

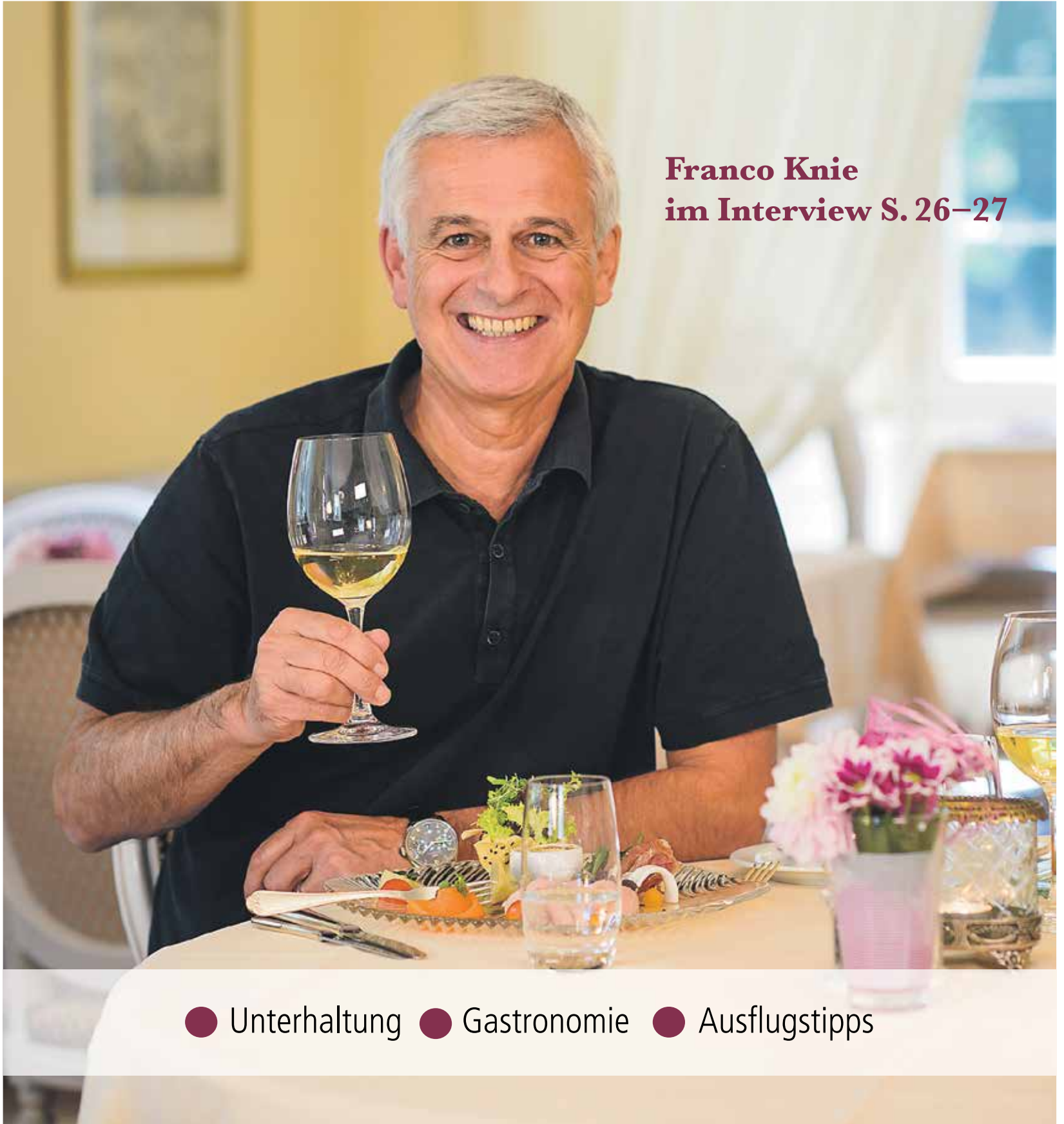
# Fine to Dine

Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land

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

Verkaufspreis: CHF 8.–

Nr. 12/Oktober 2014



**Franco Knie**  
im Interview S. 26–27

● Unterhaltung ● Gastronomie ● Ausflugstipps

# Geniessen in der Region Savouring in the Region

Es eignen sich viele Gelegenheiten, ein gutes Restaurant zu besuchen. Ein romantischer Abend im Sommergarten, ein stimmungsvolles Fest in historischen Räumen oder einfach ein gemütlicher Schwatz am belebten Stammtisch. Wir möchten Sie für einen Moment aus dem Alltag entführen. Täglich geben wir unser Bestes für Ihr Wohlbefinden und den kulinarischen Genuss.

Geschmack kennt schliesslich keine Grenzen und kann sich immer wieder neu erfinden. Lassen Sie sich von den vielfältigen Angeboten verführen. Alle Gastgeberinnen und Gastgeber, die wir in unserer Gästezeitung vorstellen dürfen, möchten sich gegenseitig empfehlen und Sie dazu ermuntern, Bewährtes zu geniessen und Neues auszuprobieren.

Bis bald, wir freuen uns auf Sie.

Lots of opportunities are suited to visit a good restaurant. A romantic evening in a summer garden, a joyful celebration full of atmosphere in historical ambience or simply a cosy chat among the animated regulars table. For a moment, we want you to escape from everyday life. Daily we give our best for your well-being and the culinary delight.

Taste knows no bounds and can constantly reinvent itself. Allow yourself to be tempted from our wide ranged offer.

All hosts, whom we are allowed to present in our guests magazine, want to recommend each other and encourage you to enjoy the known ones and to try out new ones.

We are looking forward to welcome you.

Latifa und Johann Rudolf Meier



BeRest-Gruppe



Verschenken Sie  
**Gutscheine**

## Angebot:

«Fine To Dine» offeriert Ihnen 10% Herbst-Rabatt beim Kauf eines Geschenkgutscheins.

Beispiel: Ein Gutschein von 100 Franken kostet 90 Franken.

Bestellen Sie den Gutschein einfach und schnell über [www.FineToDine.ch](http://www.FineToDine.ch). Da finden Sie alle Informationen zu den teilnehmenden Restaurants.

Da muss man einfach profitieren!

Gültig bis Ende März.



## Inhaltsverzeichnis

Noohn	4-5	①
Gasthof zum Goldenen Sternen	6-7	②
Langjähriger Mitarbeiter	8	
Löwenzorn	10-11	③
Wanderruh	12	④
Der vierte König	13	⑤
Kohlmanns	14-15	⑥
Gifhüttli	16-17	⑦
Stadtkeller Basel	18	⑧
JAY's im Ackermannshof	19	⑨
Ramazotti	20-21	⑩
Mister Wong	22-23	⑪
Restaurant 90	24-25	⑫
Interview mit Franco Knie	26-27	
Schloss Bottmingen	30-31	⑬
Gasthof zum Ochsen	32-33	⑭
Wirtschaft zum Rössli	35	⑮
Kloster Dornach	36-37	⑯
Feldschlösschen Restaurant	40-41	⑰
Visit Basel	44-45	
Expat Basel	46	
Leserreise	47	
Fine to Dine Golf-Trophy	49	
Hotel Merian / Café Spitz	50	⑱
Hotel Schiff am Rhein	51	⑲
Hotel Eden im Park	52	⑳
Hotel Schützen	53	㉑
Kinderzoo Rapperswil Himmipan	55	
Hotel Sternen Toggenburg	57	
Sunstar Hotels	58-59	
minu	60	

## Impressum

### Herausgeber / Inhalt

BeRest-Gruppe  
Geschäftsleitung

### Auflage

185 000 Ex.

### Verlagsleitung

Valentim Vilar

### Layout

Ilenia Coletta

### Druck

Mittelland Zeitungsdruck AG (AZ Print)

### Redaktion / Anzeigen

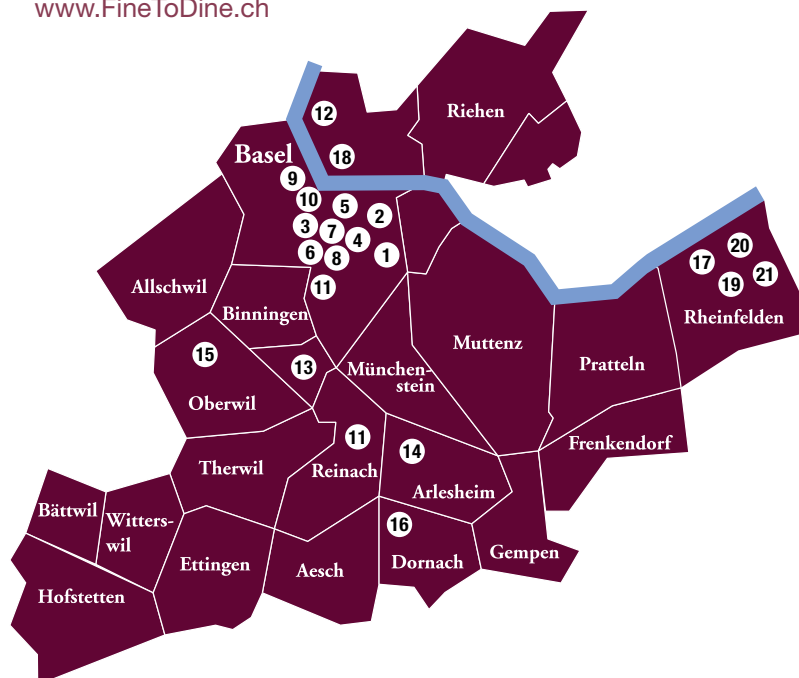
Berest AG, Valentim Vilar

Thannerstrasse 30

4009 Basel

redaktion@FinetoDine.ch

www.FineToDine.ch



Fine Dining



Preiswert, schnell, gut



# NOOHN

RESTAURANT · LOUNGE · BAR

## Das NOOHN – eine Welt in sich



Das NOOHN ist ein unglaublich wandelbarer Ort mit Möglichkeiten für fast jeden Anlass. Angefangen beim schnellen Business Lunch am Mittag, an dem unsere Gäste jeden Tag die Wahl zwischen leckeren Tagesmenüs haben. Diese werden im Sommer noch durch einen Salat ergänzt, der mit asiatischen Aromen zu überzeugen weiss. Selbstverständlich kommen auch Gäste, die sich vegetarisch ernähren, voll auf ihre Kosten. Neben den schnellen und preiswerten Tagesmenüs besteht natürlich auch die Möglichkeit, sich in aller Ruhe im À la carte Bereich mit den Kreationen aus der Feder von Oliver Betz verwöhnen zu lassen. Am Abend lädt dann die Dachterrasse zu einem stilvollen Aperó über den Dächern von Basel ein. Entweder Sie geniessen bereits dort ausgewählte Snacks zu Ihrem Drink oder Sie lassen sich danach einen Platz von unserer gut gelaunten Service-Crew reservieren. Im Anschluss daran wartet dann die NOOHN Bar + Lounge auf ihren Besuch und verwöhnt sie mit einem perfekt gemixten Cocktail zum Abschluss ihrer Reise im NOOHN.

Basel meets Hamburg. Auch Christoph Kaapke ist einer der vielen Expats in dieser schönen Stadt. Nach Stationen in der klassischen 5 Stern Hotellerie und der Clubgastronomie hat er sich in den letzten Jahren um die Geschicke des wohl bekanntesten

Quartierlokals in Hamburg-Eppendorf gekümmert. Ab sofort wird er mit seinem breit gefächerten gastronomischen Wissen dafür sorgen, dass Ihr Aufenthalt im NOOHN zum Erlebnis wird.

### NOOHN Restaurant

Henric-Petri-Strasse 12  
061 281 14 14  
events@noohn.ch  
www.noohn.ch  
Sitzplätze 110/Terrasse 85

### Öffnungszeiten

Mo–Fr 11.30–14.00 Uhr  
und 18.00–22.00 Uhr  
Sa 18.00–22.00 Uhr

### Bar/Lounge

Mo–Do 11.30–24.00 Uhr  
Fr 11.30–02.00 Uhr  
Sa 16.00–02.00 Uhr

### Expats Info

NOOHN is known for the very best sushi in the city. The extravagant, creative cuisine, coupled with a unique, urban atmosphere regularly attracts guests from all over the world. NOOHN – the place to be!



## Wolfsbarsch | Pilz-Dashi Sud Zucchini-blütentempura | Sobanudeln

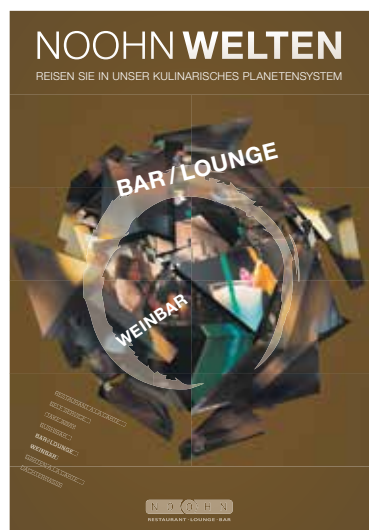
Sobanudeln steht bei allen Japanern vor allem in den Sommermonaten als beliebte Speise hoch im Kurs. Meist werden diese «etwas anderen» Nudeln aus Buchweizen, auch Sobanudeln genannt, kalt serviert und zusammen mit einer speziellen Würzsauce gegessen.

Alle Produkte unseres Gerichtes überlassen wir zunächst einmal möglichst ihrem Eigengeschmack. Keine komplexen Gewürzmischungen wird man hier finden. In das Gericht eingebaut platzieren wir Gochujang, Yuzukosho, weissen Rettich und als Basis einen Pilz-Dashi Sud. Durch eigene Kombinationen dieser Gewürze erlebt der Gast seine selbst erschaffene Aromenvielfalt.

Soba-Buchweizennudeln  
(reich an Vitaminen und Mineralstoffen)  
Gochujang-koreanische,  
fermentierte Sojabohnen mit Chili  
Yuzu Kosho-Grüner Chili,  
Pfeffer, Salz und Rinde der Yuzu Frucht  
(jap. Zitrone)

Dashi-japanischer Fischsud

Mit besten Empfehlungen  
Ihr Küchenchef Oliver Betz



## NOOHN Welten ...

Die NOOHN Welten bieten Ihnen aber auch noch viele weitere Möglichkeiten, um einmalige Erlebnisse zu haben. So lädt zum Beispiel unsere Sushi Bar ein, sich direkt mit dem Sushi Master zu unterhalten und Wünsche zu äussern oder schlicht mehr über die Zubereitung zu erfahren. Interessant ist es auf jeden Fall, den Profis auf die Finger zu schauen und ihre handwerkliche Perfektion zu erleben. Und sollten Sie nach einem solchen Abend die Lust verspüren, sich selbst mit der Zubereitung der heiss geliebten Rollen zu beschäftigen, dann melden Sie sich doch bei einem unserer Sushi Kurse an. Hier lernen Sie nicht nur die wichtigen Grundlagen, wie zum Beispiel das perfekte Kochen von Sus-

hi Reis oder die verschiedenen Algen kennen. Nach ein wenig Theorie starten Sie direkt durch und üben unter fachkundiger Aufsicht unserer Sushi Masters das Rollen von Maki, California & Co. Selbstverständlich werden Ihnen auch Schnittmethoden erklärt, damit Sie nach diesem Kurs ein herrliches Sashimi zaubern können. Der Sushi Party mit Freunden zu Hause steht also nichts mehr im Wege. Und wer sich jetzt um den Apero in heimischen Gefilden sorgt, dem sei ein NOOHN Cocktail Kurs ans Herz gelegt. Auch hier verraten Ihnen die Profis wichtige Kniffe und Tricks, die die Zeit bis zur nächsten Reise im NOOHN überbrücken können. Wir freuen uns auf Sie!

# Frischer Wind aus hoher See, Lars Fumic kreiert neue Gerichte



Basels ältester Gasthof ist trotz seiner über 600 Jahre in keinsten Weise verstaubt.

Ganz im Gegenteil, unser fröhliches Serviceteam begrüsst Sie herzlich in den ehrwürdigen Gemäuern, in denen Sie immer frisch und saisonal abgestimmt kulinarisch verwöhnt werden.

Direkt am Rhein gelegen, bietet der Gasthof die Möglichkeit, die warmen Sonnenstrahlen mit Blick auf das Geschehen an einem der verkehrsreichsten Flüsse der Welt zu geniessen. Die Ausgewogenheit aus Klassikern und neuen jungen Winzern prägt unser Angebot in der umfangreichen Weinkarte. Unsere verschiedensten historischen Räume lassen keine Wünsche offen, um aus Ihrem Anlass ein rauschendes Fest zu machen. Ein Genuss wie

es schon der römische Feldherr Lukullus zelebriert hat. Ihn würdigen wir übrigens mit einem monatlich wechselnden Gourmetmenu, welches Sie sich nach Lust und Laune zusammenstellen können.

## **Gasthof zum Goldenen Sternen**

Sternen Basel AG  
St. Alban-Rheinweg 70  
4052 Basel  
Tel. 061 272 16 66  
[www.sternen-basel.ch](http://www.sternen-basel.ch)

## **Öffnungszeiten**

Mo–Sa 11–23.30 Uhr  
So und Feiertage 11–22 Uhr

## **Expat Info**

Our house – the oldest tavern in Basel (since 1412) – is located in the romantic and quiet old town district in the St. Alban valley, directly on the bank of the river Rhine and can easily be reached by foot, tram or car as well as with the ferry «Wilde Maa» or the Rhytaxi.

