

Und für Veranstaltungen ab 60 bis 380 Teilnehmer verfügen wir über den grössten Saal Riehens.

VERANSTALTUNGEN

SAMSTAG, 13. JULI 2019, AB 10:00 UHR

Tag der offenen Tür Die gastlichen Räume und beide Terrassen werden mit verschiedenen Aktionen bespielt. Im Aussenbereich gibt es Grillspezialitäten von Jenzer und sommerliche Biere.

MONTAG, 22. JULI 2019, AB 18:00 UHR

Grillabend Grillspezialitäten à discrétion von Jenzer, Salatbuffet, Baked Potatoes und Grillgemüse. Im Garten (unkompliziert) CHF 46.50 und auf der Terrasse (gediegen) CHF 54.50.

MONTAG, 12. AUGUST & DIENSTAG, 17. SEPTEMBER 2019

«Wie wir Schweizer wurden» Ein vergnüglicher Abriss zu Basels Weg in die Eidgenossenschaft mit dem Basler Stadtführer und Religionswissenschaftler Mike Stoll zum saisonalen Menü inkl. Apéro und 3-Gang-Menü (exkl. Getränke) CHF 65.-.

Hotel Restaurant
Landgasthof



EIN SOHO FÜR BASEL

Das soho basel ist modern, zeitlos, einladend und besticht mit einem besonderen urbanen und industriellen Design. Es präsentiert auf vier Ebenen vier verschiedene Stimmungswelten: Boulevard, Galerie, Midtown und Downtown. Auf dem Boulevard, dem schönen Aussenbereich, geniessen die Gäste dank einer installierten Bar von März bis Dezember Gesellschaft, Drinks und Speisen unter freiem Himmel. Im Obergeschoss schaffen stilvolles Mobiliar und warme Lichtinstallationen die exklusive Atmosphäre einer Galerie. Und das Midtown, das Herzstück der aussergewöhnlichen Bar, erhält seinen unverwechselbaren Charme durch die hohen Decken und die eindrucksvolle Glasfassade.

Eintreten, eintauchen...

Die vielseitige Getränkekarte reicht von klassischen Cocktails bis hin zu ausgewählten Wein- und Whiskysorten. Köstliche Fingerfood-Kreationen runden das Angebot ab. Am Abend verwandelt sich die gemütliche Bar in einen aufregenden und belebten Treffpunkt. Jeweils am Freitag- und Samstagabend findet im Downtown-Bereich ab 22:00 Uhr ausgelassenes Clubbing statt. Diverse Veranstaltungen wie Tasting Events, Cocktail-Workshops, Drag- und Burlesque-Shows charakterisieren das soho basel. Alle Räume können auf Wunsch für individuelle Anlässe gemietet werden. Die Devise ist: Eintreten, eintauchen, geniessen.

soho basel

Steinenvorstadt 54
4051 Basel
+41 (0)61 535 55 01
info@sohobasel.ch
sohobasel.ch

Öffnungszeiten

Do	14:00 – 01:00
Fr	14:00 – 04:00
Sa	11:00 – 04:00
So	14:00 – 00:00
Mo	14:00 – 01:00
Di	14:00 – 01:00
Mi	14:00 – 01:00

soho



STIMMEN-FESTIVAL IN BINNINGEN

STIMMEN-Festival

27.6.2019 – 28.7.2019

Vorverkauf:

Tel. 0900 800 800

oder über stimmen.com



Das grenzüberschreitende STIMMEN-Festival macht 2019 erstmals auch in Binningen Station. An zwei Juli-Abenden gastiert das Sinfonieorchester Basel im Schlosspark mit einer Operngala sowie einem Streifzug durch die Geschichte des Stummfilms.

Exklusive Klänge

Unter dem Titel «Ich küsse Ihre Hand, Madame» interpretiert das Orchester am Freitag, 5. Juli Stummfilm-Melodien von Berühmtheiten des Genres wie Werner Richard Heymann, Theo Mackeben und Franz Grothe aus den 1920-er und 1930-er Jahren. Am Samstag, 6. Juli sorgen Opernklänge der Belcanto-Ära für instrumentale Virtuosität und gesangliche Emotionen. Die Hauptfiguren der Opern von Bellini und Donizetti durchleben und -leiden Liebe, Schmerz und Sehnsucht.

Exquisite Verpflegung

Vor den Aufführungen und in den Pausen wird reichhaltige Verpflegung in der Atmosphäre eines Foodmarkts im Schlosspark angeboten. Die Küchen des Weiherschlosses Bottmingen, des Gasthofs zum Goldenen Sternen, des Restaurants NOOHN und des Schützenhauses stellen dafür delikate Pastagerichte, Sushi und Feines vom Grill bereit. Eine Auswahl in einem Picknick-Korb für zwei Personen für CHF 50.– (plus CHF 50.– Depot) können unter finetodine.shop vorbestellt werden.

EXKLUSIV

Für Samstagabend, 6. Juli 2019 hat FINE TO DINE für seine Leserinnen und Leser exklusiv 50 VIP-Tickets für CHF 185.– zu vergeben. Im Preis inbegriffen sind nebst der Aufführung der Operngala ein Champagnerapéro, exklusive Verpflegungsauswahl, Pausenverpflegung sowie ein Schlummerdrink nach Ende der Inszenierung. Tickets via finetodine.shop.

EVENTINFOS

FREITAG, 5. JULI 2019, 20:00 UHR, SCHLOSSPARK BINNINGEN

«Ich küsse Ihre Hand, Madame»

Sinfonieorchester Basel, Leitung: Ernst Theis
Stummfilm-Melodien von Berühmtheiten des Genres wie Werner Richard Heymann, Theo Mackeben und Franz Grothe aus den 1920er und 1930er Jahren.

SAMSTAG, 6. JULI 2019, 20:00 UHR, SCHLOSSPARK BINNINGEN

«Operngala»

Sinfonieorchester Basel, Leitung: Erik Nielsen
Mit der Star-Sopranistin Olga Peretyatko und dem Tenor Dmitry Korchak sind zwei Solisten zu erleben, die momentan in der internationalen Opernlandschaft zu den gefragtesten Interpreten gehören.

in Zusammenarbeit mit:





BLICK HINTER DIE THEATERKULISSEN

Licht aus, Spot an... so kennt man das Theater am Abend beim Besuch einer Vorstellung. Aber Theater ist so viel mehr! Stillen Sie Ihre Neugierde und wagen Sie einen Blick hinter die Kulissen!

Willkommen im Theateralltag ...

Bei einer Führung verbringen Sie 90 spannende Minuten im Theater. Sie entdecken, was den Besuchern der abendlichen Vorstellungen verborgen bleibt. Sie erfahren auch, was es braucht, bis eine Theaterproduktion zur Premiere kommt. Kurz: Sie erleben den Theateralltag abseits der Vorstellung. Wie lange wird geprobt? Wie werden die Vorstellungen organisiert? Wie entsteht ein Bühnenbild? Zudem können Sie einen Blick in die hauseigenen Werkstätten werfen, staunend den riesigen Fundus an Kostümen durchstreifen und die Geheimnisse der Bühnentechnik lüften.

... und im Theaterrestaurant

Nach einer «kräftezehrenden» Führung haben Sie dann die Möglichkeit, sich von der Theatergastronomie verwöhnen zu lassen. Sollten Sie im Anschluss daran gleich noch eine Vorstellung besuchen, zaubert ihnen das Gastronomieteam einen innovativen Apéro riche auf den Tisch. Falls Sie mehr Zeit haben, zieht Küchenchef Imre Lente gerne alle Register seiner originalen Küche. Sie werden staunen, welche erstklassigen Gerichte aus seiner kleinen Kantinenküche auf Ihren Tisch gebracht werden!

BLICK HINTER DIE KULISSEN

Private Führung bis 20 Personen: CHF 200.-

Informationen:

anlass@theater-basel.ch | +41 (0)61 295 14 06

Öffentliche Führung 2 x im Monat

Informationen:

billettkaese@theater-basel.ch +41 (0)61 295 11 33

BALLETT, OPER UND SCHAUSPIEL AUF DER GROSSEN BÜHNE

BIS MITTWOCH, 29. MAI 2019

«**Ein Käfig voller Narren**» Musical von Jerry Herman und Harvey Fierstein.

BIS MITTWOCH, 19. JUNI 2019

«**Madama Butterfly**» Oper von Giacomo Puccini.

BIS SAMSTAG, 22. JUNI 2019

«**The Comedy of Error(z)**» Ballett von Richard Wherlock nach William Shakespeare. Musik von Antony Genn und Martin Slattery.

BIS DONNERSTAG, 6. JUNI 2019

«**Hotel Strindberg**» Schauspiel von Simon Stone nach August Strindberg.

Restaurant Theater Basel

Elisabethenstrasse 16

4051 Basel

+41 (0)61 295 15 51

gastronomie

@theater-basel.ch

theater-basel.ch/

Service/Gastronomie

Öffnungszeiten

Mo – Sa 08:30 – 23:30

So 15:00 – 23:00

**THEATER
BASEL**



Bilder: © Nadja Borer

ART MEETS FOOD

Eine Gruppe von Schweizer Lifestyle-Bloggern verbrachte Ende März dieses Jahres ein kulturell und kulinarisch informatives Wochenende in Basel. Die Genussreise führte nicht nur zu Museen und in Restaurants, sondern bot auch Gelegenheit zu Begegnungen mit Street-Art.

Basel gilt mit seinen architektonischen Highlights und Street-Art-Aktionen als offenes Museum schlechthin. Ergänzt mit gegen 40 Museen auf kleinstem Raum gilt die Stadt am Rheinknie als Kunst-Hotspot, der auf keiner Karte fehlen darf. Aber auch kulinarisch gibt es hier vieles zu entdecken.

#Genussreise für Blogger

Mit Unterstützung von Basel Tourismus trafen sich deshalb am Wochenende vom 30. März 2019 ausgewählte Lifestyle-Bloggerinnen und -Blogger aus der Schweiz zur #GenussreiseBasel unter dem Motto «Art meets Food». Das vielseitige Programm ist zur Freude der Organisatoren auf reges Interesse gestossen und hat eine spannende Gruppe an Content Creators angezogen. Den Auftakt bildete ein Besuch im Kunstmuseum Basel, welches mit «Kos-

mos Kubismus» das Basler Picasso-Fieber geschickt auch auf sich übertragen hat. Die bis zum 4. August 2019 dauernde Sonderausstellung vertieft bei Besuchern des kulturellen Highlights «Der junge Picasso» in der Fondation Beyeler (bis zum 26. Mai 2019) das Verständnis für das Werk des grossen Spaniers. Hier stehen Momente der Formzersplitterung, der Abkehr eines abbildenden Impetus sowie Experimente mit Elementen der Alltagskultur im Zentrum.

Erst kochen, dann geniessen

Ein nächster Höhepunkt war die Teilnahme am Fisch-Workshop im Goldenen Sternen (siehe Box) und das anschliessende Abendessen in diesem historischen Gasthof am Grossbasler Rheinufer. Die Blogger erhielten Tipps und Tricks rund um das Zubereiten von Fisch in der Salzkruste und Filetieren von



Bild: © Andrea Monica Hug

Seezunge. Sie lernten, wie man bissfestes Risotto kocht, und bereiteten Ceviche sowie Tomaten-Mozzarella-Salat mit gepopptem Quinoa zu. Die Einblicke in die Küche, die Zusammenarbeit mit dem Küchenteam sowie das anschliessende Essen mit den selber zubereiteten Gerichten ist allen in bester Erinnerung geblieben. Abschliessend ging es zu einer Degustation eines speziellen Picasso-Drinks mit Rotkohl-Wodka im Kleinbasler Trendlokal Klara.

#Invader-Projekte im Fokus

Am Sonntag schliesslich lud das Artstübli zur Street-Art-Tour ein. Sogar die Basler unter den Teilnehmenden waren beeindruckt von der Vielfalt der Aktionen. Am Schluss des fast schon sommerlich anmutenden Sonntags traf man sich auf der Terrasse des traditionsreichen Restaurants Schützenhaus. Spargelgerichte, Lachs, Tatar und Seezunge sowie Chateaubriand, gereicht als Plattenservice aus der Küche von Gilles Brunin, rundeten dort den vergnüglichen Sonntagmittag genussvoll ab.

Katrin Roth Journalistin & Moderatorin, sonrisa.ch

«Kunst? Toll! Essen? Ebenfalls super! Beides zusammen? Grossartig! Mit anderen Worten: Der Bloggeranlass von FINE TO DINE war ganz nach meinem Geschmack, wobei man das vor allem beim kulinarischen Teil wörtlich verstehen darf.»

NEU: FISCHKOCH- KURS FÜR GRUPPEN

Auf Anfrage bietet der Gasthof zum Goldenen Sternen in Basel Kurse für 6 bis 15 Personen von 14:30 bis 17:30 Uhr mit anschliessendem Abendessen an. CHF 120.- p.P.

Informationen unter sternen-basel.ch sowie Anfragen via info@sternen-basel.ch

Sebastien Pierre Portron Artstübli

«An einem schönen, sonnigen Frühlingmorgen, im Klang der Piccolos und Trommeln des letzten Bummelsuntags, hatte ich das Vergnügen, eine nette Blogger/Influencer-Gruppe mit einer urbanen Kunstführung im Herzen der RheinStadt zu begleiten.»

HELP WANTED?

Möchten Sie gerne Ihre Ausstellung, Aufführung, Ihr Projekt oder gastronomisches Angebot cross-medial vermitteln? Kontaktieren Sie uns unter info@finetodine.ch. Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation und Umsetzung Ihres Anlasses.

NOOHN

Restaurant Lounge Bar
 Henric Petri-Strasse 12
 4051 Basel
 +41 (0)61 281 14 14
 events@noohn.ch
 noohn.ch
 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 17:00 – 02:00

Dachterrasse**(bei schönem Wetter):**

Mo – Do 17:00 – 22:00
 Fr 17:00 – 24:00
 Sa 17:00 – 24:00

Sonn- und Feiertage
 geschlossen. Für Veran-
 staltungen öffnen wir auf
 Anfrage auch sonntags.



MIT NOOHN DURCH DIE VIER JAHRESZEITEN

Professionelle Eventveranstalter unserer Zeit müssen hohen Erwartungen gerecht werden. Gäste erwarten heute von einem gastronomischen Event nicht nur Exklusivität des Angebots und Perfektion im Service, sondern auch Emotionen und Überraschendes.

Wer einen Anlass besucht, erwartet heutzutage vom Veranstalter, dass Emotionen vermittelt werden. Er will schon im Voraus darüber informiert sein, was auf ihn zukommt, am Event selber aber dennoch positiv überrascht werden. Zudem möchte er spannend unterhalten, erlesen verköstigt und mit exzellenten Getränken verwöhnt werden und am Schluss gerne noch ein Give-away mit auf den Heimweg nehmen. Events im NOOHN erfüllen diese Erwartungen nicht nur; sie übertreffen sie immer wieder.

Idealer Eventort

Denn in der heutigen Zeit ist das höchste Ziel jedes professionellen Gastgebers, dass seine Gäste nach einem Event mit guten Erinnerungen nach Hause gehen und davon so erzählen, als wäre es der beste ihres Lebens gewesen. Dafür bietet das NOOHN ideale Voraussetzungen. Firmenanlässe oder private Feiern sind im Trendlokal an der Henric Petri-Strasse optimal zu planen und durchzuführen, kann der neutrale, moderne und wandelbare Raum doch mit wenig Aufwand zu jedem Thema passend gestaltet und dekoriert werden.



Das Eventjahr gipfelt schliesslich im grossen NOOHN Silvesterevent. Und wer schon einmal dabei war, freut sich jeweils das ganze Jahr auf die Bundesfeier und den Silvesterabend. Besser als von der NOOHN-Dachterrasse aus lassen sich die grossen Feuerwerke über dem Rhein von nirgends sonst geniessen!

Mitbestimmung an der Bar

Doch zurück in die warme Jahreszeit. Soeben hat die NOOHN-Bar die letzten Cocktails für die kommende Sommerkarte fertig kreiert. Auch weiterhin gilt der «Popularitätstest»: Jener Wochencocktail, der am meisten Anklang gefunden hat, erhält einen festen Platz auf der Karte neben den Klassikern, die immer im Sortiment sind. Die NOOHN-Gäste bestimmen also bei der Gestaltung der Cocktaillkarte mit. Und wer seinen Drink selber zubereiten möchte, kann sich beim Bar-Team Rat holen oder sich gar selber hinter die Bar stellen.

Blütenfest am Kirschgarten

So bietet denn NOOHN selber über das ganze Jahr verteilt immer wieder hauseigene Events an. Seit der Eröffnung des Lokals im Jahre 2006 ist beispielsweise das japanische Hanami-Fest ein fester Bestandteil des Veranstaltungsprogramms. Hanami nennt man die Tradition, im Frühling die Schönheit der in voller Blüte stehenden Kirschbäume zu feiern. Japanerinnen und Japaner geniessen dann in Parks und Gärten ein Picknick mit der Familie oder den Arbeitskollegen. Nicht nur wegen der sinnigen Nähe zur Basler Villa «Kirschgarten» ist das NOOHN ein perfekter Ort, um im mit Kirschblüten dekorierten Raum einen festlichen Abend zu verbringen.

Dachpartys und Eat Adventures

Ebenfalls im Frühling wird das grosse NOOHN Roof Top Opening gefeiert. Die Terrasse hoch über den Dächern der Stadt ist aus der sommerlichen Basler Bar-Szene nicht mehr wegzudenken. Bei guter Witterung ist sie für kleine und grössere Events mit bis zu 100 Personen hervorragend geeignet und verleiht jedem Anlass eine ganz spezielle Note. Der jüngste und auch spektakulärste Anlass ist aber das NOOHN Secret Eat Adventure. Dafür arbeitet das NOOHN-Team mit erstklassigen Restaurants zusammen; Food steht im Vordergrund und wird mit professioneller Moderation präsentiert.

