

Fine to Dine

Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land

www.FineToDine.ch

Verkaufspreis: CHF 8.–

Nr. 13/Mai 2015

**Colette Studer, Regisseurin
und Schauspielerin, im
Interview auf Seite 26/27**



• Süsses • Gastronomie • Ausflugstipps

Desserts

Gemäss Wikipedia ist ein Dessert (auch Nachspeise, Nachtisch) eine meist süsse, kalte oder warme Speise, die in der europäischen Küche üblicherweise bei einem mehrgängigen Menü nach dem Hauptgericht gereicht wird.

Als die Kreuzritter im 12. Jahrhundert den Zucker aus dem Nahen Osten mitbrachten, wurde er anfangs in Gold und Silber aufgewogen. Seit dem Anbau von Zuckerrohr in der Karibik im 16. Jahrhundert wurde Zucker zwar günstiger, blieb aber noch weitgehend den wohlhabenden Menschen vorbehalten. Zuckerbäcker und Pâtissiers galten in der Renaissance als Künstler und gestalteten die Tafeln der Adligen mit beeindruckenden Zuckerkreationen.

Unsere Vorstellung vom Dessert entwickelte sich erst im 17. Jahrhundert an den Höfen Frankreichs. Bis anhin ass man in gehobenen Kreisen Europas im «Buffet-Stil»: alles kam auf einmal auf den Tisch, süss und salzig wurden nicht getrennt. Viele Speisen waren ohnehin gesüsst, denn Zucker galt als gesund. Dann wandelte sich der Geschmack: Süsses und Salziges wurden getrennt. Und allmählich entwickelt sich ein eigener, ausschliesslich süsser Gang als Abschluss des Menüs: unser Dessert.

Diesmal winden wir dem Dessert ein besonderes Kränzchen, lassen Sie sich verführen.

En Guete!

Sweets

Wikipedia describes the dessert (also called «sweets» or «afters») as a cold or a warm dish, mostly consisting of sweet food. In European countries it normally concludes the evening meal.

When the crusaders in the 12th century brought sugar back to Europe from the middle-east, it was considered an item of great value and was therefore traded in gold and silver. In the 16th century they started to grow sugar in the Caribbean, and even though the access to sugar increased it was still a product reserved for the rich. In the renaissance, pâtissiers and confectioners were considered artists and they designed the most spectacular sugar-creations on the dinner-tables of the European nobility.

Our idea of what a dessert is has its origin in the farms of France in the 17th century. Up until then, the upper class in Europe tended to enjoy their meals in the style of a buffet; everything was served at once, salty and sweet food was not served separately. Most dishes were sweet anyway because they considered sugar to be good for the health. But then tastes changed, and they started to serve the salty and the sweet food separately. As a result it became a common custom to conclude the menu with a sweet dish: the dessert.

We would hereby like to give the dessert special attention – let yourself fall into temptation!

Enjoy!



Latifa und Johann Rudolf Meier

BeRest-Gruppe



Inhaltsverzeichnis

Löwenzorn	4–5	①
Ramazotti	6–7	②
Gifhüttli	8–9	③
Zoo Basel.....	10	
Hotel Merian.....	11	④
Wanderruh	13	⑤
Mister Wong.....	14–15	⑥
NOOHN	16–17	⑦
Restaurant 90	18–19	⑧
Gasthof zum Goldenen Sternen	20–21	⑨
Visit Basel.....	22–23	
Da Roberto	24	⑩
Kohlmanns.....	25	⑪
Interview mit Colette Studer	26–27	
YMCA Hostel.....	28	⑫
Stadtkeller.....	29	⑬
Schloss Bottmingen.....	30–33	⑭
Gasthof Neubad.....	35	⑮
Schällenursli.....	37	⑯
Kloster Dornach	38–39	⑰
Gasthof zum Ochsen	42–43	⑱
Rössli Oberwil	45	⑲
Feldschlösschen Restaurant	46–47	⑳
Expat Basel.....	49	
Hotel Eden im Park.....	50	㉑
Hotel Schützen	51	㉒
Hotel Schiff am Rhein.....	53	㉓
Museum für Wohnkultur.....	55	
Himmapan Lodge Knies Kinderzoo (SG)	56	
Hotel Sternen Unterwasser (SG)	57	
Hotel Hirschen Wildhaus (SG).....	59	
minu.....	60	