## Die Woche bei Kerzenschein ausklingen lassen.

Liebe geht durch den Magen. Genießen Sie jeden Sonntagabend in einem tollen Ambiente ein Menü mit Ihrem Liebsten. Lassen Sie sich von unserer Küche kulinarisch verwöhnen und erleben Sie die romantische Stimmung in unserem einzigartigen Restaurant. Sie können zwischen drei Menüs auswählen. Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

*Chef de Service, Kujtim Zenunaj*

## Neuer Chef de Cuisine Lars Flumic

Nach Jahren auf der See als Küchenchef der HapagLloyd-Flotte bin ich froh, in gleicher Position in einem Haus ankern zu dürfen, das einen Bootsanleger direkt vor der Tür hat. Ein Stück Stadtgeschichte mit neuem kulinarischem Leben füllen zu dürfen, ist für mich eine sehr schöne Herausforderung. Mit meinen Erfahrungen, die ich mit Köchen wie Kolja Kleeberg, Dieter Müller oder Heinz Harald Wohlfahrt sammeln durfte, möchte ich Ihnen eine innovative und frische Küche bieten, die auch ein bisschen Entertainment ist. Sei es mit Ihnen gemeinsam Flusskrebse aus dem



hauseigenen Brunnen für Sie auszuwählen oder Ihnen den Steinbutt im Ganzen grilliert zu präsentieren. Ich möchte Sie die Liebe zum Produkt spüren und schmecken lassen.

Um das Traditionelle nicht zu vergessen, wird ab 11.11.14 auch die «Ente im Ganzen» auf meiner Karte stehen. Der Steinbutt geht dann in die Winterpause.

In diesem Sinne freue ich mich auf Sie!

*Chef de Cuisine, Lars Flumic*



# Langjähriger Mitarbeiter

## Ein Interview mit Kujtim Zenunaj

### Seit wann arbeiten Sie im Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel?

Seit 1. Juli 1999 (15 Jahren) arbeite ich im Gasthof zum Goldenen Sternen.

### Welche Erinnerung haben Sie an Ihren ersten Arbeitstag?

Ich war zuständig für eine Reihe Tische, die waren alle voll besetzt, ich wurde einfach ins kalte Wasser geworfen und musste schnell schwimmen lernen.

### Was war die grösste Veränderung seit dem Anfang?

Als BeRest AG das Management übernommen hatte, änderte sich einiges, von der Führung bis hin zu den Prozessen.

### Welches war Ihr lustigstes Erlebnis im Gasthof zum Goldenen Sternen?

Vor einigen Jahren, am 31. Juli hatten wir das Restaurant ausgebucht. Auf der Terrasse war alles aufgedeckt und für das 1.-August-Feuerwerk bereit. Um ca. 17.45 Uhr kam eine Gewitterfront, wir mussten in aller Eile alle Tische mit Abfallsäcken abdecken. Genau um 18.20 Uhr hörte der Regen auf und wir konnten für die Gäste, die um 18.30 Uhr kamen, die Abfallsäcke von den Tischen nehmen. Somit konnten alle Gäste auf den trockenen Stühlen und an den Tischen Platz nehmen.

### Welches ist Ihr Lieblingsgetränk?

Ein schöner Rotwein. Bordeaux.

### Was empfehlen Sie aus der Speisekarte?

Steinbutt für 2 Personen.

### Welchen Wein servieren Sie dazu?

Weisswein, Pouilly-Fumée Clos des Criots 2013.

### Was mögen Sie an Ihrer Arbeit besonders?

Wenn die grossen Messen in Basel stattfinden, kommen Gäste aus aller Welt zum Gasthof zum Goldenen Sternen. Viele Gäste möchten von mir persönlich bedient werden. Daraus ist mit dem einen oder anderen mittlerweile eine Freundschaft entstanden.

### Wie sieht ein Arbeitstag bei Ihnen aus?

Ich fange mit dem Alltagsgeschäft an, es gibt keine speziellen Rituale. Was aber wichtig ist, dass ich mit Leidenschaft und Freude meinen Tag anfrage.

### Was ist Ihr grösster Wunsch für die Zukunft?

Das ich mich im Gasthof zum Goldenen Sternen weiterentwickeln kann und das Haus sich weiterentwickelt.



### Steckbrief

Name: Kujtim Zenunaj

Beruf: Chef de Service im Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Arbeitsmotto: Leidenschaftlicher Gastronom

Hobbys: Fischen, Trekking, Wandern



Entdeck  
dini **Schwiizer** Quella



**VALSER** 



## *Eine Frage des Stils*

Die einzige Leinenweberei für die Hotellerie- und die Gastronomie-Branche in der Schweiz stellt seit über 140 Jahren hochwertige Textilien her.

Neu mit Le Nouveau Chef – exklusiv bei Schwob. Die perfekte Passform, die hohe Funktionalität und das hervorragende Preis-Leistungsverhältnis sind der Schlüssel zum Erfolg. Viele der ambitionierten Schweizer Köche tragen heute Le Nouveau Chef und sind begeistert.

Schwob AG, Kirchbergstrasse 19,  
3401 Burgdorf, schwob.ch

**Schwob**  
textiles of Switzerland

**iNetWorx**

## **SMS & Fax Gateway**

*Professionelle Lösungen für Ihre Unternehmung*

iNetWorx AG – 8340 Hinwil  
www.inetworx.ch  
044 810 05 55

**GTK**  
GESELLSCHAFT FÜR  
TREUHANDKOMPETENZ

Thannerstrasse 30  
CH- 4009 Basel  
www.gtkag.ch

Tel. +41 61 287 90 09  
Fax +41 61 287 90 08  
Info@gtkag.ch



## Tradition, die verbindet: Gastfreundschaft im historischen «Löwenzorn»



Nicht nur im Sommer in unserem pittoresken Hofgarten, nein, gerade auch im Winter lädt der historische «Löwenzorn» zur Einkehr – in unsere stimmungsvolle Gaststube oder in einen unserer zauberhaften Säle, zum Beispiel in den prachtvollen Intarsiansaal, dessen kunstvolle Ausstattung aus dem 16. Jahrhundert stammt; ein Bijou, das nicht nur in Basel, sondern in der gesamten Schweiz seinesgleichen sucht.

Im Ambiente unseres denkmalgeschützten Hauses, das zu den eindrucklichen Leistungen des Wiederaufbaus nach dem grossen Erdbeben von 1356 zählt und dessen Baustruktur bis heute erhalten ist, verwöhnt Sie unser Küchenteam mit liebevoll und stets frisch zubereiteten Köstlichkeiten. Wussten Sie, dass die zur Aufrichtung von Teilen unseres Dachwerks benötigten Hölzer 1357 gefällt wurden, also vor weit über 650 Jahren?

Technische Bauforschungsuntersuchungen haben dies belegt. Und da wir somit gewissermassen hier in der Region seit Jahrhunderten verwurzelt sind, so ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, Fleisch, Gemüse und Salate von regionalen Produzenten zu beziehen, Produzenten unseres Vertrauens. So, wie man es schon 1357 mit dem Holz für unseren Dachstock auch getan hat.

Liebe Gäste!

Im Frühling 2014 durfte ich die Geschäftsführung des «Löwenzorns» übernehmen. Die Führung dieses ehrwürdigen Hauses, wo ich bereits von 2011 bis Ende 2013 als Stellvertreter des Geschäftsleiters tätig war. Dazwischen habe ich mich vergangenen Winter einige Monate in Australien umgeschaut, stets auf der Suche nach

gastronomischen Aussergewöhnlichkeiten. Seit meiner Ausbildung zum Koch faszinieren mich Essgewohnheiten und der Umgang mit Lebensmitteln in andern Teilen der Welt, Tradition verpflichtet. Tradition verbindet. In diesem Sinne freuen wir uns, Sie bei uns im historischen «Löwenzorn» verwöhnen zu dürfen!

### Restaurant Löwenzorn

Gernsbach 2/4  
4051 Basel  
Tel. +41 (0)61 261 42 13  
HALLO@loewenzorn.ch  
www.loewenzorn.ch

7 verschiedene Räume mit bis zu 400 Sitzplätzen, der Hofgarten umfasst 180 Plätze

### Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: 11 bis 24 Uhr  
Sonntag: 10.30 bis 22.30 Uhr.

### Expat Info

The Löwenzorn is located at Gernsbach, just next to well-known Spalenberg in the heart of the Old City of Basel. It spreads across multiple houses with some of them dating back to the days of the devastating Basel earthquake in 1356. The historic ambience, the excellent kitchen and the friendly service make your visit at Löwenzorn at any time a very special experience.

## Unsere Events

Es ist immer was los im «Löwenzorn»! Stolze Zünfte, Fasnachtsgesellschaften, Studentenverbindungen, unzählige Vereine und viele Stammgäste sind in unserem Hause «daheim». Sie alle tragen zur einmaligen Stimmung in unserem urtypischen Basler Gasthaus bei. Und all' unsere Gäste aus nah und fern geniessen diese besondere Stimmung im historischen Ambiente. Als Gastgeber freue ich mich von Herzen, Ihnen der Saison entsprechend komponierte, regionale Spezialitäten mit korrespondierenden Weinen präsentieren zu dürfen – und Sie immer wieder mit spannenden Anlässen überraschen zu können!

### Oktober und November 2014:

Während der Wildsaison im Oktober steht eine ganz besondere «Löwenzorn-Spezialität» auf der Karte: Unser Wild-Fondue chinoise. Mit den speziell auf das köstliche Wildfleisch abgestimmten Saucencreations unseres Küchenchefs und den verschiedenen, reichhaltigen Beilagen, ein herbstlicher Hochgenuss! CHF 44.50. Zum **Wild-Fondue chinoise** sei übrigens der fruchtige «Syydebändel» von Urs Imhof aus Maisprach empfohlen, den dieser aus Pinot-Noir Trauben keltert, die er sorgsam auf roten Baselbieter Kalksteinböden kultiviert.

### Oktober und November 2014:

Wildsaison zum Zweiten! Probieren Sie unser hausgemachtes **Wildschwein-Cordon-bleu**, serviert mit der köstlichen Cognacsauce unseres Küchenchefs und begleitet von badischen Spätzli und herzhaftem Rotkraut zu CHF 38.50!

### 8. November 2014:

An diesem Abend tritt unsere Hausmusik, die Ländlerkapelle «Echo vom Löwenzorn» auf. Die tolle Stimmung unterstreichen wir mit einem **köstlichen Königsfondue**, persönlich produziert von Schwingerkönig Nöldi Forrer. Dazu kredenzen wir einen spritzigen Schweizer Weisswein und Baselbieter Kirsch, das alles à discrétion! Preis pro Person CHF 49.50. Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch!

### Dezember 2014 und Januar 2015:

Wir organisieren Ihnen gerne Ihre stimmungsvollen Familien- oder Firmenanlässe, beispielsweise in unserem **prachtvollen Intarsiensaal**. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Ihnen massgeschneidert offerieren können!

### 31. Dezember 2014:

Feiern Sie mit uns im «Löwenzorn» den Übergang ins neue Jahr! Zum Ausklang des Jahres servieren wir unsern «Löwenzorn-Salat» zur Vorspeise, als Hauptgang unser stadtbekanntes, klassisches **Fondue chinoise à discrétion**. Und zum krönenden Abschluss bauen wir in unserem traumhaften Hofgarten das grosse Dessert-Bufferet auf, an welchem Sie sich ebenfalls à discrétion bedienen dürfen. Und um Mitternacht servieren wir Ihnen ein Glas Prosecco, damit wir alle auf das neue Jahr anstossen können. CHF 79.50. Reservieren Sie unbedingt frühzeitig!

*Geschäftsführer Lukas Burkart*

## Zum Rezept





# Ganz wie in Grossmutter's Küche ...



## Quartierbeiz mit Tradition

Frisch vom Markt in den Kochtopf via Suppenkelle auf den Teller, das ist ehrliche Küche und oberstes Gebot in dieser Quartierbeiz mit Tradition. Denn gutes Essen darf nicht nur, sondern muss unkompliziert sein – und Gleiches gilt auch für das Drumherum. So lädt Grossmutter's gute Küche hier besonders mit ihren glutenfrei-

en Produkten wirklich jeden dazu ein, bei herzlichster Atmosphäre in Beiz oder Gartenlounge ungezwungen genüsslich zu sein. Ganz besonders fein und ein wahrer Geheimtipp im Restaurant Wanderruh: Das in Basel mittlerweile berühmt – berühmte Cordon bleu.



Foto von Kathrin Horn

**Restaurant zur Wanderruh**  
Dornacherstrasse 151  
4053 Basel  
Tel. +41 61 361 08 88  
[www.wanderruh.ch](http://www.wanderruh.ch)  
[info@wanderruh.ch](mailto:info@wanderruh.ch)

**Öffnungszeiten**  
Montag bis Freitag:  
11.30 bis 14.00 Uhr und  
18.00 bis 24.00 Uhr  
Samstag: 18.00 bis 24.00 Uhr  
Sonntag: geschlossen

**Lokalität**  
Anzahl Räume: 1  
Sitzplätze Restaurant: 45  
Sitzplätze Gartenrestaurant: 45

# Schuler's WeinWirtschaft

## «Der vierte König»

### Über 300 Jahre Weinkultur erleben



**Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von unserem Team in die Welt der Weine entführen.**

Starten Sie Ihren Abend mit einem fruchtig-prickelnden Moscato d'Asti und geniessen Sie dazu unsere Fellini's Antipasti. Lassen Sie sich unsere «Schuler's Klassiker», zum Beispiel ein Rindstatar, mit einem Don Pascual Rioja veredeln und runden Sie Ihren Abend mit einer verführerischen süssen Kreation vom Küchenchef ab.

Sie planen einen Geschäfts-event, ein Fondueplausch mit Weingustation, ein Weihnachtsessen oder wollen Ihre Schwiegermutter auf ein gemütliches kulinarisches Abendessen mit der ganzen Familie einladen? Fragen Sie unser kompetentes Team – wir beraten Sie gerne, um für Sie ein perfektes Weinerlebnis zu planen.

Dieser Herbst steht ganz im Zeichen von «wein&travel» quer durch die Schweiz. Kommen Sie mit uns auf eine Reise durch die Schweizer Rebberge und lassen Sie sich

von unserem Team die Schätze der Schuler-Weine aus der Schweiz präsentieren.



Ob ein fruchtig-weicher Fendant Gilliard les Murettes und dazu ein knackiger Salat «Les Cigales» mit Riesenkrevetten oder ein aromatisch-fruchtiger Merlot Selezione Mamma Leone mit herrlich duftenden Mamma Leone's Spinat-Ricotta-Ravioli – wir haben bestimmt das passende Gericht zu Ihrem ausgewählten Wein. Gerne stellen wir Ihnen unsere Auswahl an Schweizer Weinen vor und beraten Sie in unserem integrierten «Schuler's Weinladen».

Sie wollen nicht nur Schweizer Weine kennenlernen – dann müssen Sie nicht lange warten, denn schon im Februar 2015 erwartet Sie ein Weinerlebnis rund um die rassigen spanischen Schuler-Weine.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



#### Schuler's WeinWirtschaften

##### Der vierte König

Blumenrain 20  
4051 Basel  
Tel. +41 61 261 54 42

##### Öffnungszeiten

Mo–Do: 11.30–14.00 & 17.00–22.00 Uhr  
Fr: 11.30–14.00 und 17.00–23.00  
Sa: 12.00–23.00  
So: Ruhetag  
der-vierte-koenig@weinwirtschaft.ch  
www.weinwirtschaft.ch

##### Und hier finden Sie uns auch

##### Luzern

La Bonne Cave  
Rathausquai 1  
Tel. +41 41 410 45 16

##### Zürich

Am Stampfenbach  
Walchestrasse 11  
Tel. +41 44 364 93 93

##### Bern

Bellavista  
Kochergasse 1  
Tel. +41 31 312 25 92

##### Expat Info

Delicious wines and delicious food – two things that are common for Gourmet Dining par excellence. We look forward to welcoming you in «Der vierte König».

✂



## 5.-

## Coupon

**Bei der Bestellung eines  
Don Pascual's Rindstatar 140g  
im Wert von CHF 27.90**

Nicht kumulierbar. Keine Barauszahlung möglich.



# KOHLMANNNS

essen und trinken

## KOHLMANNNS – essen und trinken Kulinarisch durch die Adventszeit – und das mitten in Basel



**Ein Ort der gemütlichen Atmosphäre lädt auch diesen Winter wieder zu allerlei Köstlichkeiten ein.**

Der erste Wind, der das Laub um die Häuser wehen lässt, geht ebenso unter die Haut wie das wohlige warme Ambiente, in welchem man bei KOHLMANNNS empfangen wird. Beim Betreten des Restaurants flackern die Flammen des Ofenfeuers für die knusprigen Feuerkuchen. Ein Duft von feinen Zutaten liegt in der Luft und lässt einem schon auf dem Weg zum Tisch das Wasser im Mund zusammenlaufen. Dank der ergiebigen Rezeptsammlung des Johannes Kohlmann können wir Ihnen in der kalten Jahreszeit Herzhaftes und Aromatisches, Knuspriges und Ausgefallenes auf Ihren Teller zaubern.