VERANSTALTUNGEN

DONNERSTAG, 23. MAI 2019, 19:00 - 21:00 UHR

NOOHN UNPLUGGED

Annette Berger verzaubert Sie musikalisch in der Bar/Lounge.

SAMSTAG, 25. MAI 2019, 13:00 - 15:00 UHR

COCKTAIL- ODER SUSHIKURS

MITTWOCH, 29. MAI 2019, AB 18:00 UHR

NOOHN ROOF TOP OPENING

FREITAG, 7. UND 14. JUNI 2019, 18:00 - 21.30 UHR

NOOHN PRE-WEEKEND

mit DJ Komler (bei schönem Wetter auf der Dachterrasse).

IM JULI 2019 NEU

ZIGARRENLOUNGE MIT DAVIDOFF

FREITAG, 23. AUGUST 2019, AB 21:30 UHR

NOOHN BLUE

mit Fred Licci & Friends.

SAVE THE DATE

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2019, AB 19:00 UHR

SILVESTER-GALA-DINNER

mit Blick von der Dachterrasse aufs Basler Feuerwerk.

Alle Anlässe und Kurse auf dem NOOHN-Veranstaltungskalender bei Facebook, Instagram oder auf der Webseite noohn.ch!



Bild: © Pascal Feig Photography

Schloss Bottmingen

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

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag
Di – So 11:30 – 14:30
18:30 – 23:00

Auf Anfrage öffnen wir
montags für Anlässe.

EINFACH EINZIGARTIG

Einzigartigkeit könnte sich auch der Basler Ritter und Ratsherr Johannes Robarius zum Ziel gesetzt haben, als er Ende des 12. Jahrhunderts das Projekt Weiherschloss Bottmingen in Angriff nahm. Einzigartig ist das Schloss noch heute und strahlt wieder im gleichen Glanz wie zur Zeit seiner Erbauung.

Was macht den Charme und die Beliebtheit des Weiherschlosses Bottmingen aus? Ist es das Gebäude, das mitten in einem lauschigen Weiher und einem grossen englischen Schlosspark mit alten Bäumen steht? Kann es der festliche Lichterglanz sein, welcher das Schloss jeweils von November bis Januar umgibt? Sind es die vielen und prunkvoll eingerichteten historischen Räume, die das ehemalige Leben im Schloss widerspiegeln?

Hundert Fragen

Ist es die Nähe zu Basel und seine gute Erreichbarkeit auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln? Sind es die langjährigen, freundlichen und kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die teilweise schon zu Freunden der Gäste geworden sind? Könnten es die saisonal

angepassten Menüs und Gerichte von Küchenchef und JRE-Mitglied Guy Wallyn sein, der Klassisches möglichst mit regionalen Produkten neuzeitlich kombiniert? Oder ist es die Augenweide der präsentierten Teller? Es ist kein Geheimnis, dass das Küchenteam Wert legt auf kreative Angebote für Vegetarierinnen und viele Alternativen für Allergiker und bei anderen Unverträglichkeiten bereithält. Und wie steht es mit den Dessertkreationen von Alain Schmidlin, die den krönenden Abschluss des Mahls bilden?

Hundert Antworten

Würden hundert Gäste derart befragt, so ergäben sich wohl 100 verschiedene Antworten auf die Frage, was der Begriff «einzigartig» in Verbindung mit dem Weiherschloss Bottmingen auslöst. Oft sind es die



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**



Bild: © Pascal Feig Photography

kleinen Dinge, auf die es ankommt. Deren Wirksamkeit darf nie unterschätzt werden. Es ist wie bei einem Regenbogen: Die einzelnen Farben gefallen, aber erst in ihrer Gesamtheit bilden sie einen prachtvollen Regenbogen. «Einzigartig» in Kombination mit dem Weiherschloss sind die vielen kleine Dinge, die das Ganze ausmachen, und die Wünsche der Gäste. Damit diese in all ihren Facetten erfüllt werden können, veranstaltet das Team im Weiherschloss Bottmingen regelmässig attraktive Events. Konsultieren Sie dazu den Veranstaltungskalender!

VERANSTALTUNGEN

SONNTAG, 12. MAI 2019, 11:00 – 15:00 UHR

MUTTERTAGS-MATINEE

Zum exquisiten 4-Gang-Menü aus der Schlossküche spielen Solisten des Collegium Musicum Basel Werke von Joseph Haydn und Astor Piazzolla.

CHF 135.– inkl. Aperitif, 4-Gang-Menü und Konzert.

SONNTAG, 19. MAI 2019, AB 18:00 UHR

BASELBIETER TREFFEN

Freunden des kulinarischen Schloss-Angebots bietet sich das Treffen zweier Baselbieter an: Spargeln aus Bottmingen und Wein aus der Klus.

CHF 145.– inkl. Aperitif, 5-Gang-Menü, Wein, Mineral und Café.

SONNTAG, 18. AUGUST, AB 17:00 UHR

ROCK THE CASTLE III

Erneut kocht das Küchenteam von Guy Wallyn und Alain Schmidlin mit ausgewählten Spitzenköchen der Jeunes Restaurateurs d'Europe. Entdecken Sie die aktuellen Trends der Gourmetküche, während die Mugshots die Schlossmauern erzittern lassen.

CHF 149.– inkl. Aperitif, verschiedene Gourmetkreationen, Wein, Mineral, Café und Rock vom Feinsten.

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO®**



BIO. FAIRTRADE.

Huckleberry Gin - Exklusiv bei uns

Wine & Drinks
Kaufmann,
since 1968

www.baselweine.ch



Kaufmann Wine & Drinks, 4112 Bättwil
Seit 50 Jahren die Adresse für Wein- und Spirituosenliebhaber



bianchi.ch



SOMMER HÄLT EINZUG IM KUUHL

Auch im kuuhl – Swiss Cooking wird es sommerlich. Im modernen Schweizer Selbstbedienungsrestaurant am Eingang der Basler Steinenvorstadt bedienen sich die Gäste selber an den vorbereiteten Speisen oder sie schauen zu, wie ein Gericht innert kürzester Zeit frisch für sie zubereitet wird.

Spargel auf Schweizer Art

Während der warmen Monate werden die Klassiker auf der kuuhl-Speisekarte wie Rösti- oder Spätzlipfännli, Schupfnudeln und die beliebten Hörnli mit diversen leckeren Saucen, beispielweise hausgemachtem Rucola-Walnuss-Pesto oder dem Dauerbrenner mit Rindshackfleisch, mit leichteren Angeboten ergänzt. Während der entsprechenden Saison unter anderem mit leckeren Spargelgerichten, die typisch schweizerisch abgewandelt mit Rösti, Kartoffelschupfnudeln oder Spätzli serviert werden.

Salate to go

Richtig fein wird es dann mit frischen Sommersalaten. Auch in diesem Jahr sind die bekannten Salatschalen im Angebot. Die Gäste können sich wie immer selber entscheiden, ob sie diese lieber als Take-away oder auf der sonnigen kuuhl-Terrasse mitten in der Steinenvorstadt geniessen möchten. Und natürlich bleiben auch im Sommer die leckeren Alpenpizze mit rezentem Käse im Sortiment; wie alle anderen Gerichte selbstverständlich auch diese «to go».

SPEZIALITÄTEN

Käsefondue

Im kuuhl gibt es auf Vorreservation leckeres Käsefondue für CHF 29.50 pro Portion. Für maximal sechs Personen wird es in der Gondel im 1. Stock serviert; für Gruppen bis zu 10 Personen draussen auf der Terrasse am grossen Holztisch.

Brunchbuffet

Jeden Sonntag von 10:00 – 14:00 Uhr steht im kuuhl ein leckeres Brunchbuffet mit allem Drum und Dran bereit. Getränke im Offenausschank wie Cola, Wasser oder Haus-Eistee, aber auch diverse Heissgetränke wie Kaffee, Tee, Milchgetränke oder Kaffeespezialitäten sowie ein Glas Prosecco oder Orangensaft sind im Preis von CHF 35.– pro Person à discrétion inbegriffen. Telefonische Reservation wird empfohlen.

kuuhl

Steinenvorstadt 1a
4051 Basel
+41 (0)61 286 40 40
kuuhl.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11:30 – 22:00
So 10:00 – 22:00

Äiplerbrunch

10:00 – 14:00



«ICH MERKE UM VIER UHR NACHMITTAGS, DASS ICH NOCH NICHTS GEGESSEN HABE»

Nadja Hauser ist Produzentin des Young-Stage-Festivals. Während der zehntägigen Zirkus-Festspiele steht sie unter Strom; das Adrenalin braucht sie, um zu funktionieren. Wie sie trotz ihrem grossen Engagement Familie, Job und Haushalt unter einen Hut bekommt, erzählt sie im Interview im Basler Restaurant Schützenhaus.

Als Produzentin von Young Stage, des grössten Zirkusfestivals der Schweiz, begeistern Sie im Mai regelmässig Tausende von Zuschauern. Welches ist der schönste Moment für Sie persönlich?

Wenn unsere Artisten den Applaus bekommen, den sie so sehr verdienen. Wenn das Publikum tobt, die Künstler alles geben und vor Glück strahlen, dann stimmt für mich einfach alles. Denn darum geht es bei uns: um die Unterstützung und Förderung von jungen Talenten, die dabei sind, ihren Traum zu verwirklichen.

Wann sind Sie am kreativsten in Ihrer Arbeit?

Ich schaue mir viele andere Shows und Produktionen

an, dabei kommen mir häufig gute Ideen. Ich kann aber auch an meinem Bürotisch sitzen und in einem Tag eine ganze Show schreiben, inklusive Moderationen und Videodrehbücher. Am besten geht das an einem Weekend, wenn mich niemand stört.

Sie sind als Eventorganisatorin in der ganzen Schweiz tätig. Wie viel Zeit verbringen Sie in Ihrem Zuhause in Basel?

Sehr viel! Ich habe einen sechsjährigen Sohn, da kann ich nicht ständig unterwegs sein. Ich arbeite zwar gerade an einer neuen Show in Bern und bin auch viel in Europa unterwegs, wo ich Festivals und Zirkusschulen besuche. Aber diese Reisen sind plan-



bar und müssen halt gut mit der Familie abgesprochen sein. Zum Glück unterstützt mich mein Mann sehr; er und unser Sohn sind ein unschlagbares Team. Und meine Mutter wohnt während des Young-Stage-Festivals bei uns und übernimmt Haushalt und Kinderbetreuung.

Bleibt da noch Zeit, selber zu kochen?

Ja, wir gehen selten aus. Abends koche ich, auch wenn das für mich zu den grossen Herausforderungen zählt. Es kommt oft vor, dass ich vom Büro nach Hause hetze und feststelle, dass ich den Einkauf vergessen habe (lacht). Aber es klappt dann immer irgendwie. Zur Not tut es dann auch der Pizzakurier – jeweils ganz zur Freude meines Sohnes.

Ist Essen für Sie ein Genuss oder eher eine Notwendigkeit?

Im Alltag ist Essen für mich definitiv eine reine Notwendigkeit. Ich bin meistens derart beschäftigt, dass ich mir gar keine Gedanken übers Essen mache. Restaurantbesuche genieße ich dann umso mehr.

Essen Sie vor einer Young-Stage-Premiere etwas, oder sind Sie in dem Moment zu angespannt?

Während des Festivals kommt es vor, dass ich um vier Uhr nachmittags realisiere: Ich habe ja noch gar nichts getrunken und gegessen! Ich merke es schlichtweg nicht bis zu dem Zeitpunkt, an dem es mir mulmig wird; dann hilft meistens ein Red Bull oder eine Coca-Cola. Ich bin während der zehn Tage ziemlich unter Strom. Man könnte auch sagen, ich bin im «Kampfmodus», und in diesem kann man bekanntlich gut funktionieren und vom Adrenalin-ausstoss leben. Adrenalin liebe ich über alles!

Wenn Sie zu Hause kochen, welches Gericht gelingt Ihnen dann am besten?

Ich koche ein sehr gutes Thai-Curry!

Unterstützt Sie Ihr Ehemann in der Küche?

Ja, sehr. Mein Mann kann zwar nicht so gut kochen,

dafür macht er hinterher die Küche sauber, wenn ich wieder einmal ein Chaos veranstaltet habe.

Sie waren selbst einmal Zirkusartistin. Achten Sie heute auf Ihre Linie oder essen Sie, was Sie wollen?

Ich habe das Glück, dass ich gerne gesund esse. Salat, Früchte und Gemüse mag ich besonders. Ich achte grundsätzlich auch auf die Linie, esse aber auch sehr gerne mal etwas Ungesundes. Das ist gut fürs Gemüt (schmunzelt).

Was hat es bei Ihnen zu Hause immer im Kühlschrank?

Milch. Mein Sohn ist ein Milchjunkie. Auch Joghurts und als Notration – eben wenn das Einkaufen mal wieder vergessen gegangen ist – haben wir in den Tiefen des Kühlschranks noch (fast) immer ein Wienerli gefunden.

Haben Sie eine Sucht?

Gummibärchen aller Art.

Wenn Sie ausgehen, nach welchen Kriterien suchen Sie sich das Restaurant aus?

Ich mag eine unkomplizierte Atmosphäre und gute, nette Bedienung.

Welche Punkte stören Sie in einem Lokal?

Wenn die Speisekarte unendlich lang ist oder der Lärmpegel zu hoch für eine Unterhaltung.

Ihr kulinarischer Lieblingsort in Basel?

Ich gehe sehr gerne in die Brasserie Les Trois Rois.

Welche Projekte stehen als nächstes auf Ihrem Programm?

Nach dem Young-Stage-Festival im Mai geht es weiter mit einem Event für die ART Basel, dann ruft Rotterdam, wo ich Jurymitglied für die Abschlussarbeiten von Studenten einer Zirkusausbildung bin.

Young-Stage-Festival:
10. – 14. Mai 2019
in DAS ZELT auf der
Rosentalanlage Basel

young-stage.com

DON CARLOS

SPANISCHE WEINE MIT SCHWEIZER WURZELN



Ulises Chardonnay 2017

75cl für nur CHF 21.50

Reserve de Don Carlos Valencia DO 2016

75cl für nur CHF 14.90

150cl für nur CHF 29.90 mit Holzkiste

300cl für nur CHF 62.- mit Holzkiste

**Seleccion Especial
Don Carlos Valencia DO 2014**

75cl für nur CHF 19.90

150cl für nur CHF 42.50 mit Holzkiste

**Corte Real
Don Carlos Utiel Requena DO 2015**

75cl für nur CHF 25.90

150cl für nur CHF 57.50 mit Holzkiste



Don Carlos, spanische Weine mit Schweizer Wurzeln. Die Geschichte der Bodega reicht bis ins frühe 19. Jahrhundert zurück. Die Vorfahren von Carlos Valsangiacomo haben bereits 1831 im Tessin Wein produziert. Das Weinverständnis liegt der Familie im Blut, heute wird die Kellerei in Chiva, Valencia bereits in der fünften Generation geführt. Die fortschrittlichsten Kellertechnologien erlauben Don Carlos die Produktion von klas-

sischen wie auch top modernen Weinen aus lokalen wie auch internationalen Sorten. So wird ein Chardonnay im klassischen Burgunderstil ausgebaut. Die Rotweine hingegen sind modern, fruchtbetont, saftig mit einem tollen Schmelz. Der dezente, perfekt abgestimmte Fassausbau trägt und unterstützt die Weine in ihrer tollen Aromenvielfalt.

BESTELLEN SIE ONLINE

FINETODINE.SHOP



BASEL IM CIRCUS-FIEBER

Das grösste Circusfestival der Schweiz steht für neuen, innovativen, zeitgenössischen Circus, der in der Schweiz immer mehr Fans hat. Wenn in Basel vom 10. – 14. Mai 2019 das 11. Internationale Circus Festival YOUNG STAGE über die Bühne geht, steht Basel einmal mehr im Zentrum dieses Megatrends.

Der Wettbewerb

Der Kern des Festivals ist der Wettbewerb unter dem Dach von DAS ZELT auf der Rosentalanlage. 600 Artistinnen und Artisten haben sich beworben; nur die Besten werden zur Teilnahme eingeladen. So zeigen nun 25 junge Profikünstler aus zehn Nationen in 14 Acts ihr Können. Eine internationale besetzte Fachjury beurteilt die Darbietungen und verleiht die Preise. Festivaldirektorin Nadja Hauser beschreibt den Jahrgang 2019 so: «Die jungen Künstler stehen

für Innovation, für den neuen Circus, der kreativ, anspruchsvoll und poetisch ist und viele Genres der darstellenden Künste verbindet. Sie erzählen Geschichten auf der Bühne, die einen zum Nachdenken anregen.»

Circusstadt Basel

Am Samstag, 11. Mai und Sonntag, 12. Mai 2019 findet zudem ein für die ganze Bevölkerung frei zugängliches Open-Air-Spektakel auf dem Barfüsserplatz statt. Als Highlight können Gross und Klein am Trapez durch die Luft fliegen. Am Sonntag wird der Messeplatz zur Spielwiese des zeitgenössischen Circus. Auf dem Barfüsser- wie auf dem Messeplatz treten diverse Compagnien auf.

Basel goes Circus – machen Sie mit!