Impressum

Herausgeber / Inhalt

BeRest-Gruppe
Geschäftsleitung

Auflage

191 000 Exemplare

Layout

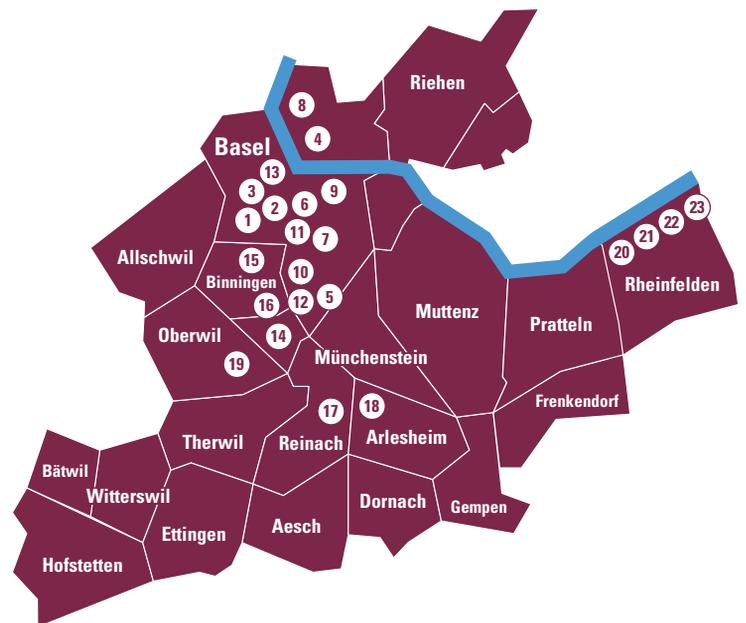
Werk314 GmbH
3900 Brig, Wallis

Druck

Mittelland Zeitungsdruck AG (AZ Print)

Redaktion / Anzeigen

BeRest AG
Thannerstrasse 30
4009 Basel
redaktion@FineToDine.ch
www.FineToDine.ch



10% Sommer-Rabatt

VERSCHENKEN SIE GUTSCHEINE ...



ANGEBOT

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

Beispiel: Ein Gutschein von CHF 100.00 kostet CHF 90.00.

Bestellen Sie den Gutschein einfach und schnell über www.FineToDine.ch! Dort finden Sie alle Informationen zu den teilnehmenden Restaurants.

Da muss man einfach profitieren!

Gültig bis Ende Oktober 2015.

Im Löwenzorn ist immer etwas los! Dabei sein ist alles!



GASTGEBER-KOLUMNE



Liebe Gäste!

Kennen Sie eigentlich unser Bijou, unseren wunderschönen Hofgarten? Schauen Sie doch mal rein und gönnen Sie sich ein frisch gezapftes Feierabendbier – oder unseren köstlichen Hausapéro! Ja und wenn Sie dann dem verführerischen Duft unserer BBQ-Spezialitäten, welche direkt im Hofgarten auf dem Holzkohलगrill zubereitet werden, nicht widerstehen können, ja dann bleiben Sie doch sitzen – und lassen Sie sich verwöhnen!

Wir freuen uns, Sie auch diesen Sommer wieder mit unseren fantasievollen Holzkohलगrillspezialitäten, präsentiert von unserem Küchenchef Micha Meyer, verwöhnen zu dürfen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Löwenzorn-Team