Das gesamte «Kohlmanns»-Team freut sich, Ihnen jeden Anlass zu einem speziellen Erlebnis zu machen.

Herzlich willkommen bei KOHLMANNNS!

### **KOHLMANNNS – essen und trinken**

Am Barfüsserplatz im Stadtcasino  
Steinenberg 14

4051 Basel

Tel. +41 61 225 93 93

kohlmanns@gastrag.ch

www.kohlmanns.ch

### **Öffnungszeiten / Opening hours**

So–Do: 11.30–00.00 Uhr

Fr/Sa: 11.30–01.00 Uhr

### **Platzangebot / Space**

140 Innenplätze

150 Aussenplätze

50 Plätze im Weinhimmel

Rollstuhlgängig / handicapped  
accessible

### **Bankette / Events**

Wir organisieren Ihren Anlass bei uns im Restaurant, auf der Terrasse oder im Weinhimmel.

### **Expat Info**

Best place for regional Swiss wines and a fusion between modern and traditional food.



## Der Weinhimmel – eine einzigartige gemütliche Räumlichkeit für Ihren Anlass

Eine leckere Schweinshaxe mit saisonalen Beilagen und ein guter Tropfen aus KOHLMANNS Weinkeller machen Ihren Besuch zu einem köstlichen Event.

Zur Adventszeit können Sie einen Glühwein an unserem Stand am Weihnachtsmarkt genießen und sich ganz stressfrei auf die Weihnachtszeit einstellen.

Gerne stellen wir Ihnen auch unseren Weinhimmel als einzigartige und gemütliche Räumlichkeit für Ihre exklusiven Anlässe mit bis zu 50 Gästen zur Verfügung. Ob ein Geburtstagsfest, ein Fondue-Plausch oder ein Geschäftsessen wir unterbreiten Ihnen jederzeit ein ganz individuelles Angebot. Auch im Winter immer eine Erfrischung wert:

Unser Hausbier «KOHLMANNS-Hopfen-Ueli», frisch gezapft und gut gekühlt.



**KOHLMANN'S**  
essen und trinken

PortTonic  
Gutschein Fine To Dine

Ein Getränk pro Person  
Nicht kumulierbar  
Gültig bis 31. Januar 2015



**Zum Gifhüttli**  
Bier- & Weinstube

## D'Basler Beiz mit Tradition – für wahre Geniesser!

In unserem Restaurant haben Sie eine tolle Auswahl: Die traditionsreiche Basler Bierstube mit der Boulevard-Terrasse im Erdgeschoss oder die elegante Basler Weinstube als Speiseloal im ersten Stock, welche Sie auch exklusiv für geschäftliche oder private Anlässe reservieren können.

Es erwartet Sie im Restaurant zum Gifhüttli der Charme der Grossstadt. Veredeln Sie einen ungezwungenen Dinner-Abend mit Freunden oder ein Schlummertrunk nach dem Theaterbesuch. Eine abwechslungsreiche Spezialitätenkarte, dazu eine vielfältige Weinkarte und eine Auswahl an frisch gezapften Bieren erwarten Sie.

Im Restaurant zum Gifhüttli, der Bier und Weinstube, wo Tradition und Innovation sich treffen, findet jeder Gast, wonach sein Herz begehrt.

Liebe Gäste!

Ob Geniesser, Reisender oder Ausflügler, gerne erfüllen wir Ihre Wünsche und Erwartungen an ein traditionelles Restaurant inmitten der Basler Altstadt. Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an kulinarischen, saisonalen Köstlichkeiten und sind stets engagiert.

Ihre persönlichen Wünsche zu erfüllen.

Tür auf! Freundlichkeit atmen, einfach Gast sein und sich wohlfühlen ...

Mit Freude empfangen wir Sie und heissen Sie «Herzlich willkommen»!

Ihre Gastgeber im Herzen von Basel!

Fabienne Gysin, Jérôme Siquoir,  
Stephanie Grossenbacher

### Restaurant Gifhüttli

Schneidergasse 11  
4051 Basel

Tel. 061 261 16 56  
hallo@gifhuettli.ch

### Öffnungszeiten

Wir sind täglich für Sie da.

Beiz im Erdgeschoss, 10.30–23 Uhr  
«Stube» im 1. Stock, 11.30–14 Uhr  
und 18.00–23 Uhr

### Expat Info

A well known and traditional restaurant in Basel is the Gifhüttli. Its cosy interior with wood-panelling and decorative ornaments create an atmosphere so typical for a Basler «Beiz».







## Das Gifhüttli-Weinseminar Genuss & Kultur in der Weinstube

Das Gifhüttli-Weinseminar ist ein Muss für wahre Weinliebhaber! Der Basisweinkurs für alle die mehr über das geheimnisvolle Thema Wein erfahren möchten.

Kennen Sie das Gefühl der Hilflosigkeit, wenn Sie vor einem übergrossen Weinregal stehen? Oder wenn Sie im Restaurant die seitenlange Weinkarte lesen und sich nicht entscheiden können? Um diesem Gefühl Abhilfe zu schaffen, entwickelten wir ein Weinseminar, welches verschiedene Sinne ansprechen und das «Geheimnis» Ihrer eigenen Geschmacksvorlieben lüften soll. Sie tauchen ein in die Weinherstellung, erleben verschiedene Geschmacknuancen, lernen einen guten Wein zu beurteilen & erleben

zum Abschluss mit einer Degustation die Kombination zwischen Wein & kulinarischen Köstlichkeiten richtig zu geniessen. Das Ziel liegt darin, dass die Teilnehmer an einem Abend bei uns im Weinstübli im 1. Stock mehr über ihren persönlichen Geschmack erfahren und diesen auch in Worte fassen können.

Wir freuen uns sehr darauf, einen unvergesslichen Weinabend mit Ihnen zu verbringen!

**Ansprechperson:** Stephanie Grossenbacher

**Kosten:** 70.00 CHF pro Person

**Zeit:** 18.00–20.45 Uhr

**Anmeldung per Mail an:** [hallo@gifhuettli.ch](mailto:hallo@gifhuettli.ch)

**oder per Telefon:** 061 261 16 56



## Events

ab Oktober 2014  
Traubenhafte Momente erleben mit 3-Gang Menü inkl. Wein

22. Oktober 2014  
Einläuten der Weinstube (18.00 Uhr)

ab November 2014  
Der Gifhüttli –  
Glühwein Zauber

03. November 2014  
Eröffnung der Boulevard  
Winter-Lounge

07. November 2014  
Feldschlösschen  
Weihnachtsbieranstrich  
ab 20.00 Uhr

09. Nov./7. Dez. 2014  
Weinseminar



**10% auf unsere  
Weinseminare –  
gültig bis Mai 2015.**

 **Zum Gifhüttli**  
Bier- & Weinstube

# Der Stadtkeller lässt die Puppen tanzen – eine Weihnachtsshow vom Feinsten



**Restaurant & Bierstube  
zum Stadtkeller Basel**



**Restaurant & Bierstube  
zum Stadtkeller Basel**

## Bon

**Gratis**

**1x 3dl Stange Wardeck  
oder 1x 2.5dl Mineral  
bei der Bestellung  
von Kalbsläberli**

**Gültig bis  
31. Januar 2015**

**Marktgasse 11  
4051 Basel  
Tel 061 261 72 51  
www.stadtkeller-basel.ch**

## Stille Nacht, heilige Nacht ... Im Stadtkeller geht Weihnachten ganz und gar nicht still vonstatten.

Über die Grenzen hinaus ist sie bekannt, die etwas andere Weihnachtsshow des Basler Stadtkellers. Jedes Jahr geht Ende November die Premiere über die Bühne, die Vorbereitungen aber laufen schon das ganze Jahr. Natürlich wird die Tradition der Weihnachtsshow weitergeführt und auch in diesem Jahr die Weihnachtszeit mit viel Glanz verschönern. Heute verfügt die Bierstube zum Stadtkeller über 50 bewegliche Figuren, die singen und tanzen können. Aber nicht nur die Figuren bringen einen zum Staunen, sondern auch die akustische Begleitung, welche die Show zu einem Hochgenuss werden lässt.

Unsere Gäste werden zum Publikum, das dank der einzigartigen Weihnachtsshow einen unvergesslichen Abend im Stadtkeller verbringen wird. Natürlich lassen auch die kulinarischen Genüsse aus Stadtkellers Rezept-Repertoire keine Wünsche offen. Zum Beispiel Kalbsläberli nach

Art des Chefs, oder herrschaftlicher Biering mit Salat und Speck garniert.

### Restaurant & Bierstube zum Stadtkeller Basel

Marktgasse 11

CH-4051 Basel

Telefon +41 61 261 72 51

stadtkeller@gastrag.ch

www.stadtkeller-basel.ch

### Öffnungszeiten

Montag–Donnerstag: 11.30–23.30 Uhr

Freitag: 9.00–23.30 Uhr

Samstag und Sonntag: geschlossen  
(ausser in der Weihnachtszeit)

Reservationen für Gruppen erwünscht.

### Expat Info

Our restaurant serving Swiss cuisine has over 100 years of tradition.



# jay's

## IM ACKERMANNSHOF

# Ein Hauch von Indien in Basel



### Jay's im Ackermannshof

St. Johannis-Vorstadt 21

4056 Basel

Tel. 061 681 36 81

[www.jaysindianfood.com](http://www.jaysindianfood.com)

[indianfood@mac.com](mailto:indianfood@mac.com)

### Lokalität

Sitzplätze Restaurant:

60 Plätze

Sitzplätze Hofgarten:

40 Plätze

Saalkapazität (Druckereihalle):

bis 150 Plätze

### Öffnungszeiten

Mo–Fr: 11.30–14.30 Uhr

und 18.00–23.30 Uhr

Sa: 18.00–23.30 Uhr

Immer am letzten Sonntag  
des Monats: English Breakfast  
von 10.00–14.00 Uhr

(Reservierung erforderlich)

### Expat Info

At Jays im Ackermannshof we offer delicious, fresh and authentic Indian food in a unique setting, combining European styling with Asian hospitality! Our menu is simple and changed regularly and we have a carefully selected range of wines and drinks from all parts of the world. Modern and bright, the interiors of our restaurant reflect our food – fresh, simple and fusion. Our customers can expect a huge welcome and exemplary service from us the moment they step through the door.



«Jay's im Ackermannshof» bietet Ihnen köstliche, frische und authentische indische Küche in einzigartiger Umgebung mit einer Kombination aus europäischem Design und asiatischer Gastfreundschaft.

Unser Menü ist einfach und wechselt regelmäßig. Dazu bieten wir Ihnen eine sorgfältig ausgewählte Selektion an Weinen und anderen Getränken aus aller Welt.

Das helle moderne Interieur widerspiegelt unser Essensangebot – frisch, einfach und «Fusion».

Unsere Gäste erwarten ein freundliches Willkommen und ein beispielloser Service vom ersten Moment an.

# RAMAZZOTTI RESTAURANT-BAR

## Mit em Pizzaofe uf em Basler «Märtplatz»! Buongiorno!



Haben Sie Ihre Weihnachtsfeier für Familie, Freunde oder das Geschäft schon geplant? Sind ja nur noch ein, zwei Monate, bis die ersten Schneeflocken fallen sollten. Auch dieses Jahr steht wieder ein zwei Meter grosser, geschmückter Weihnachtsbaum inmitten unserer Gaststube für gross und klein bereit. Im Shop finden Sie kleine italienische Spezialitäten, die Sie bei uns im «Ramazzotti» als Geschenk kaufen können.

fel geschwungen, aber dafür die Pizzaschaufel und das Nudelholz. Auch war am Tag zuvor das «em Bebbi sy Jazz» wieder ein einzigartiger toller Event. Grazie mille an die beiden OK-Teams.



### Gedankenrückblick

Da kommt mir schon das eine oder andere Schmunzeln auf. Wir durften wiederum ein tolles und erfolgreiches Jahr erleben mit wirklich sehr tollen Anlässen rund um und im «Ramazzotti». Wie zum Beispiel das «500 Jahr Jubiläum» wo wir aktiv auf dem Marktplatz mit einem kleinen Pizzaofen «im Akkord» frisch zubereitete Pizzen für die Besucher gebacken haben. Wir haben zwar nicht den Kochlöff-



## Events

**Silvester-Dinner 31. Dezember 2014:** Lassen Sie uns gemeinsam ins neue Jahr feiern. Es erwartet Sie ein grosses Silvesterbuffet all inclusive und à discrétion. Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch!

**Pizza Plausch für gross und klein 2015:** Für Bambini ab 4 Jahren. Unter Anleitung Teig machen, kneten und die Pizza selber backen mit unserem Chef Pizzaiolo Rachid und mit Dany el Capo! Selbstverständlich dürfen die Mamis und Papis mitmachen: Die Daten werden auf unserer Webseite und auf der «Ramazzotti-Facebook» Fanseite bekannt gegeben.

**Dine and Dance:**

Liebe Gäste und Freunde, geniessen Sie einen herrlichen Abend bei uns im

Ramazzotti mit Live Musik von WOOD-WIND Music Alleinunterhalter Franz Fässler.

Er begleitet Sie mit Evergreens, Jazz und Schlager im Hintergrund durch den Abend und wenn Sie möchten, dürfen Sie selbstverständlich mit Ihrem Partner auch ab 22.00 Uhr bis 01.00 Uhr auf unserer kleinen Tanzfläche das Tanzbein schwingen.

Wir lancieren einmal im Monat an folgenden Daten: Jeweils am Donnerstag 6. November 2014 / 4. Dezember 2014 / 8. Januar 2015 / 5. Februar 2015 unseren neuen Anlass: Dine and Dance von 19.00 Uhr bis 01.00 Uhr. Reservieren Sie Ihren Tisch unter [hallo@ramazzotti-basel.ch](mailto:hallo@ramazzotti-basel.ch) für diesen Tanzabend bei uns im Restaurant Bar Ramazzotti.

**Restaurant-Bar Ramazzotti**

Hutgasse 6

4001 Basel

Tel. 061 262 20 30

[www.ramazzotti-basel.ch](http://www.ramazzotti-basel.ch)

**Öffnungszeiten**

Mo–Do: 11.30–23.00 Uhr

Fr/Sa: 11.30–24.00 Uhr

So: 12.00–22.00 Uhr

**Expat Info**

For the best crispy pizza in Basel – RAMAZZOTTI is the place. Located downtown in the historical section near the marketplace. With the ambience of a typical Italian Coffee bar you get a cozy and relaxed atmosphere. The RAMAZZOTTI is perfect for all sorts of occasions and events and is also well known for the crispiest pizzas in town!



## «Fleisch vom heissen Stein...»

Ein hochwertiger, reiner Natur-Granitstein vom Gotthard. Diese Qualität gibt Ihnen die Sicherheit, dass es nicht raucht und spritzt, wenn leicht angebratenes Fleisch auf dem 400 Grad heissen Stein gegart wird.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und «buon appetito».

**UNSERE ANGEBOTE :**

- «Bistecca fiorentina» Rinds-Entrecôte
- «Filetto di maiale» Schweinsfilet
- «Bistecca di vitello» Kalbssteak von der Huft

je 200g, 400 g oder 400g für 2 Personen

Zu allen Gerichten servieren wir drei hausgemachte Saucen sowie Bratkartoffeln mit Rosmarin und Grillgemüse.



## Vom Mekong direkt zu MISTER WONG – fernöstliches Flair geniessen



### Fast – Fresh – Friendly

#### Fast – schnell soll es gehen!

Am Mittag und am Abend bereiten wir in unseren grossen Wok-Pfannen frische Tagesspezialitäten zu. Schöpfen und essen – schneller gehts nicht. Sie können sich aber auch gern Ihr Wunschgericht frisch im Wok zubereiten lassen. Dies dauert nur wenige Minuten. Ob Chicken Fried Rice, Pork Sweet and Sour, Chop Suey oder Suppe – es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

#### Fresh – frische Produkte

Frische Zutaten, viel Gemüse, wenig Fett und schonende Zubereitung: All das bietet Ihnen unsere asiatische Küche. Front Cooking präsentiert die Zubereitung der Speisen, ist transparent und bietet auch dem Auge eine willkommene Abwechslung.

#### Friendly – freundliche Atmosphäre

Das Ambiente ist sehr stilvoll und einladend. Unser Küchenteam besteht ausschliess-

lich aus Mitarbeitenden, die mit der asiatischen Kochkultur aufgewachsen sind. Sie wissen aus Tradition, was gut ist, und servieren das Essen mit einem Lächeln.