11th international Circus
Festival Young Stage
10. – 14. Mai 2019 in Basel

young-stage.com

Tickets:
ticketcorner.ch

11. INTERNATIONALES
CIRCUS
FESTIVAL
YOUNG STAGE
BASEL
DIE WELTTEILE DER JUNGEN PROFIKÜNSTLER

Die Schmuckauktion auf Star TV

 alles echt

 beste Preise

 grösste Vielfalt

Täglich auf Star TV und
www.StarTV.ch/Schmuck



 **JUWELO**

Juwelo auf Star TV, dem Sender mit dem täglich attraktiven Spielfilmprogramm



IL GELATO DI BASILEA

Buongelato folgt der Tradition des 2016 gegründeten und sehr beliebten Buongusto Caffé & Gelato in der Basler Gerbergasse. Das Unternehmen bietet haus- und handgemachten «vero gelato italiano» an. Im Sortiment sind mittlerweile über hundert verschiedene Gelati-Sorten, die in Basel aus feinsten Zutaten hergestellt werden.

Das Buongelato-Team bietet Hotels, Restaurants und Catering kompetente Unterstützung, wenn diese ihren Kunden ein unvergessliches Gelato-Erlebnis bieten möchten. Giovanni und Carlo entwickeln die Rezepte und Federico bereitet die Gelato jeden Tag frisch zu. Zoltan unterstützt und berät derweil von der ersten Kontaktaufnahme bis zur Auslieferung der Bestellung (Bild v. l. n. r.).

Die Spezialisten von Buongelato bereiten zu jedem Menü exklusiv den passenden, perfekten Gelato zu.

Da kann man nur noch sagen:
Buongelato a tutti!

Buongelato Basel

Gerbergasse 58
4051 Basel
+41 (0)78 790 02 62
buongustocaffegelato@gmail.com
buongelato-basel.ch

Öffnungszeiten

täglich 10:30 – 22:30

buon
Gelato
Basel



SUMMERTIME IM Q4

Die Geschichte von Q4 begann 1985 mit einer Jazz-Matinée im Hotel Schützen in Rheinfelden. 1987 zog der Club an die Quellenstrasse 4 und führte fortan diese Adresse abgekürzt als Name. 2002 dislozierte Q4 zurück in den Kulturkeller des Hotels Schützen, wo der Club bis heute untergebracht ist. Hier eine Übersicht über die nächsten Konzerte:

MONTAG, 6. MAI 2019, 20:15 UHR

Alvin Queen Quartet

(Alvin Queen dr; Jesse Davis as; Dezron Douglas b; Danny Grissett p)

Es ist jetzt schon ein paar Jahre her, dass Alvin Queen mit einer eigenen Gruppe auf Tour war. Seine Alben «I Ain't Lookin' At You» und «Mighty Long Way» entstanden 2006 beziehungsweise 2009. Wer Alvin Queen kennt, weiss, dass in seiner Musik immer auch der Geist der Jazzgeschichte swingt. Im Gospel und Blues verwurzelt, garantiert er für ihre Power und Authentizität.

DIENSTAG, 14. MAI 2019, 20:15 UHR

Peter Erskine & Band

(Peter Erskine dr; Bob Sheppard s; John Beasley p/keys; Damian Erskine b)

Sein Name ist mit 700 Alben und einer ebenso beeindruckend umfangreichen Anzahl an Beiträgen für Filmmusik verbunden. Sein unermüdliches Schaffen brachte ihm zwei Grammy Awards sowie die Ehrendoktorwürde der Berklee School of Music ein. In Zusammenarbeit mit Offbeat.

DIENSTAG, 4. JUNI 2019, 20:15 UHR

Omer Avital Qantar

(Omer Avital b; Asaf Yuria ts/ss; Alexander Levin ts; Eden Ladin p; Ofri Nehemya dr)

Omer Avital hat mit Qantar sein Traumquintett gefunden. Die Improvisationen sind so stimmig, als ob die Musiker auf demselben Drahtseil mit einer unübertrefflichen Solidarität unterwegs wären – zusammengehalten von einem Band, das weit über das Aufführen der Töne und das Loslassen der Soli hinausgeht.

Schützen Kulturkeller

Bahnhofstrasse 19
4143 Rheinfelden
+41 (0)61 836 25 25
info@jazzclubq4.ch
jazzclubq4.ch

Jazzclub **Q4**

**Gasthof zum****Goldenen Sternen**

St. Alban-Rheinweg 70
4052 Basel

+41 (0)61 272 16 66
info@sternen-basel.ch
sternen-basel.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11:00 – 23:00
So und Feiertage
11:00 – 22:00

Lokalitäten/Plätze

Gaststube: 85 Plätze
Letzistube: 18 Plätze
Zunftstube: 18 Plätze
Künstlerstube: 36 Plätze
Sternensaal: 100 Plätze
Gewölbekeller: 70 Plätze

MEDITERRANE GENUSSREISE NACH KLEIN-VENEDIG

Im Gasthof zum Goldenen Sternen vereinen sich unter der Ägide von Küchenchef Timo Roniger und seinem Team vom Süden inspirierte Kochkunst und Schweizer Klassiker. Fisch- und Fleischliebhaber finden auf der Karte eine grosse Auswahl neu interpretierter Gerichte.

In der Küche des historischen Gasthofs zum Goldenen Sternen im Basler «Dalbeloch» hat man schon immer den Schwerpunkt auf Fischgerichte gelegt. Naheliegender eigentlich – bei einer Distanz von 25 Metern zum Rhein! Dieses langjährige Tüfteln und Experimentieren hat sich im vergangenen Dezember auszahlt: Der Goldene Sternen ist in die Gesellschaft zum Goldenen Fisch aufgenommen worden.

Grosse Ehre

Diese Ehre wird nur wenigen Restaurants in der Schweiz und noch weniger in der Region Basel zuteil. Ziel der 1969 gegründeten Gesellschaft war und ist es, den einheimischen Fisch bekannt zu machen und zu fördern. Das Führen des renommierten Labels verpflichtet aber auch. Nur nachhaltige

und zertifizierte Meeresfrüchte und Fische, die vom World Wildlife Fund WWF empfohlen werden, dürfen den Gästen angeboten werden. Um sich dieser Auszeichnung würdig zu erweisen, haben das Küchenteam sowie die langjährigen Gastgeber an der Front – allen voran Kujtim Zenunaj – die Köpfe zusammengesteckt und ein vielseitiges Sommerprogramm zusammengestellt.

Neue Erlebnisse

Unter der Bezeichnung «Foodtainment» unternimmt man beispielweise eine mediterrane Reise ins Klein-Venedig, wie das St. Alban-Tal von seinen Bewohnern auch genannt wird. In der Reihe «Frisch gefischt» können die Gäste jeden Monat aus wechselnden Spezialitäten wählen: Seezunge vom Grill,





eine ganze Dorade mit mediterraner Füllung oder Wolfsbarsch in der Salzkruste. Bei schönem Wetter locken montägliche Grillabende mit Musik und donnerstags ein Risotto-Plausch ans Grossbasler Rheinufer. Neu konzipiert wurde ausserdem die Reihe «Sommer am Rhein», die monatlich wechselnd mediterrane Nachbarn von Spanien über Italien bis hin zu Griechenland kulinarisch in den Fokus nimmt. Damit setzt sich der Goldene Stern quasi für «freie Sicht aufs Mittelmeer» ein ...

Altbewährte Räume

Während die Gastfreundschaft des eingespielten Teams sich diesen Sommer mit Neuerungen aus der kulinarischen Ecke verbindet, bleibt eine Tradition über alle Jahreszeiten und Epochen unverändert bestehen: die historischen Räumlichkeiten des ältesten Gasthofs der Stadt. Die verschiedenen barocken Stuben und Säle, die mit ihren Kassettendecken oder einzigartigen Wandverkleidungen und -malereien beeindrucken, sind nach wie vor ideal für geschäftliche oder familiäre Feierlichkeiten! Und dasselbe gilt für den renovierten und neu gestalteten Sternenkeller, der wie gemacht ist für Geschäftsanlässe, Vereinstreffen und Degustationen!

Bild oben rechts:
v. l. n. r.
Jan Standhardt, Timo Roniger,
Kujtim Zenunaj



VERANSTALTUNGEN

Mai 2019

MONATSSPEZIALITÄT

«**Frisch gefischt**»: Dreierlei Forelle, ab zwei Personen; täglich, mittags und abends für CHF 48.- p.P.

SAMSTAG, 18. MAI 2019, 14:30 - 17:30 UHR

Fischkochkurs: Tipps und Tricks rund ums Thema Fisch, gemeinsames Zubereiten von Speisen und Abendessen inkl. 3-Gang-Menü, Mineral, Weinbegleitung, Café und Tee für CHF 120.- p.P.

SONNTAG, 26. MAI 2019, AB 18:30 UHR

Picasso zu Gast im Dalbeloch: Anlässlich des Kulturhighlights «Picasso – Blaue und rosa Periode» in der Fondation Beyeler kreiert das Team um Timo Roniger ein kreatives 3-Gang-Spezialmenü, inspiriert von der Farbpalette der Ausstellung in Riehen für CHF 93.- p.P.

Juni 2019

MONATSSPEZIALITÄT

«**Frisch gefischt**»: Meeresfrüchte und Krustentiere auf grosser Platte; täglich, mittags und abends für CHF 48.- p.P.

AB MONTAG, 17. JUNI 2019, MONTAGS AB 18:30 UHR

Grillabend in unserer Reihe «Sommer am Rhein»
(nur bei schönem Wetter) für CHF 48.- p.P.

AB 20. JUNI 2019, DONNERSTAGS AB 18:30 UHR

Live-Cooking «Risotto-Plausch»
(nur bei schönem Wetter) für CHF 48.- p.P.

Juli 2019

MONATSSPEZIALITÄT

«**Frisch gefischt**»: Seezunge vom Grill; täglich, mittags und abends für CHF 48.- p.P.

SAMSTAG, 6. JULI 2019, AB 18:30 UHR

Griechenland zu Gast in Basel für CHF 48.- p.P.



EINE POSITIVE ENTWICKLUNG

Wirtshaus St. Jakob

St. Jakobs-Strasse 377
4052 Basel
+41 (0)61 501 47 50
info@sanktjakob-basel.ch
sanktjakob-basel.ch

Öffnungszeiten

Mo 11:00 – 14:00

Di – Fr 11:00 – 14:00

18:00 – 21:00

Sa 18:00 – 21:00

Sonntag und Montag

geschlossen (ausser bei

besonderen Anlässen

wie Swiss Indoors,

FCB-Spielen etc. oder

auf persönliche Anfrage).

Fast alles neu machte der Mai 2018 im historischen Wirtshaus St. Jakob. Mit viel Engagement und Fantasie hat der neue Gastgeber das Gastronomie-Bijou wieder zum Strahlen gebracht. Und so soll es auch diesen Sommer weitergehen.

Über ein Jahr ist es nun her, dass Stephan Kohler im Wirtshaus St. Jakob zu wirken begonnen hat. In diesem Jahr haben er und sein Team viel Neues ausprobiert und permanent an Verbesserungen gearbeitet. Mit Erfolg, haben doch neben den bisherigen auch viele neue Gäste den Weg ins Wirtshaus gefunden und sind zu Stammkunden geworden. «Wow! Das hett sich aber rächt g'änderet!» war dabei ein häufig gehörter Kommentar.

Wirtshaus mit Heimvorteil

Das Gasthaus in der Ebene von St. Jakob ist das, was es als Bezeichnung im Namen führt: ein Wirtshaus. Also ein rustikaler, bürgerlicher und für alle offener Ort. In diesem Sinn hat sich auch die Kundschaft entwickelt. Im gemütlichen Ambiente fühlt man sich wohl und ein wenig wie zu Hause. Das widerspiegelt sich auch im Angebot der Küche, die so regional wie möglich daherkommt, und in der Speisekarte, die lau-

rend den saisonalen Gegebenheiten angepasst wird. Mit anderen Worten: Im Winter gibt es hier keinen Tomatensalat. Dafür aber im Frühjahr, wenn die Tomaten in der Region reif sind und auch so schmecken.

Premium-Fleisch und Cordon bleu

Fleisch wird im Wirtshaus immer noch grossgeschrieben. Neu gibt es eine Cordon-bleu-Karte mit ständig wechselnden Variationen der beliebten Spezialität sowie einen «Wirtshausteller» mit verschiedenen Fleischspezialitäten. Röstli, Leberli oder Wurst-Käse-Salat sind immer noch angesagte Klassiker und natürlich hausgemacht. Auch Spareribs vom Rind und das Ribeye-Steak sind aus dem Angebot nicht wegzudenken. Auch hier gilt: Fleisch kommt im Wirtshaus aus der Metzgerei, und die Zutaten möglichst aus der Region. Dafür garantiert unter anderem die Zusammenarbeit mit Bauernhöfen wie dem von Familie Brunner im benachbarten Muttenz.

– WIRTSHAUS –

St. Jakob



Sommer ist Garten & Party

Nach dem Erfolg, den die Aussenbar anlässlich von Fussballspielen und Grossanlässen im benachbarten St. Jakobs-Park letztes Jahr hatte, baut Kohler das Angebot heuer noch aus. «Wir haben einen tollen Garten, wir haben das Know-how und wir haben die Möglichkeit; also tun wir es!», sagt der initiative Gastgeber. Neu gestaltet präsentiert sich der attraktive Aussenbereich mit Bar und gemütlicher Lounge. Ein Teil davon ist überdacht, sodass auch ein paar Tropfen die Festfreude nicht trüben können, und bei schönem Wetter ist der Open-Air-Bereich auch am Wochenende offen. Liegestühle und Feuerschalen sorgen für ein Ambiente wie in den Ferien, auch die reichhaltige Auswahl an feinen Whiskys, Rum, Gin Tonic, klassischen Cocktails oder neueren Drinks.

Neuaufgabe des Mittelalters

Nach dem erfolgreichen ersten Mittelalter-Abend im vergangenen Herbst, der dank Rezepten aus der Zeit und der dazu passenden Livemusik zum nostalgischen Erlebnis wurde, kommt es am 28. Juni 2019 zu einer zweiten Auflage. Das Wirtshaus-Team hofft erneut auf ein gelungenes Fest mit dem Anlass entsprechend gewandeten Gästen und Superstimmung. Und wer weiss: Vielleicht überrascht Stephan Kohler dazu noch mit einem Sommerfest oder einer Motto-Party im Garten? Da heisst es «wait and see» – natürlich immer aktuell auf der Web- oder der Facebook-Seite des Wirtshauses!



VERANSTALTUNGEN

SAMSTAG, 11. MAI 2019

Sommerbar-Eröffnungsfest

FREITAG, 28. JUNI 2019

Mittelalteressen

SAMSTAG, 5. OKTOBER 2019

Oktoberfest

Bild oben:

Herren v. l. n. r.:
Tefik Beciri, Stephan Kohler,
Kopeeswaran Sanmugam

Damen v. l. n. r.:
Gabriela Haas,
Christina Männel



WO DER GAUMEN GEHÖR FINDET

Das Hotel Schützen in Rheinfelden bietet Gaumenschmaus und Hörgenuss zugleich. Als kompetenter Kulturpartner in der Region setzt es wichtige Akzente im kulturellen Leben der Region. Im Restaurant pflegen David Heisch und sein Team eine Küche mit regional-frankophoner Ausrichtung.

Mindestens 10 Prozent seines Gewinns investiert das «Seminarhotel mit Kultur» in soziale und kulturelle Projekte. «Unser Konzept berücksichtigt innerbetriebliche Massnahmen ebenso wie öffentliche Veranstaltungen», fasst Martin Sonderegger, Direktor Hotellerie der Schützen Rheinfelden AG, das vielseitige Engagement des Traditionshauses zusammen.

Kompetenter Kulturpartner

Dabei setzt das Hotel Schützen wichtige Akzente im kulturellen Leben der Region; etwa durch Ausstellungen lokaler Künstler in den hoteleigenen Räumlichkeiten oder das Sponsoring von musikalischen Einrichtungen wie dem Aargauer Symphonieorchester, dem Barockorchester Capriccio, der Konzertreihe Klassik Sterne Rheinfelden, dem Solsberg-Festival oder der ortsansässigen Musikschule. Dass das Unternehmen ein beliebter Kulturpartner ist, zeigt sich daran, dass Projektideen immer häufiger kon-

kret werden und das Hotel Schützen als Sponsor wie als Austragungsort sehr gefragt ist. «Das freut uns sehr, und wir versuchen dieser Entwicklung Rechnung zu tragen», bekräftigt Sonderegger.

Hochburg des Jazz

Ein eigenes – und zudem sehr erfolgreiches – Kulturprojekt ist die enge Zusammenarbeit mit den beiden Jazzclubs Q4 und Ja-ZZ sowie dem David Regan Orchestra, welche regelmässig Konzerte im Schützen-Kulturkeller durchführen. Dank der Unterstützung des Schützen ist es seit vielen Jahren möglich, international bekannte Musikgrössen nach Rheinfelden zu holen und hochkarätige Konzerte mit prominenten Namen wie Kenny Garrett, Ron Carter und Vincent Herring anzubieten. Der Schützenkeller bietet ihnen und vielen weiteren Künstlern aus aller Welt eine Bühne in gemütlicher Atmosphäre und mit begeistertem Publikum. Einen sicheren Hit landet der Schützen

Restaurant & Hotel Schützen Rheinfelden***

Martin Sonderegger
Bahnhofstrasse 19
4310 Rheinfelden
+41 (0)61 836 25 25
willkommen@
hotelschuetzen.ch
hotelschuetzen.ch

Facebook/Instagram/ Youtube:

@hotelschuetzenrheinfelden
@hotelschuetzen
@hotelschuetzenrheinfelden

Öffnungszeiten

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

Grosse Karte

Mo – Sa 12:00 – 14:00
18:00 – 21:30
So bis 21:00 Uhr

Kleine Karte

Mo – So 14:00 – 18:00
Im Sommer bewirten wir
Sie auf der Terrasse im
Schützengarten.



dabei selber – nämlich mit dem «Jazzteller» zu CHF 32.–, welcher den Kulturgenuss mit der passenden kulinarischen Kreation ergänzt. In der Sommersaison können Gäste im Rahmen der Gartenkonzerte von einem «Jazz im Garten»-Package profitieren, welches auch eine Übernachtung beinhaltet.