Jass-Turnier im Löwenzorn am Donnerstagabend, 28. Mai 2015

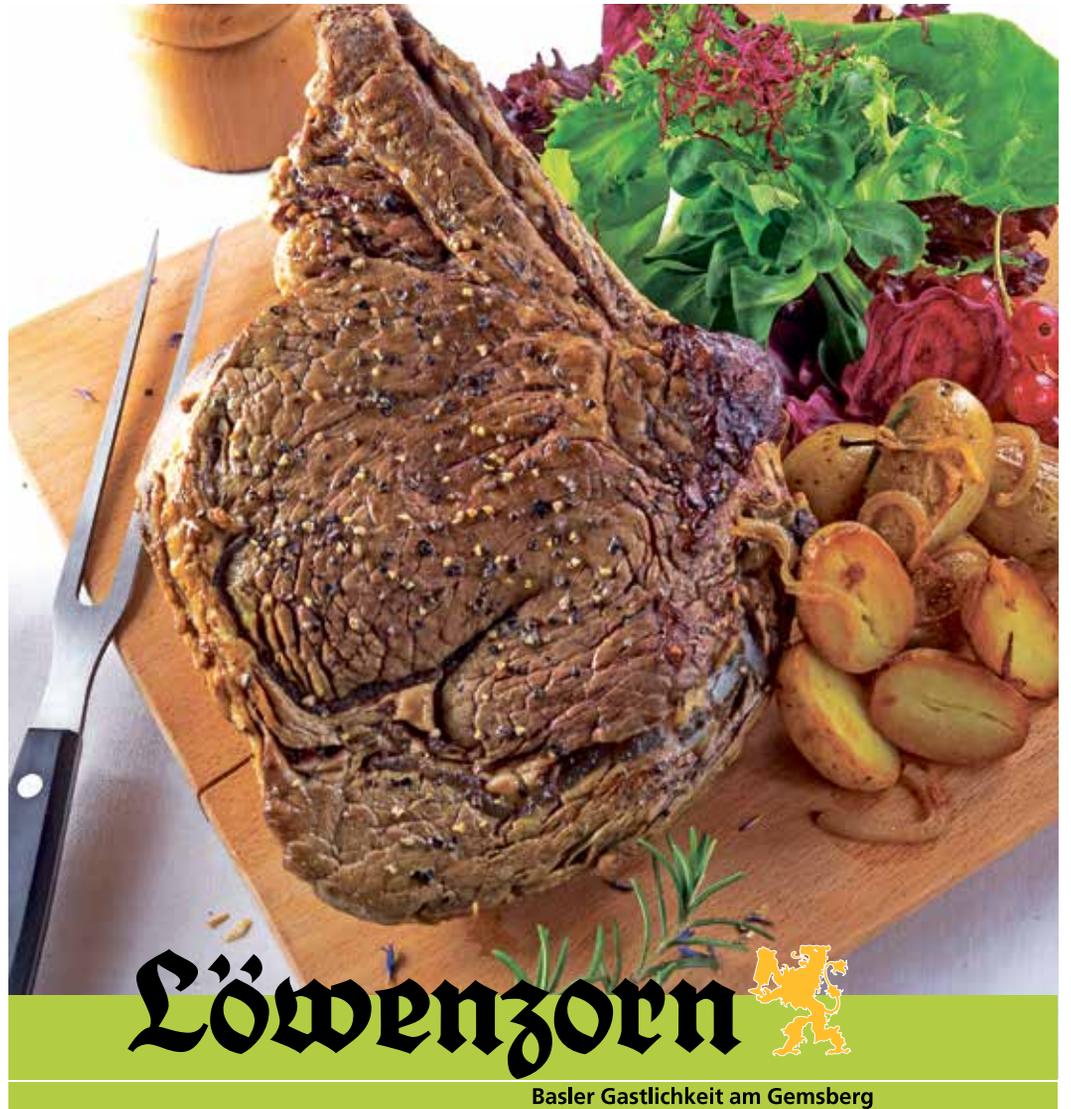
«Turniere sind dafür geschaffen, gemeinsam zu jubeln!» Machen auch Sie mit! Unser Jass-Turnier steht jederfrau und jedermann offen. Einschreibgebühr: CHF 30.– pro Person inklusive eines Überraschungstellers zur Stärkung in der Pause. Dem Gewinner winkt ein Löwenzorn-Gutschein im Wert von CHF 500.–. Selbstverständlich gehen auch die Plätze 2 und 3 nicht leer aus! Melden Sie sich jetzt an. Bald wird es zur Tradition! Am Samstagabend, 13. Juni 2015, steht wieder ein «Wine and

Dine» mit dem Baselbieter Winzer Urs Imhof auf dem Programm. Ein überraschungsreiches 5-Gang-Menü mit den korrespondierenden Weinen erwartet Sie. Der bei unseren Stammgästen bestens bekannte Urs Imhof erzählt begleitend dazu wiederum viel Spannendes rund um seine wunderbaren Weine. Für CHF 95.– pro Person geniessen Sie einen lockeren und informativen Abend mit Ihren Freunden inklusive des von unserem Küchenchef Michael Meyer komponierten 5-Gang-Menüs, der Weine, Mineralwasser und Kaffee. Die Platzzahl ist limitiert! «Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, aber von der Wurst!»





Küchenchef Michael Meyer



Löwenzorn



Basler Gastlichkeit am Gemsberg

LESERANGEBOT

32. «Em Bebbi sy Jazz» am Frytig, 21. Augschte 2015

Geniessen Sie ab 18.30 Uhr in unserem Hofgarten unser feines 3-Gang-Menü inklusive bestem Live-Jazz zweier Bands! (Alle Tische haben Sicht auf die Bühne)

«Em Bebbi sy Menü»

Knackiger Blattsalat an feinem Hausdressing serviert mit kleinen Lachsrosen und Dill-Senf

Rosa gebratenes Roastbeef präsentiert mit Sauce béarnaise begleitet von Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

Duett von Toblerone-Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten

CHF 79.50 pro Person

Profitieren Sie von unserem Frühbucherrabatt:

Reservationen bis 30. Juni 2015 werden mit 10% Rabatt auf obigen Preis belohnt!