#### MISTER WONG

Gerbergasse 76, 4001 Basel

Tel. +41 61 272 12 22

Öffnungszeiten:

Mo–Do: 11.00–23.00 Uhr

Fr/Sa: 11.00–24.00 Uhr

So: 11.30–23.00 Uhr

#### MISTER WONG

Steinenvorstadt 23, 4051 Basel

Tel. +41 61 281 83 81

Öffnungszeiten:

Mo–Do: 11.00–23.00 Uhr

Fr/Sa: 11.00–24.00 Uhr

So: 11.30–23.00 Uhr

#### MISTER WONG

Centralbahnplatz 1, 4051 Basel

Tel. +41 61 272 12 00

Öffnungszeiten:

Mo–So: 11.00–23.30 Uhr

#### MISTER WONG

Sternenhofstrasse 17a, 4153 Reinach

Tel. +41 61 711 77 89

Öffnungszeiten:

Mo–Fr: 11.00–14.00 & 17.00–21.00 Uhr

Sa: 11.00–21.00 Uhr

So: geschlossen

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

# 快 鮮 道

## Reis, die Grundlage der asiatischen Kultur

Bis zu drei Reisernten im Jahr werden in Asien, zum Beispiel im Mekongdelta, eingeholt. Dutzende verschiedene Sorten in allen möglichen Farben werden entlang des Stroms seit Urzeiten kultiviert. Der Reisanbau mit der besonderen Bewässerungstechnik und Anbaumethode hat eine tausendjährige Geschichte und ist sehr umfangreich. Riesige Bewässerungsbecken mit einem Umfang von bis zu 20 Kilometern findet man noch heute in dieser Region. Die Ernteüberschüsse sind die Grundlage und ermöglichten das Aufblühen des Handwerks und den Bau gewaltiger Tempelanlagen. Reis war und ist noch immer die Grundlage der Kulturen am Mekong. Die bekannteste Sorte ist der Jasminreis. Diesen servieren wir Ihnen mit unserem Curry, Sweet&Sour oder mit einem der beliebten Tagesgerichte.



FAST - FRESH - FRIENDLY



**MISTER WONG**  
ASIAN COOKING

**BON**

Bei Abgabe erhalten Sie  
2 Chicken Fried Rice oder  
2 Vegetable Fried Rice  
zum Preis von einem.  
Gültig bis 31.12.2014

# RESTAURANT 90

## Znüni-Lunch-Events-Catering



Beim ehemaligen Rheinhafen in Kleinbasel, direkt am Rhein gelegen, ist das Restaurant90 zu Hause.

«Hier lebt Ihr Unternehmen» lautet der Claim in der Uferstrasse 90.

Im Restaurant90 legen wir grossen Wert auf frische, gesunde und abwechslungsreiche Küche, die Sie täglich bei uns geniessen dürfen. Kommen Sie doch auf einen Besuch vorbei.

**Znüni-Lunch-Bankett-Events-Catering**  
«Individuell und Einzigartig»

Dieses Motto verfolgen wir nicht nur zur Mittagszeit. Wir möchten auch Ihre Veranstaltung zu einem einzigartigen

und individuell gestalteten Erlebnis machen.

In unserem Restaurant mit integrierter Event-halle können Sie Ihren Kollegen, Gästen und Freunden etwas Neues und für Basel Aussergewöhnliches präsentieren.

Neben unserem Restaurant mit 90 Innen- und 50 Aussensitzplätzen verfügen wir über eine 800m<sup>2</sup> grosse Event-halle im industriellen Stil, welche für Events wie Messen, Modeschauen oder Gala-Dinner und Apéros mit bis zu 300 Personen genutzt werden kann.

Wir offerieren Ihnen gerne ein Angebot, dass Ihren ganz speziellen Wünschen entspricht.

### Restaurant 90

Uferstrasse 90

4057 Basel

Tel: +41 61 638 44 30

[info@restaurant90.ch](mailto:info@restaurant90.ch)

[www.restaurant90.ch](http://www.restaurant90.ch)

### Öffnungszeiten

Mo–Fr: 7.00–16.00 Uhr

Auf Anfrage öffnen wir gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten.

### Expat Info

The restaurant has 80 indoor seats and lounge seats in the lobby. Events are carried out in the large event hall in the industrial style.





## Schlemmen am Klybeckquai immer up to date

Liebe Gäste,  
nach der schönen und aufregenden Sommerzeit am Klybeckquai steht uns nun wieder die kalte Jahreszeit bevor. Ich persönlich freue mich auf die Herbst- und Wintersaison, da diese doch mit kräftigem und herzhaftem Essen und auserlesenen Weinen in Verbindung steht.

Der gute Geschmack und eine angesehene frische Küche sind für mich ebenso selbstverständlich, wie die Freude am Kochen. Mit meinen jahrelangen Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie und bei der Planung und Realisierung etlicher grosser Veranstaltungen möchte ich auch gerne mit Ihnen zusammen Ihren nächsten Anlass planen und durchführen, und Sie so von unserem Restaurant überzeugen.

Machen Sie sich persönlich ein Bild von unserem Restaurant und besuchen Sie uns.

## Events

### FLY & DINE

Wie wäre es denn mit einem Flug von Basel nach Zürich, ganz ohne den Boden unter den Füßen verlieren zu müssen? Bei unserem Partner von YourControl in der Uferstrasse90 können Sie atemberaubende simulierte Flüge in einem der besten Flugsimulatoren der Schweiz erleben und dabei ein passendes Menü, ganz nach Flugroute, geniessen.

### SUNSET SKY LOUNGE

Geniessen Sie den einmaligen Ausblick über den Rhein und die Dächer Basels bei einem Glas Champagner und einem herrlichen Sonnenuntergang. Unsere Sky Lounge steht exklusiv für Gruppen und Veranstaltungen für Sie bereit.

### WEIHNACHTSFEIER

Ob mit der ganzen Firma, dem Verein oder der Familie, unsere verschiedenen Räumlichkeiten bieten Ihnen viele Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer Feier ganz nach Ihren Wünschen.

## Kochtipp



# «In der Schweiz gibt es die besten Restaurants!»



**Zirkusdirektor Franco Knie hat ein neues «Baby». Mit der Gebrüder Knie AG eröffnet er in Rapperswil ein einzigartiges Restaurant: Hochstehende Kulinarik inmitten einer traumhaften Tierkulisse. Auf was genau wir uns freuen dürfen, erzählt er im Interview.**

Mit dem Zirkus Knie sind Sie zwar nicht mehr auf Tour, als technischer Direktor des Zirkus ziehen Sie aber noch immer, zusammen mit Ihrem Cousin Fredy Knie jun., die Strippen im Hintergrund. Wie darf man sich Ihren Alltag heute vorstellen?

Als VR-Präsident der Gebrüder KNIE, Schweizer National-Circus AG prägen regelmässige Sitzungen mein Alltagsleben, ich nehme noch immer an den Premieren in den Grossstädten teil und erfülle zahlreiche repräsentative Pflichten. Aktuell besteht meine Hauptaufgabe als verantwortlicher Projektleiter, den neuen Elefantenpark «Himmapan» mit thailändischer Lodge in Knies Kinderzoo zu realisieren und mich um die Elefantenzucht und unseren Nachwuchs zu kümmern. Ich reise aber nicht mehr so viel herum wie früher, als ich noch in der Manege auftrat.

Sie haben also ein bisschen mehr Zeit für das Familienleben, was uns zum Thema bringt: Kochen Sie Zuhause?

Nein, eher nicht. Meine aus Italien stammende Frau Claudia ist eine hervorragende Köchin, ich könnte also nur verlieren. Allerdings bin ich am Grill der Chef!

Welches ist Ihr Lieblingsgericht?

Pasta nach italienischer Art.

Was essen Sie gar nicht?

Innereien, die schmecken mir überhaupt nicht.

Was hat es bei Ihnen immer im Kühlschrank?

Käse, Butter, Milch und Eier.

Haben Sie eine Sucht?

Nein, alles mit Mass.

Was heisst Genuss für Sie?

Mit allen Sinnen erleben können.

Sie sind 60 und sehen blendend aus, schlank und rank. Was ist Ihr Geheimnis?

(lacht) Danke fürs Kompliment! Ich achte auf meine Gesundheit und ich versuche, aktiv zu bleiben. Ich bewege mich täglich. Und eine ausgewogene Ernährung gehört natürlich auch dazu. Es ist immer eine Frage des Masses.

Wie oft essen Sie auswärts?

Zuviel! Geschäftsessen zwingen mich quasi dazu.

Sie sind viel gereist in Ihrem Leben. In welchem Land gibt es die besten Restaurants?

In der Schweiz, und das aus Überzeugung! Speziell die Westschweizer Küche, Fredy



Girardet und Philippe Rochat, sind für mich sehr innovativ und qualitätsmässig hochstehend.

Was ist Ihnen in einem Restaurant am wichtigsten?

Freundliche Bedienung, Sauberkeit, Preis/Leistung, Sterne, Qualität. In dieser Reihenfolge.

Welche Dinge mögen Sie gar nicht, wenn Sie als Gast kommen?

Unfreundlichkeit, mangelnde Hygiene, Ungleichgewicht bei Preis/Leistung.

Wie eingangs erwähnt, arbeiten Sie an einem grossen Projekt: Nächstes Jahr eröffnet Knies Kinderzoo ein einzigartiges thailändisches Restaurant in Rapperswil im neuen



Elefanten-

park.

Was bieten Sie

Exklusives an und wann ist Eröffnung?

Man darf sich auf eine authentische Thai-Küche in einem exklusiven Ambiente direkt am See mit Blick auf die Voralpen freuen, und dies eingebunden in den neuen Elefantenpark «Himmapan», die Giraffen- und Kamelanlage; Erlebnis-Gastronomie pur und das während dem ganzen Jahr. Offiziell wird das neue Prunkstück des Kinderzoos zusammen mit den entstehenden Anlagen für Geparden und Humboldtpinguinen per Anfang März 2015 eröffnet.

Reservierungen können bereits heute unter [www.himmapan.ch](http://www.himmapan.ch) vorgenommen werden. Die Realisierung dieses Projektes ist für mich eine Herzensangelegenheit. [www.himmapan.ch](http://www.himmapan.ch)



*Tamara Wernli (Text)  
Dominik Plüss (Foto)*

www.sanpellegrino.ch



*Elliott Erwitt*

# LIVE IN ITALIAN

HERRLICH  
PRICKELNDE  
MOMENTE  
MIT GUTEN  
FREUNDEN.



**RAMSEIER** steht für  
✓ Schweizer Obst  
✓ 100% natürlich  
✓ ohne Zuckerzusatz



Die Kraft der Natur

planet-huerm.ch

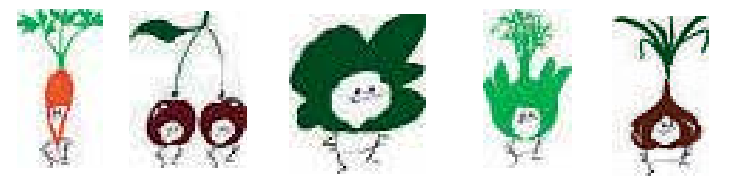


*natürliche Geschwister*

ramseier.ch

# Gebrüder Marksteiner

Gebrüder Marksteiner frigemo AG  
Badenstrasse 61  
CH-4057 Basel  
Tel. 058 433 87 00  
Fax 058 433 87 01  
[www.marksteiner.ch](http://www.marksteiner.ch)



# Conte Negroni on tour

*Ein Campari Klassiker,  
der Generationen begeistert*

Der Campari Negroni wurde in den 1920er-Jahren vom Conte Negroni in Florenz erfunden. Conte Camillo Negroni, 1868 in Florenz geboren, wanderte als junger Schwerenöter in die USA aus, weil er sich in Italien immer wieder in Schwierigkeiten brachte. Als Viehzüchter und Glückspieler verdiente er in den USA und nach seiner Rückkehr in Italien ein kleines Vermögen und verschaffte sich einen Ruf als Schlitzohr und Casanova. Von 1919-1920 hielt sich Conte Negroni viel in seiner Lieblingsbar, dem Caffè Casoni in Florenz, auf. Dort bestellte Camillo eines Tages den damals sehr beliebten Campari Americano mit Gin anstelle von Mineralwasser. Weil daraufhin viele Gäste ebenfalls den Americano mit Gin bestellten, wurde der neu kreierte Drink kurzerhand Negroni getauft. Ein legendärer Drink war geboren. Seit damals hat der Campari Negroni Fans in aller Welt und ist stilprägend für Generationen. Im zeitlosen Drink harmonisieren Campari, Gin und roter Wermut zur Perfektion. Es entsteht ein Cocktail, der in seinem unvergesslichen Geschmack seines Gleichen sucht.“

## *Conte Negroni on tour*

Zur Feier dieser klassischen Aperitif Drinks, touren die persönlichen Assistenten des Conte Negroni durch die grössten Schweizer Städte und verwöhnen die Gäste von erlesenen Restaurants mit leckeren Drinks, direkt gemixt an den Tischen der Gäste. In Basel wird der Conte Negroni seinen Assistenten unter anderem ins Schloss Bottmingen und ins Noohn senden, die genauen Daten finden sich in der untenstehenden Liste.

*Conte C. Negroni*



### Tourdaten 2014



Restaurant  
**Schloss  
Bottmingen**

Freitag, 26. September  
Samstag, 27. September  
Freitag, 24. Oktober  
Samstag, 25. Oktober  
Freitag, 21. November  
Samstag, 22. November  
Freitag, 19. Dezember  
Samstag, 20. Dezember



### Tourdaten 2014

Freitag, 19. September  
Samstag, 20. September  
Freitag, 17. Oktober  
Samstag, 18. Oktober  
Freitag, 14. November  
Samstag, 15. November  
Samstag, 13. Dezember



Restaurant  
**Schloss  
Bottmingen**

# Weihnachtsparadies Restaurant Schloss Bottmingen



Erleben Sie unser festlich geschmücktes Weihnachtsparadies: Wir bereiten Ihnen unvergessliche Stunden und verwöhnen Ihren Gaumen mit prickelnden Genüssen aus der «cuisine française»!

An verschiedensten Anlässen können Sie wunderbare Musik und kulinarische Highlights entdecken. Die Details finden Sie im Veranstaltungskalender. Ganz neu und exklusiv geniessen Sie jeden Freitag meerfrische Austern und prickelnden Champagner in der neuen Bar im Schloss.

Wissen Sie und Ihre Arbeitskollegen schon, wie Sie die geschäftliche Weihnachtsfeier gestalten? Der Countdown für Ihre Firmenweihnachtsfeier läuft. Lassen Sie sich beraten, probieren Sie etwas Neues und erleben Sie die «Business Christmas» im Restaurant Schloss Bottmingen!

An Weihnachten, am 25. und 26. Dezember 2014, sind unsere Türen geöffnet und

wir laden Sie ein, gemütliche Weihnachtsstunden bei uns im Schloss zu verbringen. Unser Chef de Cuisine Gilles Brunin und Chef-Pâtissier Alain Schmidlin werden Sie kulinarisch aufs Höchste verwöhnen. Den passenden Ausklang des Jahres bieten wir

Ihnen an Silvester; Eleganz, Qualität und Unterhaltung auf höchstem Niveau mit einer Zeitreise in die 20er-Jahre, mit kulinarischen Genüssen der Extraklasse und einer rauschenden Ballnacht mit dem abwechslungsreichen Repertoire der «Moody Tunes».

## Restaurant Schloss Bottmingen

Schlossgasse 9  
4103 Bottmingen  
Tel. +41 61 421 15 15  
[info@weiherschloss.ch](mailto:info@weiherschloss.ch)  
[www.weiherschloss.ch](http://www.weiherschloss.ch)



## Öffnungszeiten

Dienstag–Sonntag: 11.30–23.00 Uhr

## Expat Info

The beautifully located 14th century castle surrounded by

water and nestled amidst a romantic park, is located southerly from Basel and has been tastefully refurbished in the last few years.

In an unrivaled atmosphere we offer you stylish and private saloons and an exquisite restaurant with cozy garden terrace which invite you to enjoy a fine-dining cuisine awarded with 15 Gault Millau points.

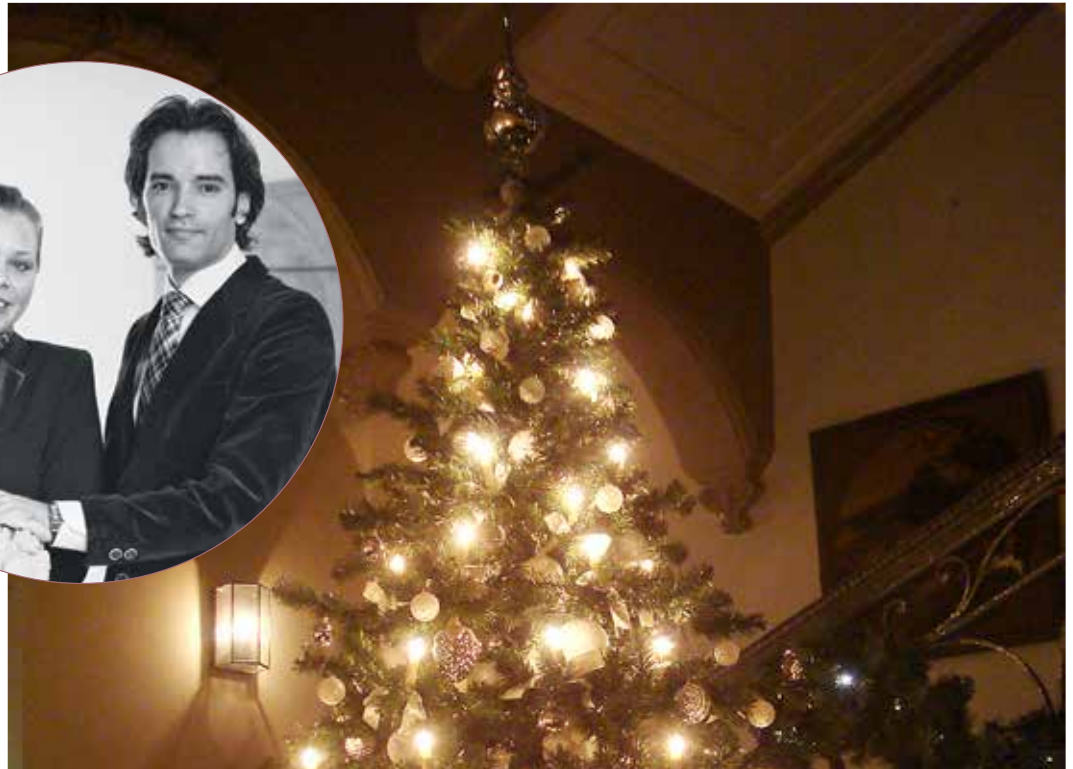
Liebe Gäste

Anderen ein Geschenk zu machen, gehört zum Weihnachtsfest wie Kerzenlicht und Tannenbaum.