Küche mit regional-frankophoner Ausrichtung

Im Restaurant Schützen rundet eine feine schweizerische Küche mit französischem Einschlag von David Heisch und seinem Team das kulturelle Angebot ab. Eine saisonal abgestimmte Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts zeugt von der Vielseitigkeit der regionalen Küche und blickt gleichzeitig über den Tellerrand hinaus ins Nachbarland Frankreich. Geschmorter Entenschenkel mit frischem Kartoffelpüree und Thymian-Zucchetti lassen sich dann beispielsweise perfekt zu einem süssen Joghurtflan kombinieren.

CATERING

Kulinarisch hochstehende Vielfalt zaubert das Küchenteam der Schützen-Küche auch im Catering auf den Tisch seiner Gäste. Vom Apéro über die Grillparty bis zum Gala Dinner oder der gelungenen Firmenfeier macht der Catering-Service alle privaten und betrieblichen Anlässe zu einem ganz besonderen Fest. Jedes Catering geht auf die individuellen Wünsche und Gegebenheiten vor Ort mit höchster Sorgfalt ein.

bankett@hotelschuetzen.ch, +41 (0)61 836 25 05

VERANSTALTUNGEN

MONTAG, 6. MAI 2019, 20:15 UHR

Jazzclub Q4, Alvin Queen Quartet

FREITAG BIS SONNTAG, 10. – 12. MAI 2019

EXPO Unteres Fricktal

Besuchen Sie uns an der EXPO in Rheinfelden.

SONNTAG, 12. MAI 2019, 12:00 UHR

Muttertags-Menü, CHF 65.–

DIENSTAG, 14. MAI 2019, 20:15 UHR

Jazzclub Q4, Peter Erskine & Band

FREITAG, 24. MAI 2019, 20:00 UHR

Ja-ZZ, Redhouse Hot Six

SAMSTAG, 25. MAI 2019, 19:30 UHR

Theater Echad, Abendrot

SONNTAG, 26. MAI 2019, 19:30 UHR

Rob Ickes & Trey Hensley

MONTAG, 3. JUNI 2019, 20:15 UHR

Monday Night Session, The David Regan Orchestra

DIENSTAG, 4. JUNI 2019, 20:15 UHR

Jazzclub Q4, Omer Avital Quintet

SONNTAG, 7. JULI 2019, AB 11:00 UHR

Jazz im Schützengarten, 3-Gang-Menü CHF 68.–

Als «Jazz im Garten-Package» mit Übernachtung buchbar.



ERHOLUNG IST DAS SALZ DES LEBENS

Willkommen im Paradies! Es liegt auf einem Hügel mitten in Rheinfelden, hat 4 Sterne und trägt den Namen EDEN im Park. Seine Gäste verwöhnt es mit einer rundum stimmigen Kombination aus Erholung und kulinarischen Genüssen.

Hotel EDEN im Park****

Restaurant Makaan

Walburga Kunz
Froneggweg 3
4310 Rheinfelden
+ 41 (0)61 836 24 24
willkommen@hoteleden.ch
hoteleden.ch

Facebook/Instagram

@hoteledenimpark
@eden_im_park

Öffnungszeiten

Restaurant

Mo – So 07:30 – 23:00

Spa

Mo – Fr 09:00 – 20:00
Sa 09:00 – 17:00
So 11:00 – 18:00

Solebad

So – Fr 09:30 – 21:00
Sa 09:00 – 18:30

Der Badebetrieb endet
jeweils eine halbe Stunde
vor Schliessung des Bades.

Das Hotel EDEN im Park, seine Spa-Oase und das Solebad haben eines gemeinsam: Sie strahlen eine friedliche, ruhige Atmosphäre aus und überzeugen durch aufmerksamen Service sowie auf jeden Gast individuell abgestimmte Behandlungen. Gesunde Köstlichkeiten aus der euro-asiatisch inspirierten Küche runden jeden Aufenthalt auf exquisite Weise ab.

EDEN-Spa Chawila

Seinen Spa hat das EDEN übrigens nach einem Nachbarland des biblischen Paradiesgartens benannt. Dieses Chawila soll reich an Gold- und Edelsteinvorkommen gewesen sein. Im EDEN im Park findet sich solcher Reichtum in Form von Gesundheit und Glücksmomenten. Vom Malzschrot-Peeling über ein Milch-Honig-Bad bis hin zur Lomi-Lomi-Massage bietet das Chawila-Team zahlreiche klassische und exotische Verwöhnbehandlungen an. Natürlich begehen Sie sich auch bei kosmetischen Behandlungen in diesem Spa nur in die besten Hände.

Wellness-Packages

Zudem überrascht er jeden Monat mit neuen Verwöhn-Paketen zu attraktiven Preisen. Ein «Kurz-Urlaub» mit Massage, Snack, Getränk und 2 Stunden Solebad schlägt mit nur CHF 80.– zu Buche. Das «Romantik-Special» mit Massage, Snack, Prosecco und einem Aroma-Bad ist ein besonderes Erlebnis für Paare. Und hinter der Bezeichnung «Lady's & Gentleman's Day» verbirgt sich ein Verwöhnprogramm mit abgestimmten Körperbehandlungen, ein Fitnesssteller für sie und ein rustikaler Imbiss mit lokaler Bierspezialität für ihn.

Heilung durch Wasser

Spa-Anwendungen können auch in Kombination mit einem Besuch im Solebad kombiniert werden. Die Rheinfelder Natursole® ist für ihre heilsame Wirkung auf den Körper bekannt. Sie fördert die Durchblutung, regt die Atmung an und hat einen positiven Einfluss auf das vegetative Nervensystem und den



Hautstoffwechsel. Der Solebad-Eintritt für CHF 25.– ist ganztags gültig und beinhaltet die Benützung von Sauna, Dampfbad, Ruhezonen, Fitnessraum und Achtsamkeitsgarten. Im Juni startet Nathalie Bögli das Angebot «Aquafitness»; der Kurs findet donnerstags um 8:30 Uhr im Solebecken statt.

Achtsamkeitsgarten mit Wasserspringschale

Im Achtsamkeitsgarten der hoteleigenen Parkanlage gibt es zahlreiche Heilkräuter und zarte Blühpflanzen zu entdecken. Ausserdem lockt ein weitläufiger Kneipp-Pfad, welcher die Durchblutung und den Stoffwechsel wohltuend anregt. Oder man geniesst

ganz einfach die Stille der Natur und unter alten, ausladenden Bäumen Erholung pur. Für Solebad-Gäste ist die Nutzung des Gartens inbegriffen; ein separater Eintritt kostet CHF 10.–. Ab Juni eröffnet zudem eine Wasserspringschale ein neues Erlebnis für alle Sinne. Das handgefertigte Bronzegefäss wird mit Wasser gefüllt und beim Reiben der beiden Griffe versetzt sich das Wasser in Schwingung. Diese ist gleichzeitig sichtbar, klanglich hörbar und als sanfte Massage an den Händen spürbar. Ausprobieren!

EINTAUCHEN INS REICH DER KLÄNGE

Unsere Klangschaalen-Bäder sind eine garantierte Frischzellenkur. Während die Gefässe durch sanftes Anspielen in Schwingung versetzt werden, schweben Körper und Seele im warmen Solebad. Die Schwingungen gelangen auf direktem Weg in den Körper, umspülen über das Wasser den ganzen Menschen und hüllen ihn in eine selten erreichte Ruhe und Ausgeglichenheit.

Termine: Dienstagvormittag und Samstagabend; weitere Informationen auf hoteleden.ch.

Eintritt CHF 50.– p.P., Solebad inbegriffen. Teilnehmerzahl beschränkt, rechtzeitige Anmeldung empfohlen.

willkommen@hoteleden.ch, Tel. +41 (0)61 836 24 24

VERANSTALTUNGEN

FREITAG BIS SONNTAG, 10. – 12. MAI 2019

EXPO Unteres Fricktal

Besuchen Sie uns an der EXPO in Rheinfelden.

SONNTAG, 12. MAI 2019, 10:00 – 14:00 UHR

Muttertagsbrunch, inklusive zwei Stunden Solebad, Küchen und Muttertags-Gedicht, CHF 54.– p.P.

SONNTAG, 9. JUNI 2019, 10:00 – 14:00 UHR

Pfingstbrunch, inkl. 2 h Solebad, CHF 54.– p.P.

DONNERSTAG, 27. JUNI & 8. AUGUST 2019, 19:00 UHR

«**Allerlei Kräuter**», Rundgang im Achtsamkeitsgarten mit Silvia Senn, Kräuter-Apéro, CHF 56.– p.P.

DONNERSTAG, 4. JULI 2019, 19:00 UHR

Genussreise «Süßes Gold», ein kulinarischer Abend rund um das Thema Honig und Bienen. Das 4-Gang-Honig-Menü wird angereichert mit spannenden Informationen der EDEN-Imkerin Anna Tina Heuss, CHF 75.– p.P.

JEWELNS MONTAGS 17:30 – 18:00 UHR

Qi Gong im EDEN Park (bis zum Ende des Sommers, nur bei schönem Wetter, kostenlos)



EIN TRADITIONSHOTEL HISST DIE SEGEL

Im Hotel-Restaurant Schiff am Rhein weht ein frischer Wind: Das 3-Sterne-Haus mitten in der historischen Altstadt der Wakkerpreisstadt Rheinfelden hat ein neues Führungsteam erhalten. Und nimmt Kurs auf eine erfolgreiche Zukunft.

Hotel Schiff am Rhein***

Restaurant Rhyblick

Florian Woitaske
 Marktgasse 60
 4310 Rheinfelden
 +41 (0)61 836 22 22
 willkommen@hotelschiff.ch
 hotelschiff.ch

Facebook/Instagram:

@hotelschiffamrhein

Öffnungszeiten

Mo – Fr	07:00 – 22:30
Sa	07:30 – 22:30
So	07:30 – 22:00

À la Carte

Mo – Sa	11:30 – 21:30
So	11:30 – 21:00

Seit Anfang 2019 ist Florian Woitaske neuer Hotelier im Schiff am Rhein. Der 34-Jährige ist seit acht Jahren im Hotel Schützen beschäftigt, zu dem das Hotel Schiff gehört. Zuletzt war er Küchenchef im 4-Sterne-Haus EDEN im Park. Der Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis ist zudem Prüfungsexperte für das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis EFZ für Köche und macht in Kürze seinen Abschluss als diplomierter Hotelmanager NDS HF.

Neue Chef de service im Rhyblick

Die Kompetenzen und Erfahrungen von Florian Woitaske in der Gastronomie ergänzen sich perfekt mit denen der neuen Chef de service Nora Mugwika. Die 28-jährige Baselbieterin verantwortet seit Feb-

ruar das Angebot des gepflegten Restaurants Rhyblick. Ihr Team serviert swiss-mediterrane Küche mit eleganten Kreationen und frischen Ideen, wahlweise in den modernen Räumen des Restaurants oder auf der sonnigen Rheinterrasse mit Blick auf die Rheinbrücke und das romantische Inseli von Rheinfelden. Martin Sonderegger, Direktor Hotellerie der Schützen Rheinfelden AG, setzt mit dem neuen und verjüngten Führungsteam klare Akzente und freut sich auf die enge Zusammenarbeit und die Synergien, die dadurch entstehen: «Mit Florian Woitaske und Nora Mugwika verfügen wir über umfassende und wichtige Kompetenzen für die Zukunft des Hauses. Wir bleiben ein erstklassiger Gastgeber, der das Bewährte schätzt und offen ist für Neues.»



Swiss-mediterran

Wo die kulinarische Fahrt hingehet, erkennt der Gast schnell bei einem Blick auf die neue Menü-Karte. Das 4-Gang-Rheinbrücken-Menü für CHF 64.- wechselt monatlich und vereint eine gehobene Schweizer Küche mit den Feinheiten der mediterranen Kulinarik, beispielsweise mit einem im Kräuteröl sautierten Lamm-Entrecôte mit Nusskruste und Marsala-Jus, Tagliolini mit Bröselbutter und gefüllten Zucchetti-Türmchen. Wer das anschliessende Schokoladen-Meringue-Nest mit hausgemachter Bananenglace, Himbeeren und Rosmarinsalz kostet, wird zustimmen: Auf die kommenden Menüvorschläge darf man zu Recht gespannt sein!

FEIERN UND SEMINARE

Feiern und Tagen im Restaurant Rhyblick – Synonyme für einen Anlass mit Geschmack und Stil! Neben individuellen kulinarischen Angeboten der swiss-mediterranen Küche erwarten Sie auch ein aufmerksamer Service und die einmalige Lage am romantischen Rheinufer.

Das gepflegte Restaurant (90 Plätze), eine Sonnenterrasse (45 Plätze im Sommer) und mehrere Festsäle (bis 120 m²) stehen ebenso zu Ihrer Verfügung wie technisch sehr gut ausgestattete und helle Seminarräume. Sie profitieren ausserdem von der zentralen Lage in der entspannten Rheinfelder Altstadt und der sehr guten schweizweiten Verkehrsanbindung. Gerne beraten wir Sie persönlich.

bankett@hotelschiff.ch, +41 (0)61 836 25 02
seminar@hotelschiff.ch, +41 (0)61 836 25 05

VERANSTALTUNGEN

FREITAG BIS SONNTAG, 10. – 12. MAI 2019

EXPO Unteres Fricktal

Besuchen Sie uns an der EXPO in Rheinfelden.

SONNTAG, 12. MAI 2019, 12:00 UHR

Muttertag, 3-Gang-Menü; jede Dame wird mit einem Welcome-Drink und einer Rose begrüsst. CHF 56.- p.P.

FREITAG, 31. MAI 2019

Grünes Buffet am Abend, vielfältiges vegetarisch/veganes Buffet, CHF 30.- p.P.

DIENSTAG, 18. JUNI 2019

«**Tour de Suisse**», BBQ im Städtli unter den Dachbäumen, mit Live-Übertragung, CHF 55.-.

FREITAG, 28. JUNI 2019

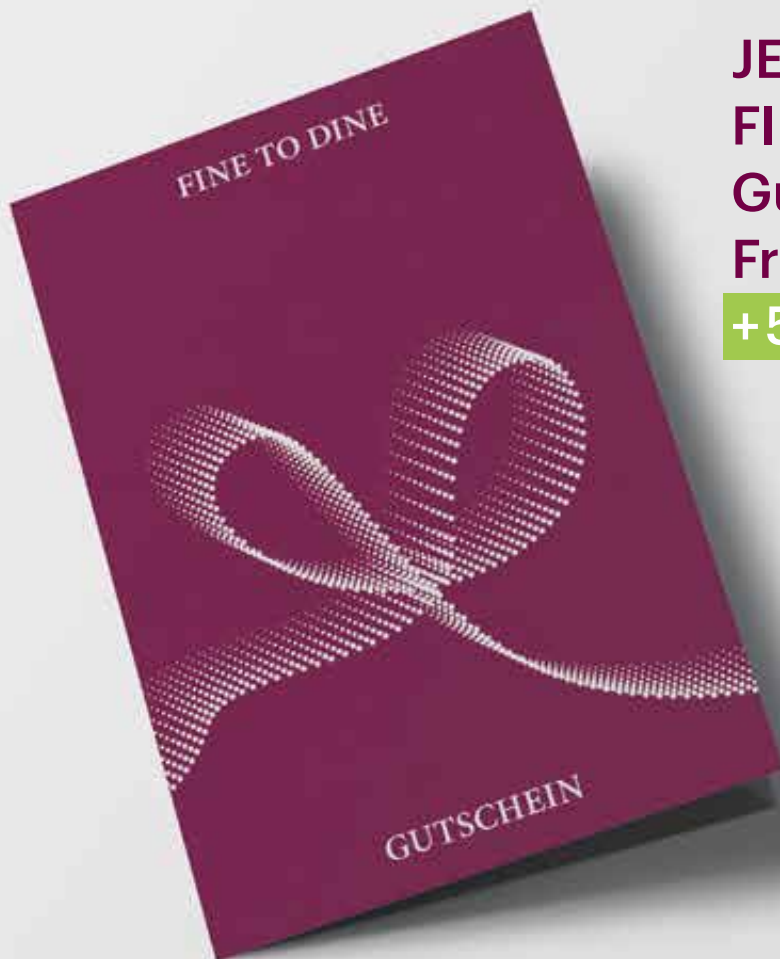
Grünes Buffet am Abend, vielfältiges vegetarisch/veganes Buffet, CHF 30.- p.P.

MONAT JULI 2019

Lachsmonat mit speziellen Lachs-Angeboten

GENUSS UND FREUDE SCHENKEN...

...mit dem Restaurant-Gutschein von FINE TO DINE.
Akzeptiert in rund 100 verschiedenen Schweizer Restaurants



JETZT mit hochwertigen FINE TO DINE Restaurant-Gutscheinen von der Frühjahrsaktion profitieren: **+50% geschenkt!**



Kaufen Sie z.B. einen Gutschein im Wert von **100 Franken** und wir schenken Ihnen **zusätzlich 50 Franken** = **150 Franken Gutscheinwert!**

Bestellen Sie auf finetodine.ch und aktivieren Sie im Warenkorb den Gutschein-Code: **FTDBS21**

Diese Vorteilsaktion läuft bis 30. Juni 2019.
Die Gültigkeit der Gutscheine beträgt 2 Jahre.