Schenken Sie Ihren Freunden, Mitarbeitern und Ihrer Familie kulinarische Höhepunkte und unvergessliche Events im Restaurant Schloss Bottmingen!

Anfang November lancieren wir etwas ganz Besonderes: In «Alain's Cakes & Cookies Shop» können Sie online herrliche Weihnachtsguetzli, trendy Cookies, farbenfrohe Macarons, unvergessliche Hochzeitstorten und individuelle Geburtstagstorten bestellen.

Herzlichst, Ihre Gastgeber David Picquet und Naomi Z. Steffen



## Veranstaltungskalender

### Oktober 2014

#### Portes Ouvertes

Samstag, 25. Oktober 2014, von 14.00 bis 17.00 Uhr.

Wir präsentieren angehenden Hochzeitspaaren unseren unvergleichlichen Eventservice. Entdecken Sie unsere Räumlichkeiten, Food Angebote und Hochzeitstorten, Event- und Kulturangebote sowie Floristik und Tischdekorationen.

### November 2014

#### Le Bar à 8-tres

Jeden Freitag im November, ab 19.00 Uhr.

Aperitif Deluxe mit prickelndem Champagner und Austern, serviert in «Le Bar du Château».

#### Dîner des Ténors

Samstag, 1. November 2014, ab 18.30 Uhr.

Eine exklusive Kombination von Unterhaltung und Musik mit den «SWISS TENORS». Dazu servieren wir Ihnen ein 5-Gang-Menü inklusiv Aperitif.

#### Ouverture der Weihnachtsbeleuchtung

Am Donnerstag, 6. November, ab 17.00 Uhr.

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns die märchenhafte Weihnachtsbeleuchtung zu eröffnen. Im Schlosshof singen die Sunny Kids und das Schloss offeriert Christstollen und Glühwein.

#### Menu Esprit de Noël

Ab Dienstag, 18. November 2014.

Für den kleinen oder grossen Rahmen; verbringen Sie himmlische Stunden in unserem festlich geschmückten Schloss im Advent und an Weihnachten.

#### Soirée Jazz

Sonntag, 23. November 2014, um 18.30 Uhr.

5-Gang-Menü inklusiv Aperitif begleitet von Harry und seiner swingenden Band «Harry's Satchmo All Stars».

#### Soirée Chandelles & Champagne

Samstag, 29. November 2014, um 19.00 Uhr.

Geniessen Sie ein edles 5-Gang-Menü begleitet von Champagner. Dazu verführt Sie die südfranzösische Band «Caligagan» mit akustischem Sound, energisch und weich zugleich; sanftmütige Poprhythmen, die unter die Haut gehen und Melodien, die mitten ins Herz treffen.

### Dezember 2014

#### Soirée Chandelles & Champagne

Freitag, 19. Dezember 2014, um 18.30 Uhr.

Geniessen Sie ein edles 5-Gang-Menü begleitet von Champagner und musikalisch umrahmt von Sarah und Schwegi, mit eingängigen Popsongs, leicht und charmant, mit dem Ziel, das Publikum zu berühren.

#### Noël au Château

Mittwoch, 25., und Donnerstag, 26. Dezember 2014, ab 11.30 Uhr

sind unsere Türen geöffnet und wir laden Sie ein, in liebster Gesellschaft gemütliche Weihnachtsstunden bei uns im Schloss zu verbringen.

#### La Nuit de la Saint Sylvestre

Mittwoch, 31. Dezember 2014, ab 19.00 Uhr.

Das Jahr lassen wir mit einem festlichen Silvester-Diner und einer rauschenden Ballnacht mit stilvoller musikalischer Untermalung von den Moody Tunes ausklingen.



# Metzgete-Buffer und einmaliger Fleischgenuss



Die «Ochsen-Metzgete» vom Do., 13. bis Sa., 15. November ist ein Fest für alle Fleischliebhaber und Geniesser der traditionellen Fleischspezialitäten. In enger Zusammenarbeit mit unserer Hausmetzgerei Jenzer hauchen wir der bäuerlichen Tradition der Hausmetzgete wieder Leben ein. In Hülle und Fülle werden wunderbare Spezialitäten, frische Innereien und aussergewöhnliche Gerichte aufgetischt. Jenzers «Bluthund» ist in der ganzen Region bekannt und neben den gesündesten Würsten gibt es viele weitere bodenständige Gerichte des Metzgerhandwerks. Serviert wird ebenfalls eine gluschtige Vorspeise und ein feines Dessert von Chefpâtissier Michel Sutter. Der Metzgete-Schmaus der Extraklasse beginnt jeweils um 18.30 Uhr und kostet CHF 69.- pro Person inklusive musikalischer Begleitung. Frühzeitige Reservation unter 061 706 52 00 oder [gasthof@ochsen.ch](mailto:gasthof@ochsen.ch) empfohlen, da immer schnell ausgebucht.

## Hotel Gasthof zum Ochsen

Ermitagestrasse 16  
4144 Arlesheim  
061 706 52 00  
[gasthof@ochsen.ch](mailto:gasthof@ochsen.ch)  
[www.ochsen.ch](http://www.ochsen.ch)

## Sitzplätze

Gaststube	45
Ermitagestube	20
Birseckstube	25
Dorfterrasse	50
Ochsensaal	bis 60
Zunftstube	bis 40
Ochsensaal & Zunftstube	bis 100

## Öffnungszeiten

Mo–Sa  
11.30–14.30 / 18–24 Uhr  
Sonn- und Feiertage  
11.30–14.30 / 18–22 Uhr  
Restaurant geschlossen:  
Auffahrt und 24.12.

## Expat Info

Traditional and familiar 4\* Hotel with own butcher's shop and a well known restaurant in the heart of the picturesque village Arlesheim, only 8 km south of Basel. Restaurant and modern Terrace with market-fresh and seasonal specialities and best meat.





## Fleischgenuss mit Tradition Event für Event ein Genuss

Am Freitag, 24. Oktober heisst es wieder Wild und Wein.

In Zusammenarbeit mit Kaufmann Wine and Drinks verwöhnen wir Sie zum 2. Mal mit einem herbstlichen 5-Gang-Wildmenu. Bereits beim Apéro können Sie diverse Kaufmann-Klassiker degustieren und zum Menu servieren wir Ihnen jeweils auf das Gericht abgestimmte Weine.

Danach geht es gleich weiter mit den vorgängig erwähnten Metzgete-Tage vom Donnerstag, 13. bis Samstag 15. November.

Im Dezember wird es festlich. Zuerst stimmen wir Sie am zweiten Adventssonntag, 7. Dezember mit einem Adventsmenu mit Guetzli-Backstube auf die besinnliche Zeit ein. Sie geniessen das festliche Menu mit herrlichem Dessertbuffet und ihre Kinder haben den Plausch beim Guetzli backen mit unserer Kinderbetreuung.

Danach verwöhnen wir Sie und Ihre Liebsten am Donnerstag, 25. und Freitag 26. Dezember mit unseren festlichen Weihnachtsmenus. Geniessen Sie vorzügliches Essen in gemütlichem Ambiente.

Silvester – das grosse Finale. Am Mittwoch, 31. Dezember verabschieden wir das Jahr mit einem fulminanten Feinschmecker-Galamenu oder etwas légerer mit einem geselligen Fondue Chinoise à discrétion begleitet von einer schönen Vorspeise und herrlichem Dessertbuffet von unserem Chef-Pâtissier Michel Sutter.

Bleiben Sie auf dem Laufenden. 3–4 mal jährlich versenden wir unsere Ochsenpost mit allen Neuigkeiten. Melden Sie sich für unseren Newsletter an auf [www.ochsen.ch](http://www.ochsen.ch).



## Mit der Ochsenpost immer up to date

Kulinarische Höhepunkte und festliche Anlässe bereichern unseren Eventkalender das ganze Jahr. Wir bieten unseren Gästen Neues, Noch-nie-Gesehenes und Informatives. Unser Ziel: Kulinarische Köstlichkeiten mit besonders guten Weinen aus aller Welt vermählen. Das Echo unserer Gäste bestätigt, dass Erlebnisse im kulinarischen Bereich immer gesucht und gern gesehen sind. Suchen Sie sich Ihr ganz persönliches Lieblingsevent aus und lassen Sie sich so richtig verwöhnen. Infos über unsere Veranstaltungen und Ihre Anmeldung für die Ochsenpost auf [www.ochsen.ch](http://www.ochsen.ch).

## Kochtipp



# Die Geschichte vom Salami

Der Name Salami stammt vom lateinischen salare für salzen. Im Italienischen bedeutet Salame also so viel wie Salzwurst. Salami ist eigentlich die Mehrzahl von Salame, hat sich aber im deutschsprachigen Raum als Name für die bekannte Dauerwurstsorte durchgesetzt. Klassischerweise haben Salami einen grauweißen Edelschimmelbelag, ähnlich wie Käse und werden luftgetrocknet.

Schon die römischen Legionäre, die als Lohn auch Salz erhielten, benutzten die Technik des Einsalzens zur Haltbarmachung ihres Fleisches. Ursprünglich soll für den italienischen Salami Esel- oder Maultierfleisch verwendet worden sein, heute benutzt man Rind- oder Schweinefleisch. Doch die Geschichte vom Esel- oder Maultierfleisch hält sich weiterhin hartnäckig.



## Neu: unser Salami ROYAL vom Freilandsäuli

Der neue Salami ROYAL wird zu 100% aus dem Fleisch unserer Freilandschweine hergestellt und mit Meersalz und naturbelassenen Gewürzen verfeinert. Beim Fettgehalt gilt unser Motto «so wenig Fett wie möglich, aber so viel wie nötig», um den vollen Salamigeschmack zu garantieren. Nach der sorgfältigen Produktion erlangen die Salami in einem neu gebauten Raum im Weinkeller des Gasthofs Ochsen in vier Wochen die nötige Reife. Diese speziell klimatisierte Kammer ermöglicht es uns, Salami von höchster Qualität herzustellen. Während der Reifezeit entwickelt sich auch die charakteristische grau-weiße Haut mit dem Edelschimmelbelag. Sie entsteht beim Trocknen der Rohwurst und wirkt schützend und isolierend.

Unser Salami ROYAL braucht den Vergleich mit echt italienischem Salami keineswegs zu scheuen. Werden Sie zum «Salamitaktiker» und geniessen Sie diesen weichen, milden Salami Scheibe für Scheibe.

Natürlich eignet er sich auch hervorragend als Geschenk. Weihnachten steht ja fast schon wieder vor der Tür ...

Neu: Salametti vom Freilandsäuli

Auch der neue Salametti wird wie sein grösserer Bruder zu 100% aus dem Fleisch der Witzwiler Freilandschweine hergestellt. Er eignet sich vorzüglich zu Picknick und Apéro. Oder einfach mal so zwischendurch.

Beide werden in gewohnt sorgfältiger Jenzer-Natura-Qualität hergestellt.





# Das Rössli sorgt für heimelige Atmosphäre

Liebe Gäste des «Rössli» in Oberwil  
Wir heissen Sie in unserem Haus herzlich willkommen und hoffen, dass Sie einige gemütliche Stunden bei uns verbringen werden, sei es bei einem delikaten Essen im Jacques-Düblin-Stübli oder bei einem gemütlichen Beisammensein in unserer Gaststube.

Die heimelige Atmosphäre soll Ihnen einige gemütliche Stunden beschern. Der Jahreszeit entsprechend dekorieren wir das «Rössli» mit viel Liebe. Besonders an Weihnachten verwandeln wir für Sie das Restaurant in eine traumhafte Weihnachtslandschaft. Sie suchen nach einer geeigneten Location für Ihren Anlass! Sei dies eine Hochzeit, eine Familienfeier oder ein Vereinsanlass – in unserem «Rössli-Saal» sind Sie auf jeden Fall richtig!

Unser Küchenteam ist sehr bemüht, Sie mit einheimischen und saisonalen Frischprodukten kulinarisch zu verwöhnen. Zusammen mit dem ganzen Team sind wir bestrebt, dass Ihr Aufenthalt in unserem Haus zu einem Erlebnis wird.

Wir freuen uns darauf, Sie schon bald persönlich als Gast bei uns willkommen heissen zu dürfen.

## Der Herbst, der Herbst, der Herbst ist da ...

... wenn die Tage kürzer werden und die Bäume langsam ihre Blätter verlieren, steht auch in der Küche ein saisonaler Wechsel an. Statt leichtem Salat und erfrischender Glace kommen knackige Äpfel, heimische Pilze, Kürbis und viele weitere herbstliche Köstlichkeiten auf den Tisch.

... wenn die Abende länger werden, sehnen wir uns wieder nach gemütlichen Stunden! Der Herbst steht vor der Tür! Starten Sie mit dem «Rössli-Team»

in einen tollen Herbst – und genießen Sie bei wunderschöner Herbstdekoration in leuchtenden Farben sowie unseren köstlichen Herbstgerichteten gemütliche Abende bei Kerzenschein den goldenen Herbst.

### Kochidee



## Unsere Events

**Dienstag, 11. November 2014**  
Martini-Gans-Essen

**Sonntag, 21. Dezember 2014**  
Der schon traditionelle  
Weihnachtszauber im «Rössli»

**Freitag, 23. bis Sonntag, 25. Januar 2015**  
«Rössli»-Metzgete

### Wirtschaft zum Rössli

Hauptstrasse 30

4104 Oberwil

Fon 061 401 18 81

Fax 061 401 21 91

E-Mail: [roessli.oberwil@bluewin.ch](mailto:roessli.oberwil@bluewin.ch)

[www-roessli-oberwil.ch](http://www-roessli-oberwil.ch)

### Anzahl Räume und Sitzplätze

Gaststube: 40 Plätze

Jacques-Düblin-Stübli: 30 Plätze

«Rössli»-Saal: 80 Plätze

Terrasse: 50 Plätze

### Öffnungszeiten

Freitag–Dienstag 11.00–23.00 Uhr

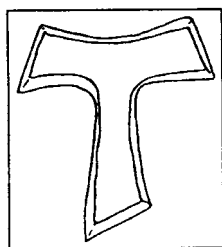
Mittwoch und Donnerstag

geschlossen

### Expat Info

A traditional restaurant in the heart of the Leimental. We offer formal atmospheric dining in impressive surroundings and a variety of starters, mains and desserts accompanied by a well thought out wine list. You know what to expect when you arrive.





STIFTUNG  
KLOSTER  
DORNACH

## Von Herzen Lachen



Können Sie sich erinnern, wann Sie das letzte Mal so richtig gelacht haben?

Gehören Sie zu den Menschen, die man als «Lachkanone» beschreibt, oder eher zu denen, die alles mit dem Kommentar: «Was gibts da schon zu lachen», abtun?

Kinder lachen etwa 400 Mal am Tag, Erwachsene nur gerade 15 Mal. Eine traurige Bilanz für uns Erwachsene, wenn man bedenkt, welche positiven Auswirkungen das Lachen auf unser seelisches und körperliches Befinden hat.

Nebst herzhaftem Lachen besteht meine Lebensphilosophie darin, immer wieder Neues zu entdecken und Freude mit anderen Menschen zu teilen. Gastgeber, die nicht selber Freude an gutem Essen, exzellenten Weinen und an-

genehmer Ambiente empfinden, sich nicht regelmässig selber verwöhnen lassen, sondern tagtäglich wie übereifrige Arbeitsbienen im Betrieb herumwirbeln, können diese Freude kaum glaubhaft an die Gäste weitergeben.

Ich bin mir bewusst, dass es in unserer Region einige gute Restaurants gibt. Deshalb freue ich mich über Ihren Besuch im Kloster Dornach ganz besonders. Gleichzeitig spornt es mich an, Sie mit unserem Angebot und vor allem mit fröhlich lachenden und kompetenten Mitarbeitenden zu verwöhnen.



## Madame Fleur berichtet von Tabletten und so

### Die Tablette

Frage: Katze entwurmen – was passiert da?

Antwort: Gaaanz was Furchtbares..., es ist schrecklich, eine Tortur... aber für den Menschen.

Die Katze bekommt entweder ein paar Tabletten oder Paste. Die musst du ihr irgendwie unterjubeln und schmackhaft machen. Und genau da liegt das Problem. Es soll Katzen geben, bei denen das so richtig unproblematisch ist, nur ich habe noch keine solche kennengelernt.

Hier der normale Ablauf: Der Tierarzt gibt ihr die erste Tablette. Mäulchen auf, Tablette rein, Hals massieren, das wars. Das scheint ja recht einfach zu gehen und ich denke mir das wird keine Probleme geben. Aber oha meine Liebe... Du kommst nach Hause und schon mit dem Mäulchen auf wirds ein Problem. Irgendwie schaffst du es dann, die Tablette rein zu manövrieren. Maul zu, Hals massiert und das wars Denkst du. Einen Augenblick später liegt eine eingesabberte schlonzige Pille auf dem Fussboden.

Na gut, Methode «Pille in Leberwurstbällchen» anwenden. Klasse, sie nimmts ohne Probleme. Doch was das? Da ist die Pille wieder. Jetzt hängt auch noch etwas Leberwurst dran. Mann mag sie schon gar nicht mehr anfassen. Aber lass dich nicht

dazu verleiten, eine neue zu nehmen. Darauf spekuliert Miezi ja.

Irgendwann sind keine mehr da und sie hat gewonnen. Nun ja, also die Pille zerbröseln und unters frisches Futter mischen. Das würde ja auch klappen, wenn da nicht das vertrocknete alte Futter vom Vortag stünde, das Mieze plötzlich fantastisch zu schmecken scheint. Tatsächlich bedenkst du dich aber mit dem typischen Warum-tust-du-mir-das-an-Blick und so langsam meldet sich dein Gewissen «ist das wirklich nötig?» «sie hatte doch noch nie Würmer» «Eigentlich ist das ja Tierquälerei» bei meinem Dilettantismus muss es die reinste Folter für die arme sein» ... Diesem Gedanken darfst du nicht nachgeben! Also auf Stur schalten, altes Futter weg, nur das Futter mit Pille anbieten. Soll sie doch verhungern. Und dann spielt Mieze all ihr Können aus! Anklagende Blicke das «stumme Miau» (eine besonders wirksame Methode), sanft um die Beine schleichen oder einfach nur stundenlang vorm Napf sitzen bleiben. Selten hat man die Süsse so leiden gesehen wie in den Augenblicken, in denen ihr Futter durch die Tablette ungeniessbar wurde.

Dan hilft nur eins: Nochmals zum Tierarzt, Mäulchen auf, Tablette rein, Hals massiert. Ist doch ganz einfach!



### Kloster Dornach

Amthausstrasse 7

4143 Dornach

Telefon 061 701 12 72

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

[info@klosterdornach.ch](mailto:info@klosterdornach.ch)

### Platzangebot

Klostergarten 45 Plätze, Atelier Parterre 22, Franziskuszimmer 16, Refektorium 80, Garten 120

### Öffnungszeiten

Montag–Samstag ab 7.00 Uhr,

Sonntag von 07.00–18.00 Uhr

### Expat Info

A unique home with a centuries-old history light-flooded rooms and hotel rooms with a view of our large, beautiful gardens provide peace and com-fort. Our tavern, banquet and meeting rooms and a beautiful garden restaurant invite you to celebrate.





NUSSBAUMER

DOMAINE



## Regionaler Weinbau

Gerne zeigen wir Ihnen unseren Weinbau-  
betrieb während einer Betriebsführung  
durch Rebberg und Keller. Die Degustation  
unserer Weine können Sie ergänzen durch  
eine Winzerplatte mit frischen Broten – als  
Lunch oder auch als Zvieri.

Unser Weinladen mit weiteren Spezialitä-  
ten ist Di–Fr von 13–18 Uhr und Sa von  
9–16 Uhr geöffnet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns  
in der Klus.



Domaine Nussbaumer AG, Klusstrasse 177,  
CH-4147 Aesch  
Tel. +41 (0) 61 751 45 45  
[www.domainenussbaumer.ch](http://www.domainenussbaumer.ch)  
[info@domainenussbaumer.ch](mailto:info@domainenussbaumer.ch)

Das Familienunternehmen **Hammel SA** gehört zu den renommiertesten Waadtländer Weinhandlungshäusern und ist berühmt für seine Domänenweine aus zehn eigenen Weingütern acht davon in der Waadt, eines im Wallis und Burgund.



**HAMMEL**  
TERRES DE VINS

## EXTASIS

Villeneuve - Clos du Châtelard - Grand Cru

Diese Cuvée auf der Basis von **Cabernet** und **Merlot** wurde nach dem **Ripasso-verfahren** vergohren. Hier durch nimmt er den typischen, etwas rosinenartigen Geschmack an. In der Nase eine grosse Tiefe, mit aromatischen, floralen und fruchtigen Düften, nach edlem geräuchertem Holz, mit feinen balsamischen Noten. Im Gaumen überzeugt der **EXTASIS** mit einer reichen und extrem vielfältigen Palette von Aromen wie schwarzen Früchten, begleitet von Röstaromen. Alle enden in einem langen Abgang mit mineralischem Komplex.

**Fragen Sie nach dem EXTASIS!!!!**

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



*Wine & Drinks*  
**Kaufmann,**  
since 1968

***Wir haben sie!***



# UNSER BROWN ALE AUS DER ROMANDIE

KREIERT AUS FREUNDSCHAFT - GEBRAUT MIT LEIDENSCHAFT



*A. L. L. L.*  
Brasseur

*M. F. F.*  
Créateur



# Feiern und Veranstaltungen im Feldschlösschen Restaurant



Das Feldschlösschen Restaurant durfte dieses Jahr bereits zahlreiche Gäste zu den unterschiedlichsten Feiern und Events begrüßen. Es gab einen Abend mit Comedy, Zaubershow und Akrobatik, musikalische Begleitung in Form einer Jazzband zum Muttertag, zahlreiche Feiern und Hochzeiten im Brauersaal und Garten, sowie einen wöchentlichen Grillabend zum Start ins Wochenende. Auch in der Wintersaison werden wir unsere Gäste mit neuen Ideen und Veranstaltungen überraschen. Neben unserem Fondueplausch freuen wir uns auf ein ganz besonderes Highlight im November...

Das Team vom Feldschlösschen Restaurant freut sich, mit Ihnen ein besonderes Highlight feiern zu dürfen – unser Schloss-Gaudi. In unserem beheizten Zelt haben 500 Gäste Platz zum Schlemmen und Tanzen, auf der Tanzfläche oder auf den Tischen. Die Fricktaler Schlagerband Silver-Birds spielt an diesem Abend neben ihren Klassikern zum ersten Mal auch Stücke aus ihrem kommenden Album. Mein Team und ich können Ihnen versprechen es wird ein unvergesslicher Abend werden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.





## Schloss-Gaudi mit den Silver-Birds

Wir freuen uns, Ihnen im November ein ganz besonderes Highlight präsentieren zu dürfen. Am Samstag, dem 15. November, laden wir Sie herzlich in unser beheiztes Festzelt direkt vor dem Feldschlösschen Restaurant ein. Anlass dazu gibt der Auftritt der Silver-Birds, einer regionalen Schlagerband, die ihre Fans schweizweit seit nun mehr als 30 Jahren mit stimmungsvoller Musik bei Festen, Gala-Abenden und Fernsehauftritten un-

terhält. Von 20.00 Uhr bis in den späten Abend spielen die Silver-Birds bekannte Hits aus ihrem derzeitigen Album «Das Leben ist ein Hit».

Unser Zelt öffnet um 17.30 Uhr und eine halbe Stunde später wird das Buffet eröffnet. Neben verschiedenen Vorspeisen gibt es typische Oktoberfest-Spezialitäten wie halbes Händel, Schweinekrustenbraten und Schweinshaxe. Abgerundet wird der kulinarische Teil des Abends mit ei-

ner Auswahl an süssen Desserts. Typisch Brauhaus gibt es dazu natürlich verschiedene Biere vom Fass.

Pro Person kostet die Karte CHF 60.– und beinhaltet Eintritt, Essen und eine Mass Bier. Der eigene Tisch für bis zu 10 Personen kostet CHF 550.–.

Wir bitten Sie im Vorfeld zu reservieren. Alle weiteren Informationen finden Sie auf unserer Webseite.

### Feldschlösschen Restaurant

Feldschlösschenstrasse 32  
4310 Rheinfelden  
Tel. 061 833 99 99  
info@feldschloesschen-restaurant.ch  
www.feldschloesschen-restaurant.ch

Anzahl Räume: 3, Sitzplätze: 120, Terrasse: 120

### Öffnungszeiten

Mo–Fr 10.00–23.00 Uhr  
Sa. 9.30–23.00 Uhr  
So. 10.30–22.00 Uhr

### Expat Info

If you are fan of beer, then the Feldschlösschen Restaurant ist he number one location for you. Twelve from the tap and over 20 different bottled beers are unique in the region.



### PROGRAMM

17:30 Zeitöffnung  
18:00 Eröffnung des Buffets  
19:00 Warm-Up der Band  
20:00 Livemusik der Silver-Birds  
24:00 Ende

### BUFFET

Grosszügiges Buffet mit verschiedenen Vorspeisen, deftigen Hauptgängen wie halbes Händel, Schweinekrustenbraten und Schweinshaxe, sowie eine Auswahl an süssen Desserts.

Pro Person CHF 60.–

Eintritt, Essen und eine Mass Bier

Eigener Tisch CHF 550.–

für maximal 10 Personen

### DER MORGEN DANACH

Unser klassischer Sonntagbrunch mit verschiedenen Brotsorten, kalten Vorspeisen, diversen Salaten und einer Auswahl an warmen Gerichten.

Pro Person CHF 29.50

Für Kinder über 8 Jahren gratis

Kinder zwischen 6 - 14 Jahren CHF 15.00

**BITTE RESERVIEREN SIE UNTER**  
**INFO@FELDSCHLOESSCHEN-RESTAURANT.CH**  
**061 833 99 99**

Wir empfehlen die Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln.  
Alle Informationen finden Sie unter [www.feldschloesschen-restaurant.ch](http://www.feldschloesschen-restaurant.ch)

SWISS  
PREMIUM  
SELECTION



EIN HAUCH VON LUXUS.

ARKINA UND RHÄZÜNSER  
PRÄSENTIEREN DIE NEUE UND EINZIGARTIGE  
«SWISS PREMIUM SELECTION»



**Betriebshygiene**

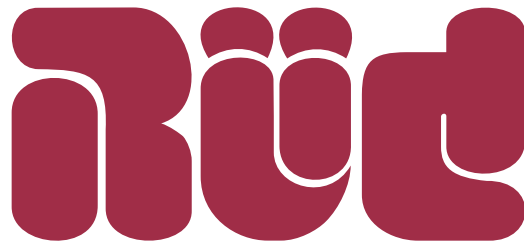


**Speisekarten**



**Winter / Weihnachten 2014**

Ihr kompetenter Partner für:  
**Gastronomie**  
**Hotellerie**  
**Industrie**  
**Wohn- & Altenheime**



**Rietstr. 29 / Postfach**  
**CH - 8240 Thayngen**  
**Tel 052 649 42 39**  
**Fax 052 649 42 17**  
**info@rued.ch**  
**www.rued.ch**

**lincover®**

Weich wie eine Stoffserviette. saugfähig. knitterfrei. reissfest. flauschig.

Mehr Infos und  
Online-Katalog:  
[www.pacovis.ch/  
broschueren](http://www.pacovis.ch/broschueren)



Pacovis AG | Grabenmattenstrasse 19 | CH-5608 Stetten  
[www.pacovis.ch](http://www.pacovis.ch) | [verkauf@pacovis.ch](mailto:verkauf@pacovis.ch)

**pacovis**

**food packaging**



## Wenn Firmen feiern: Das passende Angebot im Paket

**Von Fine to Dine für Sie entdeckt:** Ein tolles, gemeinsames Essen ist zentrales Element einer jeden Firmenfeier. Aber nicht nur. Eine Firmenfeier lässt sich perfekt mit einer vorgängigen Stadtführung kombinieren. Gibt's zwischen Führung und Abendessen noch einen Apéro, dann wird ein solcher Abend zu einem abgerundeten Erlebnis. Die Spezialisten von VISIT BASEL bieten solche Abende in den unterschiedlichsten, pauschalisierten Paketen an, komplett von der Führung über den Apéro bis zum Dinner. Alles ist drin, alles ist zuverlässig organisiert, alles zu einem attraktiven Pauschalpreis angeboten. Und das Schönste daran: Die Pakete werden von den Spezialisten individuell auf jede einzelne Gruppe abgestimmt, eben genau so, damit die Firmenfeier zu einem Gesamterlebnis wird. Fine to Dine hat sich mit dem VISIT BASEL Geschäftsführer Christian Rieder unterhalten.

**Fine to Dine: Herr Rieder, wer bucht die VISIT BASEL Abendpakete?** Christian Rieder: Firmen natürlich, meist aus der Region Basel, vom weltweit operierenden Konzern bis zum KMU. Genauso aber wenden sich viele Verbände, Vereinigungen, aber auch Kantone und Gemeinden an uns. Besonders stolz sind wir, dass sich auch viele in Vereinen organisierte Gruppierungen an uns wenden, Zünfte zum Beispiel, Cliques, Wirtschaftsserviceclubs oder gemeinnützige Einrichtungen. Und nicht zu vergessen sind natürlich die vielen privaten Feiern, die wir planen, organisieren und durchführen dürfen.

**Zur Organisation welcher Anlässe werden Sie angefragt?** Ganz unterschiedlich. Die Anfragen und Bedürfnisse sind so individuell, wie es auch unsere Auftraggeber, also unsere Kunden, sind. Es gibt Auftraggeber, die wünschen sich eine ganz einfache Feier, mit einer unterhaltsamen Führung, unserem «Ghost Walk» auf den Spuren der

Basler Gespenster zum Beispiel, mit einem anschliessenden Fondueplausch. Andere möchten auf einem begleiteten Spaziergang etwas zur Geschichte des Weihnachtsfestes in Basel erfahren, einen tollen Apéro im Basler Weihnachtshof geniessen und schliesslich zum feierlichen, viergängigen Bankett übergehen, beispielsweise mit einem köstlichen Chateaubriand vom Baselbieter Weiderind als Hauptgang.

**Wie gehen die Auftraggeber vor, wenn sie von Ihren Abendpaketen profitieren möchten?** In aller Regel besuchen sie zuerst unsere Website [www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch), dort sind sehr viele Pakete publiziert, mit allen Leistungen und allen Preisen. So lässt sich bereits vorweg das individuell passende Angebot wählen. Dann fragen die Auftraggeber bei uns an, um zu klären, ob die Verfügbarkeit zum gewünschten Termin, zur Uhrzeit und für die entsprechende Gruppengrösse gewährleistet ist. Ist dies der Fall, erhalten sie von uns eine massgeschneiderte Offerte, in der alle Wünsche berücksichtigt sind und auf die individuellen Bedürfnisse eingegangen wird. Bis zu diesem Zeitpunkt ist aber alles erstmal provisorisch. Der Auftraggeber ist also komplett frei, das Angebot anzunehmen oder nicht. Erst wenn er sich definitiv entschieden hat und die provisorische Reservierung in eine feste Buchung umwandeln will, wird alles abschliessend fixiert. In aller Regel müssen ja Offerten vor der Buchung zuerst dem Vorgesetzten oder einem Gremium vorgelegt werden, damit über die Vergaben eines Auftrages entschieden werden kann.

**Ist es auch möglich, sich für das Bankett einen eigenen Saal reservieren zu lassen?** Das machen wir selbstverständlich und fixieren dies mit unseren Gastronomiepartnern. Wir haben die unterschiedlichsten Restaurants in Basel in unsere Pakete integriert. Wunderbare Säle sind zum



**Informationen und Reservationen**  
VISIT BASEL AG  
Leimenstrasse 29  
CH-4051 Basel  
Telefon: +41 (0)61 261 33 33  
[www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch)

Beispiel der Intarsiensaal aus dem 16. Jahrhundert im historischen Gasthaus Löwenzorn mitten in der Altstadt oder der fantastische Sternensaal im Gasthof zum Goldenen Sternen im St. Alban-Tal. Wichtig ist immer nur, dass die Gruppengrösse mit der Saalgrösse korrespondiert. Es ist nicht schön, wenn zu viele Gäste in einen Saal gepresst werden, aber es ist auch nicht schön, wenn sich die Gesellschaft im Saal verliert. Aber unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kennen sämtliche Säle persönlich und beraten die Auftraggeber individuell.

**Haben Sie für den Winter besondere Empfehlungen auf Lager?** Selbstverständlich! Aber eben, die Wünsche und Bedürfnisse unserer Auftraggeber sind sehr unterschiedlich. Sehr zu empfehlen sind aber zum Beispiel die Apéros im Basler Weihnachtshof – oder die Outdoor-Apéros im Gasthof zum Goldenen Sternen, wo der Glühwein auf offenem Feuer zubereitet wird. Bei den Stadtrundgängen ausserordentlich beliebt ist derzeit unser anekdotenreicher, winterlicher Spaziergang über den Spalenberg mit dem Titel

«Dunkle Gassen, krumme Ecken». Bei den Abendessen erhalten wir sehr viele Anfragen für unser Fonode chinoise à discrétion im historischen Gasthaus Löwenzorn. Fondue chinoise ist eine sehr gesellige Bankettvariante. Einerseits ist es gemütlich und abendfüllend, andererseits können die Teilnehmenden das essen, was sie wollen – und so viel sie wollen. Sehr beliebt, gerade bei Firmen.