FINE TO DINE Restaurant-Gutscheine werden u.a. in folgenden Restaurants akzeptiert:

Schützenhaus, Basel / **Acqua**, Basel / **NOOHN**, Basel / **Neubad**, Binningen / **Carlton**, Zürich / **Camino**, Zürich / **First**, Ottikon / **Die Waid**, Zürich / **Villa Merian**, Basel / **Tre Fratelli**, Zürich / **Hato**, Zürich / **Les Halles**, Zürich / **Goldener Sternen**, Basel / **Weiherschloss**, Bottmingen / **Wanderruh**, Basel / **Casa Aurelio**, Zürich / **Le Cèdre**, Zürich / **Himmaman Lodge**, Rapperswil-Jona / **Turbinenhaus**, Zürich

Auf finetodine.ch finden Sie alle Informationen zu den teilnehmenden Restaurants.
Rund 100 Restaurants im Grossraum Basel, Zürich und weiteren Regionen der Schweiz.



Bild: © HYPERION

WEIHNACHTEN? ÜBER DEN DÄCHERN VON BASEL!

Noch prägen Sommer, Sonne und Sombrero die langen Tage, noch feiern wir am Grill, noch kühlen wir uns an langen Abenden beim Rheinschwimm ab. Doch wie schon Wilhelm Busch sagte: «Eins, zwei, drei, im Sauseschritt eilt die Zeit. Wir eilen mit...» Gewitzte Köpfe denken also voraus und planen jetzt schon die nächste Genusszeit – den Advent, wenn sie mit Kollegen, Kunden, Freunden oder der Familie das Jahr mit einer kulinarischen Weihnachtsfeier ausklingen lassen.

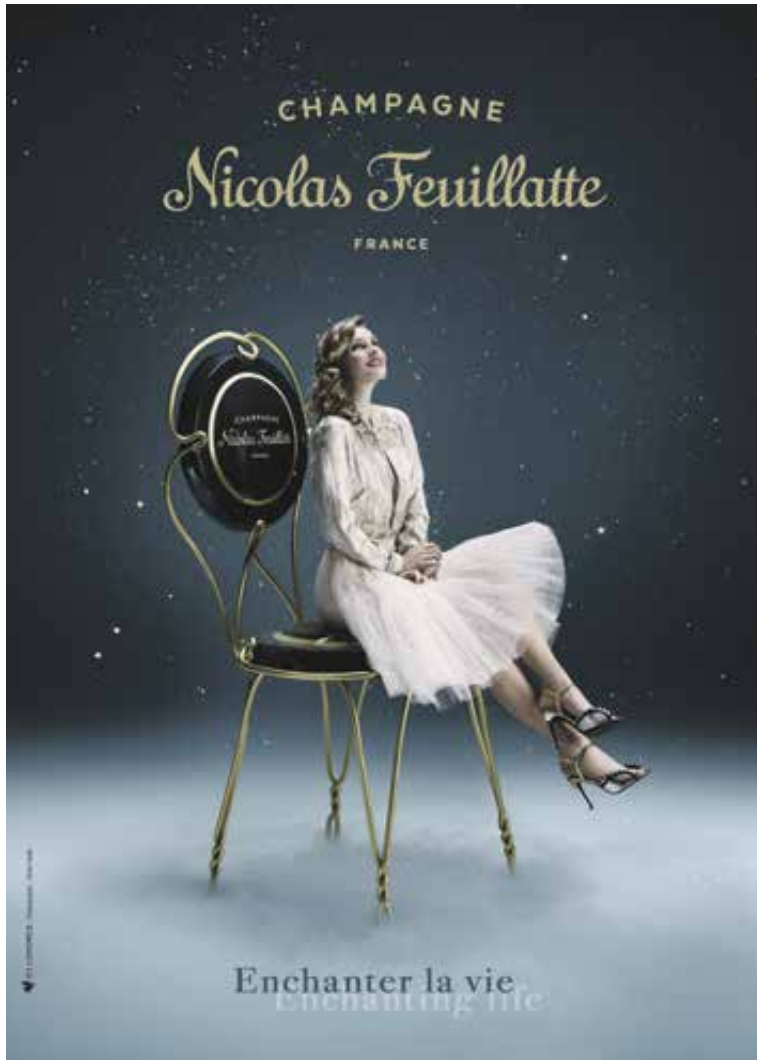
Im exklusiven Ambiente des HYPERION Hotels Basel gelingt dies besonders gut. Hier wird die Weihnachtsfeier zu einem Erlebnis für alle Sinne: Die Panoramafenster im Restaurant Gaumenfreund in der 3. Etage des Basler Messeturms vermitteln urbanes Feeling, die dezente Beleuchtung sorgt für Weihnachtsstimmung. Dazu serviert das Restaurantteam

einen Gaumenschmaus nach Wahl. Neben der À-la-carte-Auswahl mit Schweizer Klassikern und internationalen Spezialitäten stehen feine weihnachtliche Menüs auf der Speisekarte – eine Entenbrust an Preiselbeerjus zum Beispiel, die leckere Marroni-Suppe oder ein Schokoladen-Küchlein zum Dessert.

Auf Wunsch organisiert das Hotelteam auch ein passendes Rahmenprogramm für die Weihnachtsfeier und ist bei der individuellen Planung behilflich. Und wer den Abend gemütlich ohne Abreisestress ausklingen lassen will, der findet in den komfortablen Zimmern des HYPERION Hotels alles für eine erholsame Übernachtung.

HYPERION Hotel Basel

Messeplatz 12
4058 Basel
+41 (0)61 560 55 00
convention.basel@
h-hotels.com
h-hotels.com



APD Addimat AG

Kassen- und Ausschanksysteme

Sie suchen Mehrwert. Wir bieten ihn.
Einfach in der Bedienung, schnell in der Bearbeitung und platzsparend im Einsatz.



APD Addimat AG
Etzelmatt 5
5430 Wettingen
Tel: 056 427 45 45

www.apdaddimat.ch





KAUFEN SIE GENUSS.

WWW.FINETODINE.SHOP



BLUEMELADE
BIM SCHLOSS

Unsere exklusiven Blumenläden in Basel, Aesch und Oberwil gehören in der **Region** zu den führenden Unternehmen. Wir haben uns auf ein **täglich frisches** und breites Schnittblumensortiment spezialisiert. Zudem bieten wir **Blumenlieferungen, Hochzeits- und Eventdekorationen, Blumenabonnements** (sowohl für Firmen- wie auch Privatkunden), Trauerfloristik und vieles mehr.

Aeschenvorstadt 25
Hauptstrasse 75
Hauptstrasse 42

4051 Basel
4147 Aesch
4104 Oberwil

Tel. 061 273 20 10
Tel. 061 751 82 88
Tel. 061 401 10 12

www.blumeschloss.ch

In guten Restaurants gibt es gutes Bier.




Unser Bier

Bier von hier statt Bier von dort.



Brauerei Unser Bier, Gundeldingerstrasse 287, 4053 Basel
061 338 83 83, info@unser-bier.ch, www.unser-bier.ch

... wir liefern die Beilage



AG FÜR FRUCHTHANDEL
Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 338 99 10

safruits
www.safruits.com



ESSKULTUR ZWISCHEN BUCHDECKELN

Feierabend! Kühlschrank auf, Teller füllen, Fernseher an. Hauptsache satt. Ist das langweilig? Ja! Sehnen Sie sich nach Abwechslung? Bestimmt! Warum sonst sollten Sie im FINE TO DINE blättern und mit dem einen oder anderen Restaurantbesuch liebäugeln? Mit den richtigen Kochbüchern sind Entdeckungen aber auch in der eigenen Küche möglich.

Ausgefallen und exotisch

Im Kulturhaus Bider & Tanner finden Sie Rezeptsammlungen, mit deren Hilfe Sie Ausgefallenes und Exotisches auf Ihren Tisch zaubern können. Die Neuerscheinung «Von Zen und Sellerie» verbindet japanische und europäische Esskultur zu aparten Kreationen wie Brokkoli mit Sesamsenf oder in Mirin eingelegte Zucchini. Greifen Sie zum Buch «Immergrün», treffen Sie die Gemüsesorten Nordeuropas in ungewohnten Zubereitungen an. Im «Noma-Handbuch Fermentation» laden die Köche des erfolgreichen dänischen Restaurants dazu ein, eine alte Kulturtechnik wiederzuentdecken.

VERANSTALTUNGEN

DIENSTAG, 29. OKTOBER 2019, 19:30 UHR

Buchvernissage Claudio Del Principe: A mano

Eintritt: CHF 15.-,

mit der Bider & Tanner-Kundenkarte CHF 10.-.

Tickets:

061 206 99 96 oder ticket@biderundtanner.ch

Tradition und Gegenwart

Auch der bekannte Autor Peter Peter führt in seiner «Kulturgeschichte der französischen Küche» in die Vergangenheit, nicht ohne die Tradition nach Brauchbarem für die Gegenwart abzuklopfen. «Levante» verführt dazu, seine Freunde zu einem orientalischen Buffet zu laden. Gegrillter Auberginensalat, Randen-Falafel und Reis-Mandel-Pudding: Auch davon wird man satt, aber nicht nur!

Kulturhaus Bider & Tanner

Aeschenvorstadt 2

4010 Basel

+41 (0)61 206 99 99

info@biderundtanner.ch

biderundtanner.ch

Öffnungszeiten

Mo – Mi 09:00 – 18:30

Do 09:00 – 20:00

Fr 09:00 – 18:30

Sa 09:00 – 18:00

Bider&Tanner
Ihr Kulturhaus in Basel

10%

Gegen Abgabe dieses Coupons erhalten Sie vor Ort im Kulturhaus Bider & Tanner 10 Prozent Rabatt auf Ihren nächsten Kochbuch-Einkauf.

(Aktion gültig bis 31. Dezember 2019; gilt nicht im Online-Shop und ist nicht kumulierbar mit anderen Rabatten).



ESTATE E SOLE NEL RAMAZZOTTI

Die Produkte aus der italienischen Bierbrauerei Collesi zählen schon lange zu den Favoriten der Gäste im Restaurant an der Hutgasse. «Wegen Grosserfolg» wird nun auch der «Italia»-Abend wiederholt.

Restaurant Bar

Ramazzotti

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

Öffnungszeiten

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

Das Ramazzotti-Team legt viel Wert auf Leidenschaft einerseits und italienische Produkte andererseits. Das hat es gemeinsam mit Giuseppe Collesi, dem ganz besonderen Bierbrauer aus der Region Pesaro und Urbino. Dessen Privatbrauerei steht in Apecchio, einem charmanten mittelalterlichen Dorf auf halbem Weg zwischen Florenz und der Adria-Küste. Collesi-Bier ist handgefertigt, ungefiltert, nicht pasteurisiert und Giuseppe verwendet dafür nur Rohstoffe aus der Region. Und alle Sorten sind bei den Ramazzotti-Gästen derart beliebt, dass aus einer Degustation letztes Jahr keine eindeutige Siegerin hervorging.

Von Neuem Collesi-Abend

So haben sich die Ramazzotti-Gastgeber entschlossen, auch heuer wieder einen Abend unter dem Motto «Rund um das Collesi-Bier» zu gestalten (siehe Box «Veranstaltungen»). Zu allen Bierspezialitäten passen natürlich die knusprigen Pizze des Hauses und dessen verlockende Auswahl an italienischen Antipasti. Und das ist noch nicht alles: Da Giuseppe unter dem Brand Collesi auch Gin, Wodka sowie diverse Grappe lanciert hat, runden diese den Abend ab.

RAMAZZOTTI
Restaurant-Bar



Terrasse im neuen Design

Frühling und Sommer sind auch – oder gerade – für einen Betrieb mitten in der Altstadt Terrassenzeit. Die Aussenfläche des Ramazzotti feiert den Frühling mit einem neuen Design, noch einladender und südländischer als bisher. Bei schönem Wetter ist der «Boulevard Glockengasse» ideal für einen gemütlichen Abend mit Familie und Freunden, vor allem an den Grillabenden am Wochenende. Zusätzlich zum regulären Angebot stehen dann ein frisch grilliertes Stück Fleisch, Spiessli oder italienische Salsicce auf der Speisekarte.

Saisonales

Apropos Karte: Wie jedes Jahr ist deren Angebot auf die warme Jahreszeit abgestimmt und erweitert worden. Ganz allgemein um erfrischende, leichte Gerichte wie die beliebten Kreationen aus der Ramazzottiküche zur Spargelzeit, etwa die Pizza oder der Risotto «Asparagi». Alles, was der Frühlingssmagen und das Sommerherz begehren, findet sich auf der Ramazzotti-Webseite.

VERANSTALTUNG

FREITAG, 10. MAI 2019, AB 18:00 UHR

Italienischer Abend

mit handwerklich gebrautem Bier von Guiseppe Collesi und reichhaltigem Buffet mit italienischen Antipasti und Pizza-Variationen.

CHF 36.50 p.P., inkl. Bier und Speisen.

Platzreservation unter ramazzotti-basel.ch



GLUTENFREIES GIFTHÜTTLI

Die Sommerkarte des Traditionshauses in der Basler Innerstadt erweitert das Angebot an Gerichten für Gäste mit Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Seit Frühlingsbeginn lockt auch wieder der Boulevard Schneidergasse mit sommerlichen Speisen und Getränken.

Wie viele Mutmassungen haben die Baslerinnen und Basler schon über das Wort «Gift» im Namen ihrer Traditionsbeiz in der Innerstadt angestellt! Doch woher auch immer die etwas spezielle Bezeichnung kommt: Vergiftet worden ist in der populären Gaststätte hinter dem Märtplatz mit Sicherheit noch niemand. «Ganz im Gegenteil!» ist versucht zu sagen, wer das neue Angebot im Gifhüttli genauer unter die Lupe nimmt.

Rücksicht auf Allergiker

Gastgeber Jens Beutel und sein Team nehmen darin nämlich besondere Rücksicht auf die wachsende Zahl von Gästen, die sich mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien herumschlagen müssen. So präsentiert sich insbesondere das Angebot für Glutenallergiker stark erweitert. Sie können jetzt ein knuspriges Cordon bleu oder ein deftiges Schnitzel ohne Einschränkungen geniessen. Bei der Zubereitung wird ausschliesslich Schweizer Fleisch von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim verwendet.

Restaurant zum Gifhüttli

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

Öffnungszeiten

Restaurant Bierstube

Parterre

täglich 09:30 – 23:00
warme Küche
11:30 – 22:00

Weinstube 1. Stock

täglich 11:30 – 14:00
18:00 – 23:00



Zum Gifhüttli
Bier- & Weinstube



Sommer auf der Terrasse

Sobald es jeweils der erste Sonnenstrahl über die Häuser des Spalenbergs in die Schneidergasse schafft, öffnet das Gifhüttli wieder seine gemütliche Sommerterrasse. Selbstverständlich stehen auch dieses Jahr der unverwüsthliche Sommerdrink Hugo und der fruchtige Aperol Spritz auf der Karte, dazu der prickelnde Haus-Drink namens «Gift-Spritz» mit einem zarten Duft von Kiwi, Prosecco und einem Hauch von Minze und Zitrone. Natürlich gehören zum Terrassen-Feeling auch kulinarische Highlights vom Feinsten. In der wärmsten Jahreszeit ergänzen diverse Sommergerichte und raffinierte Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte direkt vom Grill die reguläre Speisekarte.

Jeder Anlass massgeschneidert

Ob auf dem Boulevard, im Parterre oder im 1. Stock – das Restaurant Gifhüttli schafft Raum für Genuss und Kommunikation. Es bietet Essen zwischen Tradition und Weltoffenheit, serviert an einem Ort gelebter Gastlichkeit. Doch die beste Mahlzeit für sich allein ist nicht genug: Auf das Zusammenspiel von Genuss, Stil und Unterhaltung kommt es an.

Nutzen Sie also für Ihre Anlässe das besondere Ambiente, welches nur eine aussergewöhnliche Lokalität im Herzen der Stadt zu bieten hat!



Brauerei Unser Bier, Gundeldingerstrasse 287, 4053 Basel
061 338 83 83, info@unser-bier.ch, www.unser-bier.ch

**In guten Restaurants
gibt es gutes Bier.**

Unser Bier
Bier von hier statt Bier von dort.

Wir lösen den Knoten.

**Cloud. Server. Web. Telefonie.
Alles aus einer Hand.**

iNetWorx
iNetWorx AG - 8340 Hinwil

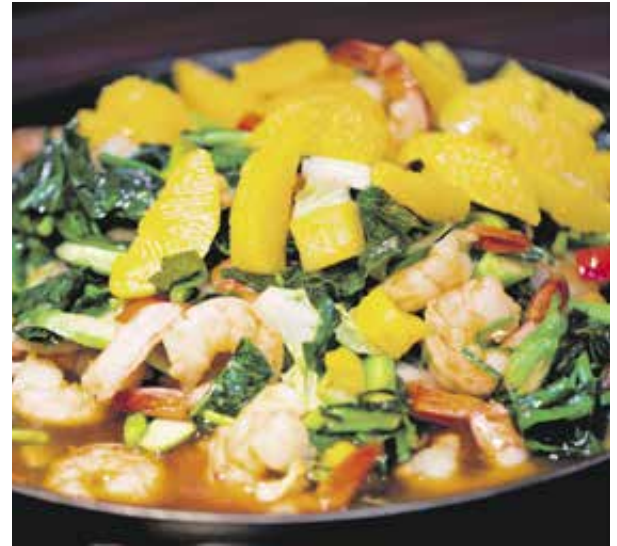
044 510 04 00
www.inetworx.ch

Ruf Lanz

Betty Assi

Erst Kommunikation macht Marken gross und stark.