**Herr Rieder, herzlichen Dank für das Gespräch!**

## Laden Sie Ihre Gäste ein

Laden Sie Ihre Gäste ein zum Beispiel für Ihre Geburtstagsfeier: Private Stadtführung nach Wahl mit anschliessendem Sonntagsbrunch à discrétion.

Der Sonntagsbrunch-Buffer-Klassiker im historischen Gasthaus Löwenzorn mitten in der Altstadt.  
Ab CHF 47.- pro Person

Das Goldene Sonntagsbrunch-Buffer im Gasthof zum Goldenen Sternen im romantischen St. Alban-Tal.  
Ab CHF 68.50 pro Person

Detailinformationen zu den Privat-Stadtführungen mit anschliessendem Sonntagsbrunch finden Sie auf der Website [www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch) – oder rufen Sie an: +41 (0)61 261 33 33

## Sonntagsstadtführungen mit Sonntagsbrunch-Klassiker im Löwenzorn

Auch im Herbst, Winter und Frühling bieten die Stadtführerinnen und Stadtführer von VISIT BASEL wieder die beliebten öffentlichen Sonntagsstadtrundgänge zu verschiedenen Themen an, selbstverständlich inklusive dem anschliessenden Sonntagsbrunchbuffet-Klassiker im historischen Gasthaus Löwenzorn.

Anmelden, solange es noch verfügbare Plätze hat: Amüsant-spannende Stadtführung am Sonntagmorgen um 10.30 Uhr mit anschliessendem Sonntagsbrunchbuffet à discrétion im historischen Gasthaus Löwenzorn. Teilnahmegebühr Erwachsene: CHF 49.50 inkl. Stadtführung und Sonntagsbrunchbuffet à discrétion. Teilnahmegebühr Jugendliche (10 bis und mit 16 Jahre; bitte Alter angeben!): CHF 2.50 pro Altersjahr inkl. Stadtführung und Sonntagsbrunchbuffet à discrétion.

Detaillierte Angaben zum Inhalt der jeweiligen Stadtführungen sowie zum Sonntagsbrunch-Klassiker à discrétion finden Sie auf der Website: [www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch).

- Sonntag, 26. Oktober 2014:  
«Basler Skandälchen und Skandale»
- Sonntag, 9. November 2014:  
«Pfeffersack und Imberschlucht»

- Sonntag, 23. November 2014:  
«Bauern, Mönche, leichte Mädchen»
- Sonntag, 30. November 2014:  
«Basler Weihnacht: Früher war alles besser?»
- Sonntag, 18. Januar 2015:  
«Basels grösste Irrtümer»
- Sonntag, 1. Februar 2015:  
«Bauern, Mönche, leichte Mädchen»
- Sonntag, 15. Februar 2015:  
«Sagenhaftes Basel»
- Sonntag, 22. März 2015:  
«Dr Basler und sy Daig»
- Sonntag, 29. März 2015:  
«Basels grösste Irrtümer»
- Sonntag, 19. April 2015:  
«Dr Basler und sy Daig»
- Sonntag, 26. April 2015:  
«Sagenhaftes Basel»
- Sonntag, 10. Mai 2015:  
«Dr Basler und sy Daig»
- Sonntag, 17. Mai 2015:  
«Bauern, Mönche, leichte Mädchen»

Ihre Anmeldung richten Sie bitte an die VISIT BASEL AG. Diese können Sie online auf der Website [www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch) tätigen oder telefonisch von Montag bis Freitag unter der Nummer +41 (0)61 261 33 33. Ihre Anmeldung wird Ihnen auf dem Postweg bestätigt. Mit Ihrer Anmeldebestätigung erhalten Sie auch die Angaben zum Treffpunkt in der Basler Altstadt.

Schenken Sie Freude und versüßen Sie Ihren Liebstes einen Sonntag nach Wahl!

Gutscheine für den sonntäglichen Stadtrundgang durch Basel mit anschliessendem Sonntagsbrunch à discrétion im historischen Gasthaus Löwenzorn.

Jetzt bestellen online unter:  
[www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch) oder unter  
Telefon +41 (0)61 261 33 33

**Gutschein**



**visitbasel.ch**

# Expat Basel



© Basel Tourismus

Basel offers plenty of diverse recreational opportunities, from relaxing by the Rhein on a balmy summers evening, to nosing around the shops or to taking in one of the many varied cultural activities offered such as concerts, theatre, the cinema or by discovering the specialties of the local kitchen or of those from just across the borders.

## Food

When it comes to eating, for its size, Basel is represented by a wide range of cuisines from all over the world, brought here by an increasing international population. Naturally though, Swiss cuisine can be found in a number of well established restaurants in Gross and Kleinbasel. Take a look around the old city centre from Bankverein to Marktplatz/Spalenburg. «Löwenzorn», «Stadthof», «Walliser Kanne», «Vierter König», Harmonie' for example are just five restaurants offering fine food and wines. Across the river in Kleinbasel, Hotel Kraft and «Fischerstube» offer the same. However, a highlight must be to book yourself a «Fähri» and enjoy a fondue on the river.

Take a look at [www.finetodine.ch](http://www.finetodine.ch) or [www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch) for a detailed list. You will also discover that there are plenty of French, Italian, Spanish, Turkish and Asia, «NOOHN» for sushi and Indian establishments on both sides of the river, many of which are listed on the same website. Vegetarians are also well catered for, drop in to «Tibits» for a variety of dishes or the «Markthalle» which hosts an array of food stalls with a broad range of freshly produced menus during the day.

## Bars

Over the past years, the bar scene in Basel has developed positively giving residents and visitors alike more options. Enjoy a fine cocktail in «Des Artes» or the «Kunsthalle»/Capri Bar garden or «Zum Kuss». There are a number of beers produced in Basel, (Ueli, Unser Bier) visit the «Fischerstube» (beer brewed in the restaurant) or drop by one of the buvettes dotted along the Kleinbasel promenade from spring till autumn. Cargo bar, on the Grossbasel side, has become

a very popular place for locals and expats to enjoy their evening Aperó and there are oysters to enjoy by the Rhein at seasonal times of year. In the «Kaserne» you will also find a restaurant, «Parterre», and a number of bars which are popular all year round. At Bahnhof St. Johann you can catch the late evening sun at the «Stellwerk Buvette» and enjoy a fine «Flammkueche» with a selection of good wines. Of course, as in almost every city, there are number of British/Irish pubs located around the Steiner Vorstadt offering a taste of home for certain expats. For those more adventurous, take a walk down towards the port of Basel and you will find a number of small bars (mainly open in the summer) and also «Das Schiff» which hosts a restaurant, bar and nightclub. Tucked away in the main dock of the port is the «Rostige Anker», a great place to enjoy a sundowner. The «Platanenhof» in Kleinhünigen with its pleasant garden, offers a small but decent menu and you can also enjoy a drink before or after at the «TikiBar».

## Cafe Culture

«Graziela», on the Feldbergstrasse (Kleinbasel) is a favorite for its Italian coffee culture and just opposite you can also find local specialties at the «Matthäus-Markt», held every Saturday. There are plenty of cafes/bakeries offering fine cakes and local delicacies all over the city however, a high concentration are situated in the «Spalenberg» area. Andreasplatz offers two cafes and is a popular spot to sit and take a break.

As Basel is a small city, it's best just to stroll around, discover, explore, drop in somewhere new and enjoy. Basel caters for the needs of the young and old and even if your German is not up to scratch you will still find a varied range of cultural, food and non-food, possibilities and all year round.

*Head Teacher, Nick Winter  
The Cambridge Institute Basel Barfüsserplatz*

# Fine to Dine Leserreise 2015

Mittwoch, 25. bis Donnerstag, 26. März 2015



## Lust auf Frühling? Locarnos Kamelien rufen!

Benvenuti in primavera – endlich Frühling! Tausende von Besuchern pilgern alljährlich zum Frühlingsauftakt zum Kamelienfest nach Locarno – zur Internationalen Kamelienschau, wie sich der Anlass heutzutage offiziell nennt. Der Kamelienpark an den Gestaden des Lago Maggiore, zwischen Lido und Parco pubblico gelegen, ist wunderschön gestaltet. Kamelien über Kame-

lien, verschlungene Gehwege und Weiher mit Wasserspielen versetzen die Besucher in eine exotische und friedliche Atmosphäre. Im Pavillon im Kamelienpark erhalten die Besucher Einblicke in die Welt dieser Blume aus dem Land des Lächelns. Über unglaubliche 30'000 verschiedene Sorten soll es geben. Am Blumenmarkt gibt es den Tessiner Frühling zu bewundern und zu kaufen.

**Preis pro Person im Doppelzimmer**  
CHF 455.–

**Einzelzimmerzuschlag**  
CHF 55.–

### Leistungen

- Carfahrt
- 1 x Kaffee und Gipfeli im Hotel Ramada in Basel
- Besuch Wochenmarkt Luino
- Besuch Kamelienausstellung
- 2 x leichte Mittagessen
- 1 x Übernachtung im \*\*\*\*4-Sterne-Hotel RAMADA-Arcadia Locarno
- 1 x Halbpension



ABOVE AND BEYOND

# DAS ORIGINAL KENNT KEINE ALTERNATIVEN.



landrover.ch



**Emil Frey AG, Autocenter Münchenstein**

Grabenackerstrasse 10, 4142 Münchenstein, 061 416 45 45, [www.emil-frey.ch/muenchenstein](http://www.emil-frey.ch/muenchenstein)







# Fine to Dine Golf Trophy

## Offene Golfwochen

Bereits zum siebten Mal durfte die Fine to Dine Gruppe die «Offene Golfwoche» am 15. September 2014 des Golf & Country Clubs de La Lague eröffnen.





# Neues und Bekanntes aus dem Cafe Spitz und Hotel Merian



**Wild, Heisser Stein, Fischfondue**

Der Sommer war nur allzu kurz – wenn er überhaupt da gewesen ist – und der Winterfahrplan ist aufgelegt. Was ist neu bei uns? Ab 01. Juli hat der neue Küchenchef Michael Zorn den Kochlöffel im Café Spitz übernommen. Nach Wanderjahren in Deutschland und auf Kreuzfahrtschiffen führt er mit viel Enthusiasmus die Crew an. Wir freuen uns, mit ihm zu neuen Ufern aufzubrechen. Traditionell wird er die ausgezeichnete Fischküche weiterführen – mit neuen Impulsen versehen und sich an Neues wagen.

Unser bewährtes Programm für den kommenden Winter: schon bald überraschen wir Sie mit Wildgerichten, der heisse Stein wird wieder dem Kenner eines guten Stückes Fleisch entgegenkommen, der Mongolentopf verführt Fisch- und Fleischliebhaber und eine abwechslungsreiche Karte steht für die Unentschlossenen bereit. Im Oktober,

November und Dezember findet auch wieder ein Krimi Dinner statt. «Schwiegermütter killt man nicht» – ein Leitfaden für zukünftige Eheleute präsentiert durch die Firma Denlo und serviert durch das Hotel Merian. Ein solcher Abend wäre auch eine Idee für ein Firmenessen oder Jahresabschluss-Treffen. Gerne berät Sie Herr Markus Füglistler bei der Planung Ihrer Anlässe aller Art.

## **Hotel Merian / Café Spitz**

Tel. 061 685 11 11

[kontakt@hotelmerianbasel.ch](mailto:kontakt@hotelmerianbasel.ch)

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

## **Öffnungszeiten**

Täglich – auch Sonntags 07.00–23.00 Uhr

## **Expat Info**

Located in the center of the town by the Mittlere Brücke, your place for fine dining, conferences, meetings and family events – up to 120 persons. Specialities – fish dishes, excellent local meat – Hotel 63 rooms – rooms with view on the river Rhine – car park for hotel guests.



# Ausgezeichnete Fischküche Restaurant Rhyblick, Hotel Schiff am Rhein



Persönliche Gastfreundschaft, gutes Essen und ein schönes Ambiente zeichnen «das Schiff» aus und sind die Eckpfeiler eines jeden Festes, ob private Feier oder Firmenanlass. Das Restaurant Rhyblick steht für ausgezeichnete Fischküche und mediterrane Spezialitäten und bietet seinen Gästen einen einmaligen Blick auf den Rhein. In zwei stilvollen Sälen, ebenfalls mit fantastischem Blick aufs Wasser, feiern auch grössere Gesellschaften. Auch 2014 wird zum Jahresabschluss geladen: Silvesterfeier mit Tanz und Musik.

**Hotel Schiff am Rhein**  
 Marktgasse 60  
 4310 Rheinfelden  
 T +41 (0)61 836 22 22  
[www.hotelschiff.ch](http://www.hotelschiff.ch)

## Mit voller Fahrt ins neue Jahr!

Lassen Sie das Jahr bei einem Galadinner mit Tanz und Live-Band genussvoll ausklingen. Garantiert mit bestem Blick auf die Rheinbrücke und das grosse Feuerwerk! 31. Dezember 2014, ab 18.30 Uhr.

### 6 Gang Menü CHF 148.-

(inkl. 1 Glas Champagner zum Apéro und Mitternachtssnack). Wer etwas länger feiern und nicht mehr mit dem Auto fahren möchte, profitiert vom attraktiven Übernachtungsangebot. Bitte rechtzeitig reservieren. Weitere Informationen auf [www.hotelschiff.ch](http://www.hotelschiff.ch).



**2 Glas Champagner  
kostenlos offeriert**





# Paradiesische Genussreisen Restaurant Makaan



Einzigartig in der Region und immer überraschend. Lassen Sie sich auf unseren Paradiesischen Genuss-Reisen verwöhnen: Charmanter Service, stimmige Atmosphäre, themenbezogene Menüs! Im Herbst wirds erst romantisch, dann fernöstlich lecker; im Winter herzlich schweizerisch und zum Jahresende richtig genussvoll.

The Restaurant Makaan of the EDEN im Park is situated in a breath taking park landscape and offers Euro-Asian specialities with spicy aromas. Enjoy the «Genuss-Reisen» our theme evenings with a special menu and mostly including a visit in our brine bath.

#### Hotel Eden im Park

Froneggweg 3  
4310 Rheinfelden  
Tel. +41 61 836 24 24  
E-Mail: willkommen@hoteleden.ch

## Paradiesische Genussreisen

Samstag, 25. Oktober  
Zeit, Zeit zu zweit

Samstag, 15. November  
«Umai» – lecker auf Japanisch

Samstag, 6./13./20. Dezember  
Fondue unter dem Sternenhimmel

Mittwoch, 31. Dezember  
Genussvoll sagt ein Jahr adieu  
Mehr Informationen auf  
[www.hoteleden.ch/restaurant/genuss-reisen.ch](http://www.hoteleden.ch/restaurant/genuss-reisen.ch)



**1 Eintritt  
ins Solebad  
im Wert von  
CHF 21.00**

(pro Person 1 Gutschein)





# Genuss und Kultur Hotel Schützen Rheinfelden – Seminarhotel mit Kultur



Das kulturelle Engagement ist ein wichtiger Bestandteil des Hotels Schützen. Dieses beinhaltet die enge Zusammenarbeit mit den regionalen Jazz-Clubs und dem David Regan Orchestra und wird ergänzt durch bildende Kunst. Lokale und regionale Künstler erhalten eine Plattform, ihre Werke Gästen zu präsentieren. Kerngeschäft des Hauses sind Seminare und die umfangreiche Gastronomie. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich vor den Veranstaltungen mit saisonalen Köstlichkeiten verwöhnen zu lassen – nach dem Motto «Entdecken. Geniessen. Treffen».

## Hotel Schützen Rheinfelden

Bahnhofstrasse 19  
4310 Rheinfelden  
T +41 (0)61 836 25 25  
www.hotelschuetzen.ch

## Kultur Schützen – Erleben. Eintauchen. Erfreuen.

Unser Highlight im Herbst ist der zweite Gastauftritt des Theaterkabarett Birkenmeier am 7. November im Schützen Kulturkeller. Die Geschwister Birkenmeier präsentieren ihr aktuelles Programm «DINGS14». Intensiv, überraschend, anders...

### Jazzclub Q4

Aaron Goldberg Trio,  
Montag, 8. Dezember

### Ja-ZZ

Creole Clarinets, Freitag, 24. Oktober  
R & B Caravan, Freitag, 21. November

### New Orleans Hot Shots

Samstag, 13. Dezember

### David Regan Orchestra

Montag, 1. Dezember

Monday Night Session: Zur Einstimmung empfehlen wir das Jazzbuffet à discrétion vor dem Konzert ab 18 Uhr, pro Person CHF 29.– (exkl. Getränke)

**20 % auf eines  
unserer Jazzkonzerte**

(pro Person 1 Gutschein)  
Vorgängig über die  
Réception zu buchen.

**MIGROS** präsentiert

# SALTO NATALE

Der Circus der anderen Art von Gregory und Rolf Knie

MIRLANDO



**Zürich-Kloten 20. Nov. 2014 - 4. Jan. 2015**

Co-Sponsor

**RAIFFEISEN**

Tickets: 0900 66 77 88 (CHF 1.15/Min., Festnetztarif) oder [saltonatale.ch](http://saltonatale.ch)



# Neueröffnung Elefantentpark Himmapan



Mit der Saisonöffnung von Knies Kinderzoo, am Samstag, 7. März 2015 öffnet auch die neuste Attraktion des beliebten Ausflugsziels in Rapperswil ihre Tore – der Elefantentpark «Himmapan» auf rund 6'500m<sup>2</sup>.

Mit der Realisierung dieses grössten Bauprojektes in der über 50-jährigen Geschichte von Knies Kinderzoo werden sowohl die Haltungsbedingungen für die Elefanten an die neuesten Erkenntnisse und modernsten Standards angepasst als auch die Bedingungen und Sicherheitsanforderungen für die aufwendige Haltung eines Elefantentbullens (eigene Zucht) geschaffen.

Kulinarischer Treffpunkt ist das nach asiatischem Vorbild konzipierte Restaurant «Himmapan», mit einem Fassungsvermögen von rund 400 Plätzen (indoor, outdoor). Hier direkt am See werden die Kinderzoo-Besucher und externen

Gäste – während des ganzen Jahres – mit fernöstlichen Köstlichkeiten und einem atemberaubenden Ausblick auf die Elefanten-, Giraffen- und Kamelanlagen sowie auf die umliegende Bergwelt der Voralpen verwöhnt.

#### **Kontakt/Reservation**

Knies Kinderzoo, Oberseestrasse, CH-8640 Rapperswil

[info@himmapan.ch](mailto:info@himmapan.ch)

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

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

Tel. 055 220 67 62

## Qualität us dr Region

Wacker® Baggwaare - Kiechli syt 1928



„fir Iiri Gäscht nur immer s'Bescht!“

Kaufen können Sie Kiechli und Wähen das ganze Jahr  
am Kiosk Picassoplatz 4 - 061 272 46 42  
für Sie da von Mo.-Fr. von 06.00 - 18.00 Uhr  
oder  
in der Bäckerei am Walkeweg 36 - 061 333 21 00  
immer mittwochs von 08.30 - 14.00 Uhr

S'GANZ JOOR EPPIS FEINS !

[www.wacker-schwobag.ch](http://www.wacker-schwobag.ch)



## Aus dem Tessin eine schöne Familientradition

**Tamborini, die Weine aus Leidenschaft seit 1944**

Heute zählt Tamborini zu den wichtigsten Winzern und Weinherstellern des Kantons Tessin mit rund 7% der Gesamtproduktion. Tamborini Carlo eredi ist ein Familienbetrieb geblieben und wird seit dem Jahre 1969 von Claudio Tamborini geleitet.

Der Kellermeister sowie Oenolog Bruno Bernasconi sorgt seit dem Jahre 1988 für eine hochwertige Qualität der Weine Tamborini. Auch dank seinem Können und seiner Kunst haben die Weine Tamborini mehrere Goldmedaillen an nationalen und internationalen Weinwettbewerben gewonnen.



**SanZeno Trentalune Ticino Riserva DOC**

Traubensorte: Merlot

Charakteristik: Kräftiges Rubinrot. In der Nase Düfte nach reifer roter Frucht wie Pflaumen, kleine Waldbeeren und Eukalyptus mit würzigen, leicht gerösteten Aromen und Balsamnoten. Am Gaumen schöne und dichte Struktur, mit vielen präsenten Tanninen. Langanhaltender Abgang.

Passt zu: Pasta, Braten, frischen Wurstwaren, Hartkäse.

NUR BEI UNS!

**PRODEGA  
GROWA  
TRANSGOURMET**

open your  
w r l d



## Hero Konfitüren – für einen guten Start in den Tag.



**Hero – für jedes  
Bedürfnis die passende  
Konfitüre.**

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

**Hero**  
SINCE 1886

Tabouretti Fautueil Kaisersaal  
DIE RASSER-THEATER AM SPALENBERG

Claus Theo Göttinger  
VORVERKAUF  
Täglich ab 15.00 Uhr  
Tel. 061 261 25 19 [www.fautueil.ch](http://www.fautueil.ch)

7. NOVEMBER 2014  
BIS 3. JANUAR 2015

**E sältams Paar**

E sältams Paar  
7. NOVEMBER 2014  
BIS 3. JANUAR 2015

VORVERKAUF  
Täglich ab 15.00 Uhr  
Tel. 061 261 25 19 [www.fautueil.ch](http://www.fautueil.ch)

Ets Booschard  
DIE RASSER-THEATER AM SPALENBERG

Fautueil Tabouretti Kaisersaal





Gastfreundschaft im Toggenburg

# Toggenburger Wintererlebnis ab 75.– Fr. pro Person



Geniessen Sie ungezwungene Wintertage im Hotel Sternen und erholen Sie sich in traumhafter, intakter Natur im Toggenburg.

Das gemütliche Hotel Sternen ist das ideale Base Camp für Sportler, Familien und Genieser. Die Bergbahnen, die Squash- und Tennis-halle, das Sportgeschäft Sporttreff für die Miete der kompletten Winterausrüstung etc. – alles liegt direkt vor der Haustür oder ist in 5 Gehminuten erreichbar. Brechen Sie jenseits der Hektik zu neuen Horizonten auf und geniessen Sie

die unverfälschte Natur. Tauschen Sie sich mit anderen Gästen am Kaminfeuer in der Hotellobby aus. Spielen Sie Billard oder nutzen Sie die kostenlose Sauna und die Klangrelaxliege. Preis ab CHF 75.– pro Person im Doppelzimmer, inkl. Frühstücksbuffet (Verfügbarkeit auf Anfrage).

Gastgeber Dennis Claes ist für weitere Auskünfte gerne für Sie da.

## Unsere Spezialität

Königsfondue von Schwingerkönig Nöldi Forrer in vier Varianten:

Tradition: CHF 26.50

Tomate: CHF 28.50

Kräuter: CHF 28.50

Speck: CHF 31.50



**Königs-Fondue**  
von  
**Schwingerkönig**  
**Nöldi Forrer**

## Event

**Für Zigarrenliebhaber:**

1. November 2014

14. Smoker's Night

CHF 128.– all inkl.

## Facts & Figures

### Hotel Sternen

Dorf, 9657 Unterwasser

Tel. 071 998 62 62

info@sternen.biz

www.sternen.biz

### Hotel/Restaurant

48 Hotelzimmer, Restaurants

Toggenburgerstube mit

Terrasse, Arvenstube und

Schwingerstube

### Öffnungszeiten

23. November–19. Dezember

Betriebsferien

20. Dezember

Beginn der Wintersaison

### Expat Info

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



# Herzlich willkommen in der vielseitigen Sunstar Ferienwelt



Sunstar Hotels – das Schweizer Traditionsunternehmen mit Hauptsitz im Baselbiet – wurde 1969 gegründet und betreibt unter der Dachmarke Sunstar Hotels drei Hotellinien mit insgesamt zwölf Ferienhotels, überwiegend im 4-Sterne-Segment. Die Häuser sind zentral und ruhig an idyllischer Lage in den schönsten Destinationen gelegen: In den Schweizer Bergen in Arosa, Davos, Klosters, Flims, Lenzerheide, Grindelwald, Wengen, Saas-Fee und Zermatt, am Lago Maggiore im Tessin (Brissago) und im malerischen, italienischen Piemont (Isola d' Asti). Die Sunstar Hotels stehen für Herzlichkeit, Begeisterung, sympathische Swissness und nachhaltige Professionalität. Jede Hotellinie lebt diese Werte in ihrer eigenen Form und verleiht den Betrieben eine persönliche Nuance:

☛ Die Sunstar Alpine Hotels bieten traditionellen Genuss für Erlebnislustige und Sportbegeisterte an zentraler Lage und in den schönsten Destinationen der Schweizer Alpen.

☛ Die stilvollen Sunstar Boutique Hotels locken mit Charme, Ästhetik, einer freundschaftlichen Atmosphäre sowie einer vorzüglichen Gastronomie und heimischen Weinspezialitäten, speziell für Liebhaber der regionaltypischen Eigenheiten.

☛ Das Sunstar Style Hotel lädt zum unkomplizierten Aufenthalt in einem eigenwilligen und gepflegten Ambiente ein.

## Expat Info

Our twelve sustainably managed hotels in Grisons, the Bernese Oberland, Valais, Ticino and Piedmont offer exciting holidays for families, groups, couples and individual travellers. Our wide range of services encompasses three different types of hotel, attractive round trips and many all-included benefits. The Sunstar hosts do everything they can to guarantee warm-hearted enthusiasm and unfailing professionalism.



## Ihre Sunstar Vorteile

Bei einer Buchung von Übernachtung und Frühstück in einem der zwölf Sunstar Häuser inkludieren wir eine Vielzahl von zusätzlichen Leistungen, wie zum Beispiel die freie Nutzung der Wellnesseinrichtungen und Shuttle Bussen zu den Talstationen. Die Minibar ist bei jedem Aufenthalt im Zimmerpreis inbegriffen und wird täglich mit Softdrinks, Bier und Fruchtsäften befüllt. Unsere Betriebe sind alle mit W-LAN ausgestattet, welches wir unseren Gästen umsonst zur Verfügung stellen. Auch für Alleinreisende entstehen in den Sunstar Hotels keine Mehrkosten, da wir keine Einzelzimmerzuschläge verrechnen. Um diese Vorteile abzurunden garantieren Ihnen die Sunstar Hotels einen klimaneutralen Ferienaufenthalt. Erfahren Sie mehr unter: [www.sunstar.ch](http://www.sunstar.ch).

## Die Sunstar Boutique Hotels

Die Sunstar Boutique Hotels vervollständigen das vielseitige Portfolio der Sunstar Hotel Gruppe und laden unsere anspruchsvollen Gäste ein, das kleine Extra hautnah zu erleben. Die Gasthäuser bieten eine einzigartige Atmosphäre mit viel Liebe zum Detail gepaart mit einer vorzüglichen Gastronomie aus regionalen Spezialitäten und Weinen aus heimischen Anbaugebieten.

- s Das Sunstar Boutique Hotel Albeina Klosters entzückt mit seinem romantischen Chaletstil und der herzlichen Gastfreundschaft in gediegener Atmosphäre. Das Chalet ist idyllisch in Klosters Dorf gelegen und bietet einen Panoramablick der Extraklasse auf die herrliche Bergwelt von Klosters und Davos. *Öffnungszeiten Winter: 12.12.2014–08.04.2015*
- s Das Sunstar Boutique Hotel Villa Caesar Brissago, im Stil einer römischen Villa, lädt wenige Schritte vom Lago Maggiore zur Erholung ein. Mit seiner geschmackvollen Innenausstattung, dem südländischen Ambiente und der atemberaubenden Aussicht auf den See vermittelt die schmucke Villa das Gefühl, in einem kleinen Paradies zu leben. *Saisonabschluss: 09.11.2014, Öffnungszeiten Sommer: 13.03.2015–15.11.2015*
- s Das Sunstar Boutique Hotel Castello di Villa Isola d’Asti liegt im Herzen vom Piemont, mit fantastischem Panoramablick über die umliegenden Weinberge. Der stilvoll restaurierte ehemalige barocke Herrschaftssitz bietet alles, was es zum Entspannen und Geniessen braucht – «dolce far niente in un piccolo paradiso». *Saisonabschluss: 23.11.2014 Öffnungszeiten Sommer: 02.04.2015–22.11.2015*
- s Das charmante und familienfreundliche Sunstar Boutique Hotel Beau-Site Saas-Fee liegt im Zentrum des Gletscherdorfes und bietet freien Blick auf die umliegenden Berge und Gletscher. Das Beau-Site lädt mit seiner eleganten Raumgestaltung und dem modernen Komfort sowie dem historischen Charakter zum Erholen und Geniessen ein. *Öffnungszeiten Winter: 12.12.2014–19.04.2015*

**Sunstar Hotels**  
 Galmstrasse 5  
 4410 Liestal  
 061 925 70 70  
[info@sunstar.ch](mailto:info@sunstar.ch)  
[www.sunstar.ch](http://www.sunstar.ch)

# Edith hielt die Stange an den Bierhahnen.

Plötzlich schwebte ein rotes, dürrer Rosenblatt mitten in den Schaum.

Die Studenten am Stammtisch gröhlten: «Heee Edith wir haben aber kein Rosenwasser bestellt. Was soll eigentlich dieser Staubfänger über dem Buffet... die Trockenrose könntest du endlich entsorgen»

Edith schaute nach oben. Die Blume wird immer dünner, dachte sie.

Tatsächlich konnte man kaum mehr die Rose darin erkennen. Und doch war es einst eine feuerrote Blume gewesen. Edith hatte sie am Stiel aufgehängt. Getrocknet. Und so Anni immer über ihrem Beizenbuffet gehabt.

Sie füllte ein neues Glas. Und brachte es an den Studententisch: «Macht mal Platz, ihr Burschen, ich erzähle euch jetzt die Rosengeschichte.»

Edith schleppte schon damals im «Löwen», dieser urgemütlichen Altstadtbeiz, Bierhumpen an.

Sie war ein junges, fröhliches Ding. Alle mochten Ediths Lachen. «Du bist ein Stück Sonne», hatte ihr das Blumen-Anni ein Kompliment gemacht. Komplimente waren bei der Alten selten. Das Blumen-Anni kam drei, vier Mal täglich in die Beiz. Im Arm hielt es seine Rosen. Diese brachte es mit bissigen Bemerkungen an die Männer. Jeder kaufte Anni eine Blume ab – alleine schon, um nicht zur Zielscheibe zu werden. Winkte nämlich mal einer ab, höhnte ihn die Blumenfrau. Aus am schlimmsten war dies, wenn der Mann in Begleitung eines hübschen Mädchens war. Da giftelte Anni auf den Galant drauflos, dass der sofort zum Portemonnaie griff. Und ihr rasch einen Fünffränkler für die Rose hinschob.

Alle in der Stadt kannten Anni. Die einen behaupteten, sie sei die Tochter eines reichen Bankiers gewesen. Andere wussten zu berichten, dass das Anni von der Fürsorge lebe. Und im Imbergässli in einem Keller hause. Aber niemand wusste etwas Genaues. Und die meisten lächelten gequält, wenn die Blumenfrau in ihren bunten Wollstrümpfen und dem verwaschenen Schürzenkleid das Restaurant betrat – doch jeder griff zum Fünfliber.

Einer der Studenten unterbrach die Geschichte. Er zeigte zur dörren Rose, neben der eine Foto von einer alten Frau hing. Die Frau hatte ein Silvester-Hütchen aufgesetzt: «Ist das dort die Blumen-Anni».

«Ja ...», lächelte Edith in Gedanken, «das war an ihrem letzten Silvester ... da war sie noch glücklich».



Anni war schon hoch in den 70-ern, als die Liebe wie ein Blitz einschlug.

Edith seufzte: «Marc war ein junger Student mit Engels Gesicht. Aber hinterhältig. Eiskalt. Er nutzte Anni aus. Dort, wo die alte Frau mit jedem Rappen geizte, gab sie nun alles mit vollen Händen für meinen Marc aus. Sie kaufte ihm ein Motorrad. Sie steckte ihm Geld zu. Und sie kleidete ihn ein, wie eine Schaufensterpuppe – nur das Beste war für den Geck gut genug. Und «Marc will mich heiraten», kicherte Anni immer wieder selig».

Edith kam zum Ende ihrer Geschichte:

«Die Leute haben Anni vor Marc gewarnt. Aber wenn eine alte Scheune Feuer gefangen hat, so lodert sie eben. Eines Tages haute er dann ab. Mit einer

jungen Studentin. Das mit der Studentin haben die Gutmenschen natürlich sofort Anni weitergetratscht. Kreideweiss ist sie an jenem Morgen hier in der Beiz aufgetaucht. Da habe ich die alte Frau in die Arme genommen – und es war, als würden Staumauern durchbrechen. Anni hat geweint, wie noch nie ein Mensch geheult hat. Die Trauer um seine weggegangene Liebe durchrüttelte den ganzen Körper.»

Die Stimme der Wirtin wurde leiser: «Nach einer Viertelstunde drückte Anni mir die Hand. Und ging zur Tür. Die Augen schauten traurig, und doch irgendwie glücklich: Wer nie geliebt hat, der hat nie gelebt Edith.»

Dann warf Anni mir eine seiner roten Rosen zu ... Edith zeigte zur dörren Blume: «Diese dort », Am Stammtisch war es nun still.

«Und was ist mit Anni passiert?», wollte einer der Studenten wissen. Edith zuckte die Schultern: «Einfach weg. Verschwunden. Keiner hat die Blumenfrau mehr gesehen. Bis heute. Vier Monate später habe ich die Beiz übernommen. Und das Anni sowie die gedörnte Rose über dem Buffet aufgehängt. Als Erinnerung. Und als Glücksbringer.»

Edith strich sich die Schürze glatt: «Und die Rose hat mir Glück gebracht auch wenn sie immer dünner und die Geschichte wohl bald verblüht sein wird ...»

Jetzt klatschte die Wirtin in die Hände: «Die nächste Runde geht aufs Haus. Zur Erinnerung an das Blumen-Anni. Und seine Rosen ...»

BEREST  
— GRUPPE —  
Hotels & Gastronomie  
www.berest.com

avenaris  
Ihre Zukunft ist wertvoll.