Das Magazin der Kommunikationswirtschaft. Jetzt kostenloses Probe-Exemplar bestellen: abo@persoenlich.com **persönlich**



FAST, FRESH & FRIENDLY

MISTER WONG entführt Sie auf eine kulinarische Reise durch die traditionelle wie auch modern interpretierte asiatische Küche. Seine asiatischen Mitarbeiterinnen kreieren täglich abwechslungsreiche und saisonal angepasste Menüs. Die frischen Zutaten werden vor den Augen der Gäste in grossen Wok-Pfannen nach eigenen geheimnisvollen Rezepten zubereitet. Man wählt zwischen täglich wechselnden Gerichten und Gerichten aus unserem Standardangebot, die einmal quer durch die Küchen Südostasiens mit all ihren Farben und Gerüchen führen. Die im MISTER WONG zubereiteten Speisen sind allergiefreundlich, auf Wunsch vegetarisch, auch zum Mitnehmen und werden mit einem Lächeln zubereitet. Und wenn Sie Lust auf Süsses haben, bietet sich ein zuckerreduziertes «Frozen Yoghurt» mit verschiedenen Toppings und Früchten an.

MISTER WONG

Bahnhof

Centralbahnplatz 1
4051 Basel
+41 (0)61 272 12 00

wong.basel.bhf
@gastrag.ch

misterwong.ch

Öffnungszeiten

täglich 11:00 – 23:30

MISTER WONG

Gerbergasse

Gerbergasse 76
4001 Basel
+41 (0)61 272 12 22

wong.gerbergasse
@gastrag.ch

misterwong.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do 11:00 – 23:00
Fr – Sa 11:00 – 00:00
So 11:30 – 23:00

MISTER WONG Oberwil

Mühlenmattstrasse 9
4104 Oberwil
+41 (0)61 401 27 50

wong.oberwil
@gastrag.ch

misterwong.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:00 – 14:00
17:00 – 22:00
Sa 11:00 – 22:00
So 12:00 – 22:00

MISTER WONG Reinach

Sternenhofstrasse 17A
4153 Reinach
+41 (0)61 711 77 89

wong.reinach
@gastrag.ch

misterwong.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:00 – 14:00
17:00 – 21:00
Sa 11:00 – 21:00
Sonn- und Feiertage
geschlossen.

MISTER WONG

Steinenvorstadt

Steinenvorstadt 23
4051 Basel
+41 (0)61 281 83 81

wong.basel
@gastrag.ch

misterwong.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:00 – 21:00
Sa 11:00 – 22:00
Sonn- und Feiertage
geschlossen.





GENIESSEN IM SCHATTEN DER KASTANIEN

Restaurant

Schützenhaus

Schützenmattstrasse 56

4051 Basel

+41 (0)61 272 67 60

restaurant@

schuetzenhaus-basel.ch

schuetzenhaus-basel.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa 10:30 – 23:00

So 11:00 – 22:00

Das Schützenhaus ist zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert. In den Sommermonaten kann das Traditions- haus mit seiner Terrasse und dem weitläufigen Garten zwei zusätzliche Trümpfe ausspielen. Und garniert diese mit zahlreichen Aktivitäten und Attraktionen auch ausserhalb der Speisekarte.

Der Frühling hat Einzug gehalten und der Sommer steht auch schon vor der Tür. Das sind denn auch die Jahreszeiten, in denen das Restaurant Schützenhaus mit seiner Terrasse und dem weitläufigen Garten zwei weitere seiner vielen Stärken zeigt. Viele Baslerinnen und Basler können denn auch den Moment kaum erwarten, wo sie wieder unter dem kühlen Laubdach der mächtigen alten Kastanien oder dem luftigen Sonnenstoren auf der Terrasse vor dem Gartensaal lunchen, dinieren oder einfach zu nachmittäglichen Kaffee und Kuchen oder einem abendlichen Glas Wein einkehren können.

Sommerattraktionen à gogo ...

Doch die Schützenhaus-Crew wäre nicht die Schützenhaus-Crew, böte sie ihren Gästen neben dem

Feinsten aus Küche und Keller nicht auch regelmässig attraktive Veranstaltungen an. Während der Sommermonate Juli und August baut sie jeweils am Freitagabend ab 18:00 Uhr den Gartengrill auf, dessen verführerisches Angebot sich unkompliziert im Garten oder gediegen auf der Terrasse geniessen lässt. Im Juni, Juli und August locken jeweils am Dienstagabend Jazz-Klänge in den Garten, die man sich bei einem Apéro mit dem speziellen «Jazz-Plättli» zu Gemüte führen kann. Gar von Juni bis September und immer mittwochs findet sich jeweils ab 18:00 Uhr «Dreierlei Tartar nach Art des Schützenhauses» im Angebot. Unabhängig von den Jahreszeiten hingegen ist der beliebte Braten, der natürlich auch im Sommer auf der sonntäglichen Mittagskarte bleibt.





... in historischer Kulisse

Wer im Garten oder auf der Terrasse des Schützenhauses Zeit verweilt, spürt in dieser historischen Kulisse die lange und ruhmreiche Vergangenheit des Schützenhauses noch intensiver als in der Gaststube, dem Gartensaal oder dem Schützensaal. Hier stand einst das älteste Schützenhaus der Stadt, erbaut Ende des 15. Jahrhunderts, gestützt auf Pfahlwerk über dem Teuchelweiher, der später als Schützenmattweiher in den Stadtplänen aufgeführt wird. Das heutige Schützenhaus entstand in den Jahren 1561 bis 1564. Mit dem Niedergang des Wehrwillens der Bevölkerung wurde die Liegenschaft im 18. Jahrhundert vernachlässigt; so diente sie mehrmals als Lagerraum für Güter, wenn das städtische Kaufhaus durch Hochwasser des Birsig bedroht war. Im Jahre 1800 waren darin Truppen einquartiert und 1803 befand sich im Erdgeschoss eine Reitanstalt. Ein ständiger Wirtschaftsbetrieb besteht erst seit Mitte des 18. Jahrhunderts. Aus einer einfachen Gaststätte ausserhalb der Stadt entwickelte sich mit der Zeit ein Stadrestaurant, das seit 100 Jahren durchgehend über ein erstklassiges Renommee verfügt.

Und damit zurück in die Gegenwart: Das Restaurant ist an sieben Tage in der Woche geöffnet. Die Haltestellen des öffentlichen Verkehrs liegen direkt vor dem Haus. Und wer mit dem Auto unterwegs ist, kann auf dem hauseigenen Parkplatz gratis parkieren. Also: Der Sommer kann kommen!

VERANSTALTUNGEN

SONNTAG, 12. MAI 2019, MITTAGS/ABENDS

«**Danke, Mama!**» Muttertagsmenü, musikalisch begleitet von Bettina Urfer. Vier Gänge inkl. Apéro und einem Geschenk für Mama, CHF 89.– p.P.

FREITAG/SAMSTAG, 17./18. MAI 2019

«**Spargeln aus der Region**» mit Spargeln aus der Region und Weinen aus dem Elsass. 3-Gang-Menü inkl. Apéro, Wein, Mineral, Kaffee oder Tee für CHF 89.– p.P.

FREITAG, 7. JUNI 2019, AB 18:00 UHR

«**Juni-Becher**» Sommerfest zur Eröffnung der Gartensaison mit Alex Felix' «Dream Band» für CHF 59.– p.P. Reservation empfohlen.

FREITAG, 21. JUNI 2019, AB 19:00 UHR

«**Pulverrauch-Genussabend**» Smoker's Night mit Camacho, inkl. 4-Gang-Menü, Weinbegleitung, Mineral und Kaffee für CHF 129.– p.P.

SAMSTAG, 24. AUGUST 2019, AB 18:30 UHR

«**Country Night**» mit Horst S. Krush und seiner Band, Grillspezialitäten à discrétion inkl. Bier oder Wein, Mineral für CHF 65.– p.P.

FREITAG/SAMSTAG, 13./14. SEPTEMBER 2019, AB 18:30 UHR

«**Berner Oberland**» Spezialitäten aus Gstaad mit passender musikalischer Begleitung.

Bild oben, v. l. n. r.: Enrique de Sousa, Chef de Service; Sandra Oberson, Gastgeberin; Gilles Brunin, Chef de Cuisine.



DEN BUND FÜRS LEBEN AUF DER INSEL SCHLIESSEN

**Der schönste Tag im Leben? Klar, die eigene Hochzeit!
Und das schönste Setting, um den einzigartigen Moment
zu feiern? Logisch: am Wasser.**

Strände, die sich für eine Traumhochzeit eignen, sind in der Nordwestschweiz allerdings schwer zu finden. Aber in einem der wenigen Wasserschlösser der Schweiz wird der Traum von der Hochzeit am Wasser trotzdem Wirklichkeit. Das Schloss Bottmingen verfügt über genau das richtige Umfeld und Ambiente; die Insellage und die historischen Räumlichkeiten wenige Meter vor den Toren Basels versprechen einen königlichen Anlass. Zudem wird

hier nichts dem Zufall überlassen – von der ausgefeilten Planung im Vorfeld über die sorgfältige Koordination mit externen Partnern bis zum Tanz bis in die frühen Morgenstunden. Das Sahnehäubchen auf dem Gesamtkunstwerk «Hochzeit auf Schloss Bottmingen» ist die kreative Hochzeitstorte von Chefpâtissier Alain Schmidlin – auf Wunsch auch nach der Ziviltreuung, von denen immer mehr ebenfalls im Wasserschloss vollzogen werden...

Schloss Bottmingen

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

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Di – So	11:30 – 14:30 18:30 – 23:00

Auf Anfrage öffnen wir montags für Anlässe.



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**



MÄRCHENSCHLOSS SUCHT PRINZ UND PRINZESSIN

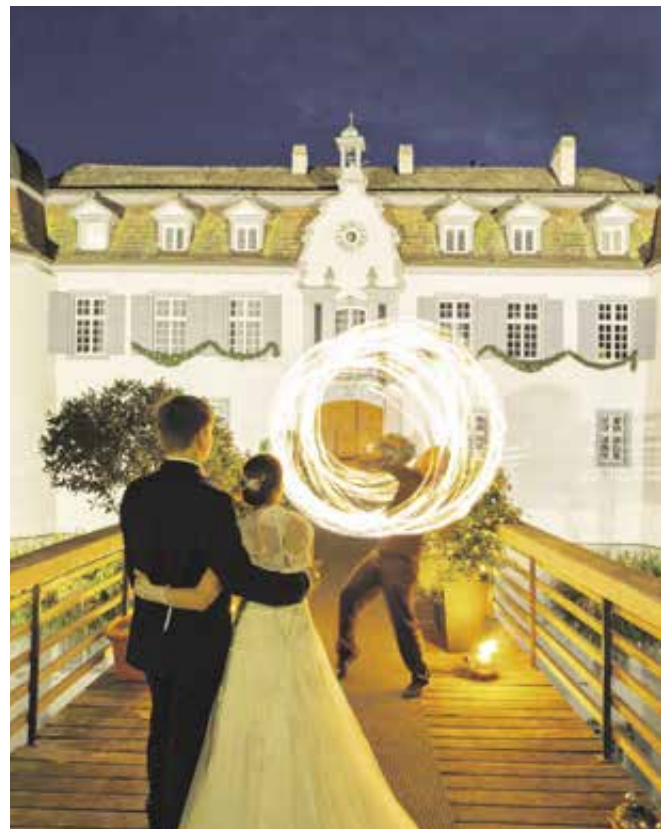
Sie haben sich gefunden und suchen den würdigen Rahmen für eine wunderschöne und unvergessliche Hochzeitsfeier?

Schreiben Sie Ihre persönliche, romantische Heiratsgeschichte mit einer traumhaften Zeremonie im englischen Schlosspark. Öffnen Sie zum Apéro den Champagner mit einem Säbel, wie zu Napoleons Zeiten.

Schweben Sie vereint als Paar beim Klang des Schlossglöckleins über den roten Teppich und geniessen Sie danach unvergessliche Momente mit kulinarischen Köstlichkeiten, Spass und Party bis in die Morgenstunden.

Dies können Sie bei uns ab CHF 125.- pro Person erleben.

Schloss Bottmingen ist ein Ort des Wohlbefindens, gepaart mit Kreativität und Lebenslust!



Bilder: FotoGraf & Graf (ausser Aussenaufnahme oben Mitte)



MUSIK UND KUNST IM KLOSTER-GROOVE

In Dornach steht das ehemalige Kloster aus dem 17. Jahrhundert der Bevölkerung offen. Aus den ehemaligen Mönchszellen wurden 30 Gästezimmer, die im vergangenen Jahr wie die restlichen Räume des Komplexes renoviert worden sind. Das Angebot ist musikalisch wie kulinarisch hochstehend.

Klöster wurden oft in der Abgeschlossenheit gebaut, fern vom weltlichen Trubel. Nicht so das Kloster Dornach! Es liegt direkt gegenüber dem Bahnhof und der Tramstation Dornach-Arlesheim und ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln leicht erreichbar, Autoparkplätze gibt es im Klosterhof. Das reichhaltige und abwechslungsreiche Restaurant- und Veranstaltungsangebot ist von überall in der Region in wenigen Minuten erreichbar.

Menü Musica zum Mittagessen

Zu diesem Angebot gehören beispielsweise die kurzen Mittagskonzerte «Menu Musica», in denen

je nach Programm klassischer oder jazziger Sound dominiert. Im Anschluss daran bietet das Restaurant täglich neue Mittagsmenüs. Bei sommerlichen Temperaturen lockt die grosse Terrasse im Klostergarten. Sobald die dort angebauten Früchte und Gemüse erntereif sind, überrascht das Küchenteam mit Menü-Highlights aus eigenem Anbau.

Jazz und Soul zum Afterwork

Wer sich keine lange Mittagspause leisten kann, kommt stattdessen jeden letzten Donnerstagabend des Monats zum Jazz & Soul Afterwork mit Barbetrieb. Alleine oder mit Freunden lässt man im groovigen

Kloster Dornach

Amthausstrasse 7
4143 Dornach
+41 (0)61 705 10 80
info@klosterdornach.ch
klosterdornach.ch

Öffnungszeiten

täglich 07:00 – 22:00

Räumlichkeiten

Refektorium (70 Personen)
Bibliothek (70 Personen)
Franziskus (15 Personen)
Atelier (15 Personen)
Klosterkeller (40 Personen)
Restaurant (50 Personen)



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



Klosterkeller oder im Klostergarten unter freiem Himmel den Tag ausklingen. Der junge Chef der Restauration, Georg Luisoni, hat Drinks eigens für diese Anlässe mit und ohne Schuss kreiert. Und die Küche verwöhnt jeden Gaumen mit kleinen Köstlichkeiten.

Farbbestimmte Dinners

Ganz besondere Anlässe sind die KlosterFarbenDinner, welche die Produktdesignerin Nina Gautier in Zusammenarbeit mit Küchenchef Christian Jakob exklusiv für das Kloster Dornach konzipiert hat. Viermal im Jahr widmen sich diese aussergewöhnlichen Abende einem saisonalen Gemüse, welches künstlerisch inszeniert und in fünf Gängen auf unterschiedliche Weise zubereitet wird. Jedes Dinner findet in einem speziell inszenierten Raum aus Farben statt. Eine Anmeldung ist aufgrund beschränktem Platz unerlässlich.

Blauer Baldachin in der Kirche

Auch zeitgenössische Kunst steht im Fokus. Am Freitag, 24. Mai 2019, findet die Vernissage der alljährlichen künstlerischen Intervention in der Klosterkirche statt. Die Basler Künstlerin Maja Rieder, die im letzten Jahr im Kunsthaus Baselland mit einer grossen Ausstellung gefeiert wurde, hängt einen grossen blauen Baldachin mit dem Titel «Bagdad» über die Kirchenbänke. Die Vernissage steht musikalisch-kulinarisch unter dem Motto Oriental Jazz & Grill.

VERANSTALTUNGEN

JEDEN LETZTEN DIENSTAG IM MONAT, 12:30 – 13:00 UHR – KLOSTERKIRCHE, -GARTEN, -KELLER
«Menu Musica», Mai und Juni «Jazz», Juli – September «Klassik»; Kollekte.
 Für ein anschliessendes Mittagessen bitten wir um Reservation.

JEDEN LETZTEN DONNERSTAG IM MONAT, 18:00 – 19:30 UHR, KLOSTERKELLER / KLOSTERGARTEN
«Jazz & Soul Afterwork», Konzert mit Barbetrieb; Kollekte.

SONNTAG, 5. MAI, 23. JUNI UND 8. SEPTEMBER 2019, 18:00 UHR

«KlosterFarbenDinner», künstlerische Inszenierung einer saisonalen Pflanze, Apéro und 5-Gang-Menü (ohne Getränke) für CHF 99.–. Anmeldung erforderlich.

SONNTAG, 12. MAI 2019, 15:00 – 16:30 UHR, KLOSTERKIRCHE

«Dornröschen – eine Puppenparade», für Kinder von 4 bis 104 Jahren mit dem Duo L'Air du Temps und dem Puppenspieler Mel Myland; Kollekte.

MONTAG, 6. UND 20. MAI 2019, 18:30 UHR

«Kreislauf des Lebens: Rituale, Bräuche und Sakramente rund um Geburt, Hochzeit und Tod», Culinarium mit Mike Stoll, CHF 65.– inkl. Vortrag, Apéro und 3-Gang-Menü, exkl. Getränke. Kein Vorverkauf; wir bitten um frühzeitige Reservation.

FREITAG, 24. MAI 2019, 18:30 UHR, KLOSTERKIRCHE UND -GARTEN

«Vernissage Maja Rieder» mit Oriental Jazz & Grill.

SAMSTAG, 31. AUGUST 2019, 19:00 UHR, KLOSTERGARTEN ODER REFEKTORIUM

«HarfenDinner», CHF 99.– inkl. Musik, 4-Gang-Menü mit Weinbegleitung, Mineral. Wir bitten um frühzeitige Reservation.

JEDEN ZWEITEN MITTWOCH IM MONAT, 14:00 – 17:00 UHR

«Tanz-Kaffee» mit Johnny La Rose bei selbstgemachtem Kuchen und Kaffee.

Villa Merian

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

Öffnungszeiten

Mo – Do 09:00 – 20:00
Fr – Sa 09:00 – 22:00
So 09:00 – 19:00

**VILLA
MERIAN**
Café | Restaurant

Merian Gärten

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

Öffnungszeiten

Täglich von 08:00 Uhr
bis Sonnenuntergang.
Eintritt frei.

meriangärten



Aussenbilder: © Merian Gärten

OASE ABSEITS DER STÄDTISCHEN HEKTIK

In der warmen Jahreszeit präsentieren 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.

Im Herzen des Englischen Gartens steht die Villa Merian, zauberhaft gelegen und mit grosszügiger Sonnenterrasse. Ihre vielseitige Speisekarte ist reich an Leckereien aus der Region. Obst und Gemüse finden erntefrisch, sonnengereift und in hervorragender Bio-Qualität den kürzesten Weg auf den Teller – sie kommen nämlich aus den Merian Gärten gleich nebenan...

Regelmässige Anlässe...

In den Sommermonaten bietet die Villa traditionellerweise verschiedene Veranstaltungen und zu Fest-

tagen ganz besondere kulinarische Highlights an. Auch Privatanlässe wie Hochzeiten, Firmenfeiern, Jubiläen oder Geburtstage lassen sich hier in exklusivem Rahmen feiern. Zu den beliebten ständigen Angeboten gehören das Sonntagsfrühstück, das jeweils am 1. Sonntag im Monat ab 10:00 Uhr serviert wird, oder das Picknick im Park in den warmen Monaten von April bis September. Dafür erhalten die Gäste einen liebevoll gefüllten Picknickkorb und suchen sich danach den schönsten Platz im Garten für ein gepflegtes «dèjeuner sur l'herbe» aus.



Foodbild: © Café Restaurant Villa Merian

... und Spezialveranstaltungen

Ein besonderes Erlebnis ist der Muttertag in den Merian Gärten. Heuer fällt er auf den 12. Mai, und da serviert das Team der Villa Merian ein Festmenü zum Preis von CHF 70.-. Es startet mit einem Glas Prosecco, danach erwarten Sie ein kleiner Saisonsalat mit einer Lauch-Schinken-Tasche und als Hauptgang ein zartes Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce béarnaise, dazu hausgemachter Kartoffelgratin und saisonales Gemüse aus den Merian Gärten sowie als süsser Abschluss ein kleiner Coupe Romanoff. Kinder können ihr Menü aus der Kinderkarte wählen. Im Anschluss an diesen Gaumenschmaus sollten sie die Sonntagsführung durch die Merian Gärten für einen Verdauungsspaziergang nutzen! Was für eine schöne Art und Gelegenheit, den Müttern in der Familie Danke zu sagen!

VERANSTALTUNGEN

PFINGSTEN, SONNTAG/MONTAG, 9./10. JUNI 2019, AB 11:30 UHR

Sommermenü

Nach einem Spaziergang lassen sich die Ruhe und das einmalige Ambiente der Villa Merian bei einem fröhlichen 4-Gang-Menü geniessen.

FREITAG, 14. JUNI 2019, AB 17:00 UHR

Grill and Jazz

Feine Grillspezialitäten und erlesene italienische Weine; dazu spielt «Alex Felix Dream Band» mit Swing, Charme & Petticoat. Begrüssungsgetränk und Buffet à discrétion.

DONNERSTAG, 1. AUGUST 2019, AB 17:00 UHR

Unter Freunden

Für Paare, Singles und Familien. Man trifft sich am grossen Tisch zum Grillplausch à discrétion.

FREITAG, 13. SEPTEMBER 2019, AB 17:00 UHR

Grill and Jazz

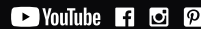
Feine Grillspezialitäten und erlesene italienische Weine, dazu spielt die Band «Just Jazz» mit Swing, Charme & Petticoat. Begrüssungsgetränk und Buffet à discrétion.



VERSCHÖNERT
jeden MOMENT

120 years
S.PELLEGRINO
Tastefully Italian

SANPELLEGRINO.COM



So
telefoniert
man
heute.

Sunrise CloudPBX

Die Telefonie-Lösung für KMUs. Einfach, flexibel und zuverlässig.
Ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

Für eine Beratung kontaktieren Sie uns unverbindlich unter
044 510 04 00.

iNetWorx AG, 8340 Hinwil
www.inetworx.ch

iNetWorx
Offizieller Sunrise Partner



**KAUFEN
SIE GENUSS.**

WWW.FINETODINE.SHOP

BEREST
— GRUPPE —

Hotels & Gastronomie
www.berest.com



LA VITA È BELLA

Das Ristorante Da Roberto am Bahnhof Basel SBB ist seit Jahrzehnten bekannt für authentische Gerichte und hervorragende Weine aus allen Regionen Italiens. Um seinen Gästen den kulinarischen Reichtum unseres südlichen Nachbarlandes näherzubringen, lädt Gastgeber Dino Tavormina (Bild oben) immer wieder zu Streifzügen durch die Gastronomie der verschiedenen Landesteile ein. So geht die Reise im kommenden Herbst nach Sizilien; der Juni steht heuer jedoch ganz im Zeichen Sardinienens.

Steine im Meer

Nachdem der Schöpfer sein Werk vollendet hatte, soll er die übrig gebliebenen Steinbrocken ins Meer geworfen haben. Und das Ergebnis war – Sardinien; so überliefert es die Legende. Die zweitgrösste Insel im Mittelmeer ist aber nicht nur landschaftlich eine Perle, sondern auch in kulinarischer Hinsicht ein Highlight. Hier wird Essen und Trinken noch zelebriert! An der Küste stehen Fischgerichte ganz oben auf der Speisekarte; im Landesinneren sind es exquisite Fleisch- und Nudelspeisen. Der besondere Stolz der regionalen Küche sind aber die über 100 Brotsorten, allen voran das berühmte Pane Carasau. Und nicht zu vergessen der sardische Wein! So vereinen

sich auf dieser Insel Augen- und Gaumenschmaus aufs Trefflichste, und der Charme der sardischen Grundnahrungsmittel verwandelt sich in ein sinnliches Vergnügen, dem auch der kühlfeste Nordeuropäer nicht widerstehen kann.

Machen Sie die Probe aufs Exempel! La vita è bella – in Sardinien und im Da Roberto!

VERANSTALTUNGEN

Lust auf einen Anlass auf Italienisch? Tauchen Sie ein in die wunderbare Welt von «bella Italia» und lassen Sie sich von unserer Küchencrew und dem Serviceteam verwöhnen!

Die Da Roberto Sala Venezia bietet einen exklusiven Raum für Bankette oder geschlossene Gesellschaften (bis zu 20 Personen) sowie Apéros oder Meetings (bis zu 30 Personen).

Ristorante Da Roberto

Küchengasse 3
4051 Basel
+41 (0)61 205 85 50
da.roborto@gastrag.ch
da-roborto.ch

Öffnungszeiten

1. Mai – 31. August
Mo – Fr 11:45 – 14:00
17:30 – 23:00
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



JETZT BESTELLEN!

NEU
AUCH IM GLAS
ERHÄLTlich

Rivella Refresh:

Die neue, spritzig-leichte Variante des Schweizer Originals neu auch im 33 cl Glas

Nach der erfolgreichen Einführung von Rivella Refresh im letzten Jahr können Konsumenten Rivella Refresh neu auch im 33 cl Glas in der Gastronomie bestellen. Die Kommunikationskampagne «Weniger süss und trotzdem Rivella» geht in die dritte Runde.

Seit über einem Jahr bietet Rivella mit Rivella Refresh eine leichte Alternative zum beliebten Original Rivella Rot – ein Getränk für all jene, die sich im Alltag oder in der Freizeit einen leichten, weniger süsseren Durstlöscher wünschen. Nach einem Jahr kann erfolgreich die Bilanz gezogen werden: Rivella Refresh wird Ende 2018 zum «Star of the Year» gewählt und somit von den Konsumenten als beliebteste Innovation des gesamten Detailhandels Schweiz gekürt.

Rivella Refresh neu auch im 33 cl Glas

Aufgrund der starken Nachfrage, wird Rivella Refresh im 33 cl Glas lanciert und bietet so den Konsumenten die Möglichkeit, vermehrt in der Gastronomie Rivella Refresh geniessen zu können. Für das spritzig leichte, weniger süsse Geschmacksprofil von Rivella Refresh wurden der Anteil an Milchserum und vor allem der Zuckergehalt gegenüber der Original

Rivella Rezeptur deutlich reduziert. So weist Rivella Refresh mit 5,2 g Zucker pro 100 ml einen 40 % tieferen Energiegehalt als Rivella Rot auf.

Rivella Refresh ist seit März 2018 im Schweizer Detailhandel in 50 cl, 125 cl und 150 cl-PET-Flaschen und neu auch in der Gastronomie im 33 cl Glas erhältlich.

Lancierungskampagne «Weniger süss – trotzdem Rivella»

Im April startete die nächste grossangelegte nationale Werbekampagne mit dem Titel «Weniger süss, trotzdem Rivella». Mit eigenem TV-Spot, Bahnhofsamplings in 8 verschiedenen Schweizer Bahnhöfen und einem breiten Online-Auftritt mit involvierenden Social Media Aktivitäten wird die Bekanntheit von Rivella Refresh noch mehr gesteigert.

Mehr Informationen zu Rivella Refresh finden Sie unter: www.rivella.ch





AUCH DAS IST JENZER-NATURA-QUALITÄT

Food Waste – viele reden davon, wir handeln

Legehennen legen bis zum Alter von maximal 18 Monaten täglich ein Ei und müssen dann den nächsten Junghennen Platz machen. So landen jährlich rund 700 000 Legehennen in der Biogasanlage. Diese unschöne und häufig kritisierte Seite der Eierproduktion regte uns bereits vor Jahren an, eine Lösung zu suchen. Das erste Produkt aus Legehennenfleisch war unser Currywürstli, gefolgt von der Coq au vin Pastete bis zu den Pouletburgern und den Chicken Sticks. Das Suppenhuhn ist kein altes, zähes Huhn, sondern Fleisch von bester Qualität. Kaum ein anderes Fleisch ist so kräftig, fettarm, schmackhaft, hochwertig und dazu so preisgünstig. Das neuste Suppenhuhn-Rezept von Barbara Jenzer finden Sie unter [goldwurst.ch/Medien/Videos/Pulled Chicken mit Wilde Maa Cider](http://goldwurst.ch/Medien/Videos/Pulled_Chicken_mit_Wilde_Maa_Cider).

Sinnvolle Fette von Freilandtieren

Neue Studien zeigen, dass tierisches Fett von gesunden Freilandtieren sehr bekömmlich ist. Die Kohlenhydrate geraten dafür immer mehr in die Schlagzeilen, weil sie nicht sättigen und für Übergewicht sowie viele Zivilisationskrankheiten verantwortlich sind.

Schweineschmalz ist das geschmolzene Fett unserer Freilandschweine. Diese werden seit mehr als fünf Jahren antibiotikafrei gehalten und haben das Glück, auf 200m² Fläche pro Tier umherrennen zu dürfen. Schmalz ist ideal zum Herstellen von Zopfsteig, Braten von Fleisch und für die beste Rösti wie zu Grossmutterns Zeiten. E Guete!

Die belgischen Pommes Frites gelten als die Besten der Welt! Das Geheimnis: sie werden in geschmolzenem Rindsfett gebacken. Freilandrinder, die vor allem Gras statt Kraftfutter fressen, speichern in ihrem Fett viele positive Omega-3-Fettsäuren. Aus diesem Grund führen wir kein US-Beef aus Intensivendmast in sogenannten Feedlots mehr. Dort bekommen die Rinder Mastfutter, das nicht tiergerecht ist und nur dazu dient, dass die Tiere schnell Fleischmasse zulegen. Dieses Fleisch wird zudem mit dem Flugzeug importiert, was wir aufgrund des massiven CO²-Ausstosses nicht mehr verantworten wollen.

Bis vor 30 Jahren wurde Blätter- oder Kuchenteig mit Schmalz hergestellt. Mit der Umstellung auf vegetarische Fette werden nun riesige Flächen Regenwald für die Produktion von günstigerem Palmöl abgeholzt – mit gravierenden Auswirkungen für die Umwelt. Diese Palmölplantagen sind Monokulturen, welche grosse ökologische Probleme verursachen.

Damit wir die wertvollen Fettabschnitte nicht verbrennen lassen müssen, verwenden wir den Schmalz für unseren Pasteteig und das Rindsfett verkaufen wir der Gastronomie für die belgischen Frites. Im Ochs in Arlesheim und in der Wanderhütte in Basel können diese schon seit längerer Zeit genossen werden.

JENZER FLEISCH & FEINKOST

Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- Verkauf Engros

goldwurst.ch

Partner:

Henz Delikatessen, Riehen & Laufen
Zindel, Reigoldswil


Natura-Qualität
Familientradition seit 1898

Für grenzenlosen Genuss.



© 2019 Valser Trading AG. All rights reserved. Valser is a registered trademark of Valser Trading AG.



Le Gstaad Palace



MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



© laurentperrierose www.cuveerose.com
Fotograf: Iris Velghe / Illustration: Pierre Le-Tan



DIE
EISTEE
MANUFAKTUR

www.london-tea.ch

Frische Eistee-Sorten mit losem Tee oder im Pyramidenbeutel
in grosser Auswahl und direkt ab Manufaktur.

... wir liefern die Beilage



AG FÜR FRUCHTHANDEL

Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 338 99 10

safruits

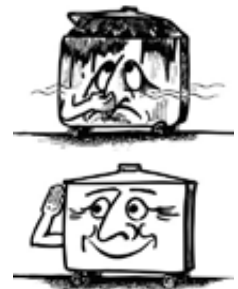
www.safruits.com

FocusDiscount

... einfach persönlicher!
... pour vous tout personnellement!

*Ihr professioneller Partner
für Gastro, Hygiene
und Büromaterial!*

Fragen Sie nach einer
unverbindlichen Offerte!
Tel. 0800 317 444
www.FocusShop.ch



ANTON SAXER
CONTAINERREINIGUNG

Containerreinigung – Verkauf und Reparatur Service
Telefon 061 332 00 22 | www.antonsaxer.ch



CMB KONZERTE

FREITAG, 21. JUNI 2019,

19:30 UHR

Musical Theater Basel
(6. Abo-Konzert 18/19)

«Olé»

Innovation Duo:

Jakub Dzialak Savytsky,
Violine

Anna Dzialak Savytsky,
Violine

Johannes Schlaefli,
Dirigent

Werke von Isaac Albéniz,
Pablo de Sarasate,
Arturo Márquez, Nicolaj
Rimsky-Korsakov

**FREITAG, 20. SEPTEMBER
2019, 19:30 UHR**

Musical Theater Basel
(1. Abo-Konzert 19/20)

«Viva Italia»

Felix Klieser, Horn

James Lowe, Gastdirigent

Werke von Gioacchino

Rossini, W.A. Mozart,

Luigi Cherubini, Felix

Mendelssohn

AIMEZ-VOUS BRAHMS?

Die Frage, ob man Brahms liebe, mag in einer Gastro-Zeitung etwas seltsam anmuten, interessiert doch in diesem Magazin normalerweise eher, wo man das beste Cordon bleu der Stadt oder die knackigsten Frühlingssalate geniessen kann. Gutes Essen und klassische Musik in einer gediegenen Atmosphäre, das passt aber sehr wohl zusammen. Beweis dafür sind unter anderem die Klassik-Matinées und Soirées, die das Collegium Musicum Basel regelmässig in FINE TO DINE-Betrieben wie dem Weiherschloss Bottmingen, dem Goldenen Sternen oder dem Schützenhaus in Basel durchführt.

Collegium Musicum Basel? Falls Sie Basels ältestes Sinfonieorchester, das «CMB», noch nicht kennen, bietet sich Ihnen eine gute Gelegenheit, dies zu ändern: Lesen Sie diesen Artikel zu Ende und besuchen Sie ein CMB-Konzert!

Das Collegium Musicum besteht in Basel seit 1951 als selbständiges, unabhängiges Berufs-Sinfonieorchester. Pro Konzertsaison, die von September bis Juni dauert, bietet es mit rund 60 Musikerinnen und Musikern seinem treuen Publikum jeweils sechs Abonnements-Konzerte an, normalerweise im Stadtcasino am Steinenberg, aktuell wegen des Casino-Umbaus im Basler Musical Theater. Schwerpunkt des Musikprogramms ist die Pflege der Klassik und Romantik. Chefdirigent Johannes Schlaefli legt aber Wert darauf, regelmässig auch modernere Werke oder Cross-over-Projekte zur Aufführung zu bringen.

Die kommende Saison 2019/20 verspricht wiederum grossartigen Musikgenuss. Aimez-vous Brahms? Dann geniessen Sie seine Ungarischen Tänze Nr. 1, 3 und 10 (4. Konzert im März 2020) und das Violinkonzert D-Dur op. 27 (6. Konzert im Juni 2020). Oder freuen Sie sich auf Fazil Say, den weltbekannten Pianisten, der das CMB-Publikum im 5. Konzert mit dem von ihm selber komponierten Klavierkonzert «Silence of Anatolia» begeistern wird (26. Juni 2020). Im Konzert Nr. 2 (November 2019) wird das CMB in der Martinskirche zusammen mit der Münsterkantorei Francis Poulencs «Gloria» auführen. Besondere Solistinnen und Solisten verspricht das 3. Konzert im Februar 2020: Unter dem Titel «Preisträger» lädt das CMB traditionsgemäss zwei bis drei junge Musikerinnen oder Musiker ein, die am Internationalen ARD-Wettbewerb München einen der ersten drei Ränge erreicht haben. Vor vielen Jahren war eine von ihnen die Cellistin Sol Gabetta ...

«Gluschtig» gemacht? Dann besuchen Sie uns doch auf collegiummusicumbasel.ch oder fordern Sie via mail@collegiummusicumbasel.ch oder 061 261 08 44 einfach die Programmvorschau für die kommende Saison 2019/20 an.

Collegium Musicum Basel

c/o Martin Schelling

St. Alban-Vorstadt 104

4052 Basel

+41 (0)61 261 08 44

mail@

collegiummusicumbasel.ch

collegiummusicumbasel.ch



DAS SINFONIEORCHESTER



AADIE, LIEBE LAIEZORN!

Genau vierzehn Jahre sind es her, seit die Berest-Gruppe die Gastgeber-Rolle im Restaurant zum Löwenzorn am Basler Gemsberg übernommen hat. Nach 5111 Tagen gilt es nun, vom Traditionshaus am Gemsberg Abschied zu nehmen.

Restaurant Löwenzorn

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

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00
18:00 – 23:00
Sa 17:00 – 24:00
Sonntag öffnen wir für
Bankette.



Was haben wir nicht alles erlebt in den vergangenen Jahren im Löwenzorn! Nicht nur während der «drey scheenschte Fasnachtsdääg», der eigentlichen Hoch-Zeit für jede Innerstadt-Beiz; da wurden auch Après-Ski-Partys improvisiert, Maskenbälle veranstaltet, Eisstockschiessen durchgeführt und Oktoberfeste gefeiert. Eine Aktivität jagte die andere, und nicht zuletzt dank ihnen haben sich der «Zorn» sowie seine Gastgeberinnen und Gastgeber in der zu Ende gehenden Epoche Hunderttausenden von Gästen unauslöschlich ins Gedächtnis eingebrannt!

Stammlokal mit Swissness

Aber das traditionsreiche Stammlokal von über 40 Vereinigungen – von den Studentenverbindungen über die Zünfte und Fasnachtscliquen bis hin zu den Lady Clubs – hat nicht nur mit seinen Festivitäten gepunktet. Vor allem überzeugte es mit seinem stimmungsvollen Ambiente, seiner Gastfreundschaft und den unübertrefflichen Klassikern aus der Schweizer Küche: «Grosis Suppe», «Falsche Schnecken», Tatar, Älplermagronen, Eglifilets, verschiedenste Varianten von Rösti, Cordon bleu oder Suuri Läberli – die Aufzählung ist lang, aber lange nicht abschliessend. Am besten aber waren die Gäste! Ihnen gebührt der



grosse und aufrichtige Dank der scheidenden Pächter. Sie waren Motivation genug für die manchmal kräftezehrende Arbeit rund um unsere Events.

Spezialprogramm zum Abschied

Für sie gibt es deshalb von Montag, 17. Juni bis Freitag, 21. Juni 2019 Spezialangebote, um den bevorstehenden Abschied gebührend zu feiern. Jeweils über Mittag sind Sie zu einem Café Gourmand eingeladen, abends dann zu Löwenzorn-Cocktails und Amuse-Bouches. Zudem können Sie in der Abschiedswoche abends von einem «2 für 1»-Angebot aus der Speisekarte profitieren. Am Samstag, 22. Juni folgt dann die grosse Abschiedsfeier: Ab 17:00 Uhr bis spät in die Nacht gibt es bei musikalischer Unterhaltung Barbecue, Mineralwasser, verschiedene Weine und Biere à discrétion für CHF 49.- pro Person zu geniessen. Kommen Sie, bringen Sie Ihre Freunde und Bekannten mit und zelebrieren Sie eine unvergessliche Dekade am Gemsberg!

FINALE

Am Sonntag, 23. Juni 2019 schliesslich werden wir mit Stolz die Schlüssel des Hauses der Familie Frick weitergeben. Ihr wünschen wir alles Gute und viel Erfolg bei ihrer neuen, wichtigen Aufgabe!

INSPIRATIONSQUELLE FÜR MEDITERRANE REZEPTE

Der Sommer steht vor der Tür. Deshalb führt die virtuelle FINE TO DINE-Genussreise diesmal in den Süden. Food-Bloggerin und Moderatorin Zoe Torinesi gewährt FINE TO DINE-Redaktorin Nadja Borer aktuelle Einblicke in ihre Aktivitäten als Content Creator und stellt ein unwiderstehliches sommerliches Gericht aus ihrer italienisch inspirierten Küche vor.



Zoe Torinesi
cookinesi.com

Cookinesi ist ein spannender Foodblog mit zahlreichen mediterranen Rezeptideen. Die Vermittlung der Liebe zum Kochen liegt Zoe Torinesi und ihrem Team besonders am Herzen. Mittels Videotutorials können auch Anfänger Schritt für Schritt die Zubereitung von Rezepten nachverfolgen und erhalten dabei viele Tipps & Tricks.

Nadja Borer: Was hat Sie dazu bewogen, im Jahr 2014 Ihren Foodblog ins Leben zu rufen?

Zoe Torinesi: Die berufliche Selbstständigkeit war immer mein Traum. Ich wusste einfach nicht, wann es so weit sein würde und in welchem Bereich. Neben meinen redaktionellen Tätigkeiten im TV- und Online-Bereich habe ich vier Jahre lang die Kochsendung «Öisi Chuchi» moderiert und danach das «Backspektakel» auf Sat 1. Danach fehlte mir das Entdecken und Ausprobieren neuer Rezepte. Essen, Kochen und die Gastronomie waren eben schon immer meine grössten Leidenschaften. Da habe ich halt angefangen, meine eigenen Rezepte zu kreieren und online zu veröffentlichen. Et voilà – Cookinesi war geboren!

Welche Inspirationen finden die Userinnen und User auf Ihrem Blog?

Solche, die ihnen helfen, einfache und frische Speisen auf den Tisch zu zaubern. Oft fehlt es einem ja an Ideen, wenn man einen Sonntagsbrunch oder ein Znacht mit Freunden plant. Auf Cookinesi gibt es Inspirationen in verschiedenen Rubriken, «Gebäck» zum Beispiel, «Gesundes» oder «Italienische Küche». Bei mir finden alle ein passendes Menü. Und bei komplizierteren Rezepten helfen unsere Videotutorials.

Treffen Sie auch offline auf Ihre Blogbesucherinnen und -besucher?

Ja, ganz oft. Für mich ist es das Tollste, wenn Leute auf mich zukommen und sagen: «Hey, die 10-Minu-

ten-Pasta auf deinem Blog ist einfach grossartig!» In Zukunft möchte ich auch wieder vermehrt Workshops und Koch-Happenings veranstalten; die sind in letzter Zeit leider etwas zu kurz gekommen. Es ist einfach grandios, andere mit seiner eigenen Begeisterung anstecken zu können.

Wonach schmecken für Sie die warmen Monate?

Nach Ceviche, Pasta mit Meeresfrüchten, grünen Smoothies, frischen Tomaten und einem Strauss Kräuter, in welchem Basilikum auf keinen Fall fehlen darf!

Ihre Rezepte sind vor allem von der mediterranen Küche inspiriert. Erinnern Sie sich damit an Ihre Kindheit oder lieben Sie einfach gesunde und frische Küche?

Mein Papa ist Italiener, meine Mama Schweizerin und ich liebe beide Küchen heiss. Vor allem die ersten Lebensjahre habe ich sehr viel italienisch gegessen, somit erinnern mich viele Gerichte an die Kindheit. Eine Bistecca, also ein italienisches «Plätzli», oder eine Pizza Margherita mit einer Cola (unbedingt aus der Dose!) versetzen mich sofort zurück in die 1980-er Jahre und haben meinen Kochstil sehr geprägt. Aber hey, ab und zu ein Rahmschnitzel mit Nüdeli ist genauso ein Traum, auch wenn mein Vater so etwas niemals essen würde. Rahm, sagt er, sei nur etwas für Leute, die nicht kochen können. Die Italiener können da sehr militant sein (lacht).

Wo finden Sie Impulse für neue Rezeptkreationen?

Überall. Reisen ist extrem inspirierend. Nirgendwo habe ich so viel Neues und Trendiges kennengelernt wie in Los Angeles! Aber auch Kochmagazine, Freunde, das Grosi von Freunden, Restaurants oder Youtube-Videos geben mir neue Impulse.

Planen Sie ein Cookinesi-Rezeptbuch?

Tatsächlich! Und ihr seid die Ersten, die es offiziell erfahrt! Wir arbeiten gerade auf Hochtouren am ersten Cookinesi-Kochbuch, das im Herbst in den Handel kommt. Wie es heissen wird und was drinsteht, bleibt jedoch vorläufig mein Geheimnis. Nur so viel sei gesagt: Es wird super super fein. Und mein ganzes Herzblut wird darin stecken!

Weitere Blogs finden Sie unter
finetodine.ch/blogs



BUON APPETITO!

Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Füllung an Zitronenbutter

Schwierigkeitsgrad: mittel / Zubereitungszeit: 60 Minuten

RAVIOLI-ZUTATEN

- 3 Pack (750 g) ausgewählter Pastateig oder selbstgemachte Pasta (siehe Tipp unten)
- 500 g Ricotta
- 1 Zitrone, davon die Schale plus 6 EL des Safts
- 10 gehäufte EL Parmesan
- 2 Handvoll frischer Basilikum, fein gehackt
- Salz & Pfeffer

ZITRONENBUTTER-ZUTATEN

- 120 g Butter
- 2 gestrichene TL abgeriebene Zitronenschale

TIPP

Wer den Teig selber machen möchte, findet auf dem Cookinesi-Youtube-Kanal unter dem Titel «Kürbis-Tortelli mit selber gemachter Pasta» eine Anleitung dazu.

ZUBEREITUNG RAVIOLI

- Zitrone gut waschen, die Hälfte der Schale abreiben, den Saft auspressen
- Ricotta in eine Schüssel geben. Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, Parmesan und Basilikum hinzufügen
- Alles gut miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Den Pastateig auf eine saubere Fläche legen und in breite Streifen schneiden
- Einen Löffel Ricottafüllung auf die Pasta geben, den Rand mit Wasser befeuchten (damit es besser klebt) und das Pastablatt zusammenklappen – den Rand mit einer Gabel gut zusammendrücken, damit die Ravioli beim Kochen nicht aufgehen (Tipp: Es gibt ganz tolle Raviolischablonen, mit denen das Ganze schneller geht)
- Die Ravioli in köchelndem Salzwasser je nach Teig meist so um die 2 – 3 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen
- Die fertigen Ravioli entweder in etwas Butter schwenken, mit wenig Parmesan und Pfeffer aus der Mühle bestreuen oder mit Zitronenbutter servieren

ZUBEREITUNG ZITRONENBUTTER

- Butter mit der abgeriebenen Zitronenschale in einem Pfännchen schmelzen lassen. Bei Bedarf leicht salzen und pfeffern
- Zitronenbutter über die Ravioli geben. Auch hier zum Schluss unbedingt nochmals etwas Pfeffer aus der Mühle und etwas Parmesan darüber geben



Damit Sie nichts erschüttert.

Mit unseren Versicherungsleistungen finden Sie Halt, wenn ein Erdbeben Ihr Leben durcheinanderwirbelt.

Mit dem neuen Produkt BaloiseCombi Gebäude können Sie Ihr Zuhause auch gegen Schäden versichern, die durch Erdbeben verursacht wurden.

Überlassen Sie nichts dem Zufall und profitieren Sie jetzt von einer attraktiven Prämie.

Basler Versicherungen und Baloise Bank SoBa gemeinsam für Ihre Sicherheit.



Account Management
Aeschengraben 21
4002 Basel

www.baloise.ch



Feinschmecker kennen unsere Vorteile.

Beat Herzog, Generalagent

Generalagentur Basel
Aeschengraben 9
4051 Basel
T 061 266 62 70
basel@mobiliar.ch
mobiliar.ch

die Mobiliar



TARZAN



Zitronen aus Amalfi
Blusenkleid von Tarzan

**FASHION &
WORK WEAR**

Spalenberg 39 / Basel
www.tarzan.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 Dietlikon Emmenbrücke
Pfäffikon SZ St. Margrethen
Zürich-Altstetten

GÜTSCHHEIN gültig für einen Einkauf nicht kombinierbar
**DER FRISCH-FISCH
MERCATO**
10%
MTO8

DIGITALES DESSERT

«Und täglich grüsst das Murmeltier» ... So etwa könnte man den Tagesablauf vieler Menschen in der heutigen Welt umschreiben. Aufstehen, frühstücken, zur Arbeit fahren und erst einmal den elektronischen Posteingang checken. Hat man sich dann endlich durch die Flut der E-Mails gekämpft, beginnt die Arbeit mit den Daten. Was aber, wenn sich die nicht mehr öffnen lassen? Schadsoftware hat zugeschlagen!

Ihre perfidesten Varianten sind sogenannte Ransomwares wie Cryptolocker, WannaCry oder GrandCrab. Diese Schadprogramme nisten sich auf dem Computer ein und beginnen heimlich damit, alle verfügbaren Daten zu verschlüsseln. Dabei machen sie vor verfügbaren Datenspeichern im Netzwerk nicht halt. Was bleibt, ist für den Nutzer unbrauchbarer Datenmüll. Und wer nicht auf ein aktuelles Backup zurückgreifen kann, kann nur darauf hoffen, dass der Bösewicht gegen ein saftiges Lösegeld von einigen hundert bis mehreren tausend Franken den Code zur Entschlüsselung dann auch wirklich herausrückt.

Neulich wurde ich zu Hilfe gerufen, weil bei einem KMU mit 12 Personen alle Daten verschlüsselt waren. Es stellte sich heraus, dass das Backup schon seit Jahren nicht mehr funktioniert hatte. Der Supergau, alles weg. Ja – und jetzt? Die betroffene Firma hat schliesslich in der Hoffnung auf den Entschlüsselungscode das Lösegeld bezahlt. Einen anderen Weg gab's nicht. Die ersten beiden Codes, die der Erpresser geliefert hatte, funktionierten allerdings nicht. Der dritte hat – im Live-Chat mit ihm – schliesslich dann gewirkt. Und bis alle Daten wieder entschlüsselt waren, hat es nochmals drei Tage gedauert.

So abenteuerlich sich die Geschichte anhört, so handfest waren auch die Folgen: Der Betrieb stand über eine Woche lang still und hatte zudem den Schaden einer hohen vierstelligen Summe für das Lösegeld und die IT-Kosten. Deshalb mein Tipp: lieber zwei als nur ein Backup. Und dafür sorgen, dass vom einen System nicht ungehindert aufs andere zugegriffen werden kann. Und natürlich geht es auch beim Backup nicht ohne Kontrolle.

Samuel Alfano



Samuel Alfano ist IT-Spezialist, Referent und Partner in der auf Kommunikation und Datensicherheit spezialisierten iNetWorx AG. Sie erreichen ihn per E-Mail unter: s.alfano@inetworx.ch.

GRÜNES GRAS IM GASTROGARTEN

«Das Gras auf der anderen Seite des Zauns ist immer grüner als das eigene», sagt das Sprichwort. Das Haus des Nachbarn dünkt uns schöner, das Auto des Kollegen heisser und das Kleid der Freundin begehrenswerter als das eigene. Nicht anders verhält es sich mit Restaurants. Als ich einmal für ein paar Jahre nach Zürich zur Arbeit pendelte, beneidete man mich in Basel um die Chance, demnächst im Conti, im Riesbächli oder bei Jacky Donatz zu lunchen. Und wer immer an der Limmat hörte, dass ich vom Rheinknie stammte, bekam feuchte Augen bei der Aufzählung der Perlen des kulinarischen Wunderlands vom Stucki übers Europe bis zum Trois Rois.

«Green, green, it's green they say on the far side of the hill», ging ein Folk-Song der 1960er Jahre. Möglicherweise hat er damals auch uns hobbykochende Rentner von heute geprägt. Wenn wir als Basler Hobby-Chefs mit Kellenschwinger-Kollegen aus Zürich über die Beizenszene in unseren Städten fachsimpeln, jammern die Zürcher jedenfalls wortreich über das Abdriften in die Alternativszenen von Frau Gerold und Consorten und heben verklärt unsere Kunsthalle, das Donati und den Goldenen Sternen in den Gastrohimmel. Wir hingegen benei-

den sie um ihre Kronenhalle, die Casa Ferlin und Sala of Tokyo und jammern über die grassierende Welle jener Pop-up-Lokale von Warschau bis squadra viola. Die sind zwar möglicherweise besser als irgendwelche Sushi- und Pizza-Ketten, aber in den meisten Fällen schon wieder im Boden versunken, aus dem sie geschossen waren, ohne dass wir von ihrer Existenz überhaupt erfahren hätten.

Aber zum Glück gibt es ja jetzt FINE TO DINE nicht nur in einer Basler, sondern auch in einer Zürcher Ausgabe. Der Direktvergleich beweist auch dem kritischsten Bebbi und dem skeptischsten Zürihegel, dass das Gastronomie-Gras auf der eigenen Seite grün genug ist. Frei nach Tom Jones und seinem Hit «Green Green Grass of Home».

Roger Thiriet



Roger Thiriet ist Medienschaffender in Basel und seit 40 Jahren leidenschaftlicher Hobbykoch. Seine Inspirationen holt er sich in den vielen gastlichen Häusern in FINE TO DINE-Land.

**BASEL
LIVE.**

**INSPIRIEREND, ATTRAKTIV
UND STETS AKTUELL.**

BASELLIVE.CH



**SO
LEBST
DU BASEL**

**PRO INNERSTADT
BASEL**