Unter diesem Motto erwartet Sie am Sonntagabend, 28. Juni 2015, bei uns am Gemsberg der Grillplausch unserer Hausmetzgerei Jenzer. Sind Sie Feuer und Flamme? Dann freuen Sie sich schon heute auf das riesige Wurstangebot, perfekt gegrillt auf unserem Holzkohlegrill in unserem Hofgarten! Im Preis von CHF 35.– inklusive sind Jenzers Grillwürste à discrétion und unser grosses Salatbuffet. Musikbegleiteter Sonntagsbrunch im Juni 2015. Jeden Sonntag von 10.30 bis 14.00 Uhr gibt es bei uns den reichhaltigen Sonntagsbrunch à discrétion, bei schönem Wetter sogar in unserem pittoresken Hofgarten. An sämtlichen Juni-Sonntagen wird unser Sonntags-

brunch zusätzlich von leichten Melodien der Schülerinnen und Schüler der Musikschule Basel untermalt! Für nur CHF 29.50 sind Sie dabei.

FACTS AND FIGURES

Restaurant Löwenzorn

Gemsberg 2/4, 4051 Basel

T +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

Mo–Sa: 11–24 Uhr

So: 10.30–22.30 Uhr

Expat Info

The Löwenzorn is located at Gemsberg, 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 ambiente, the excellent kitchen and the friendly service make your visit at Löwenzorn at any time a very special experience.

Die knusprigste Pizza der Stadt im Ramazzotti-Restaurant Basel!



GASTGEBER-KOLUMNE



Rückblickend auf eine 20-jährige Karriere in ein und demselben Betrieb, heisst Sie seit dem 1. Januar 2015 Alil Rahmani nicht mehr als stellvertretender Geschäftsführer, sondern neu als Geschäftsführer willkommen. Mit seinem Wissen, welches er sich über all die Jahre im Ramazzotti angeeignet hat, liegt ihm nichts mehr am Herzen, als seine Gäste in angenehmem Ambiente mit italienischem Flair zu verwöhnen.

Neue Kreationen

Lassen Sie sich verführen von unserer «à la carte»-Karte. Sei es eine unserer klassischen, knusprigen Pizzen aus dem Steinofen, Antipasti oder frisch zubereitete Pasta-Gerichte. Wagen Sie den Versuch einer ver-

spielten Kreation wie die Pizza con Pollo. Knusprig-dünner Boden, darauf eine Liaison von Mascarpone und Poulet, aufgefrischt mit knackiger Brunnenkresse. Lust bekommen? Benvenuto alla Ramazzotti.

Sie haben die Wahl ...

Über Mittag mal schnell zum «Tourist» werden? Ja! Im Ramazzotti haben wir für Sie das «Menu Turistico» bereit. Damit Sie Ihre Mittagspause in vollen Zügen geniessen können, ist es unser oberstes Ziel, Sie schnell und kompetent zu bedienen. Das Portemonnaie-schonende Angebot beinhaltet die Tagesvorspeise sowie die Auswahl zwischen diversen Pizzen, Pasta und Sa-

laten aus sorgfältig ausgesuchten Zutaten. Dazu ein Getränk nach Wahl inklusive. Erleben Sie eine Prise «Italianità» inmitten von Basel.

Unsere süssen Versuchungen servieren wir im kleinen Einmachglas, damit Sie nach dem Hauptgang nicht auf ein Tiramisu alla Mamma verzichten müssen. Für diese Naschereien findet sich sicherlich noch ein freies Plätzchen im Magen. Das Ramazzotti-Team freut sich auf Ihren Besuch.

RAMAZZOTTI RESTAURANT-BAR





LESERANGEBOT

Jeweils am Wochenende dürfen sich alle Geniesser besonders freuen, denn es wird der Zapfen eines Weines aus der Grossflasche gezogen. Probieren Sie bei uns beispielsweise einen Amarone aus der Salமானazar (9-Liter-Flasche) oder einen Barbera aus der Nebukadnezar (12-Liter-Flasche) in bester Qualität bereits ab einem Glas. Sie haben die freie Wahl.



FACTS AND FIGURES

Ramazzotti Restaurant-Bar

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

Öffnungszeiten

Mo–Fr: 11.30–14.30 Uhr/17.00–23.00 Uhr
Sa: 11.30–23.00 Uhr
So: 11.30–22.00 Uhr

Expat Info

For the best crispy pizza in Basel – Ramazzotti is the place! Located down town in the historical section near the marketplace. With the ambiance 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!

Gifhüttli – d'Basler Bier- und Wyystuube



GASTGEBER-KOLUMNE



Geschätzte Gäste!

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

Bodenständiger und abwechslungsreicher Genuss kombiniert mit einer Prise Geschichte, gewürzt mit dem frischen Duft der grossen, weiten Welt.

Unsere Gerichte sind mit viel Liebe und Sorgfalt für Sie zusammengestellt.

Fantasie, Kochkunst, Spontanität, Frische und Qualität sind die zentralen Punkte unserer Geschäftsphilosophie im schönen Restaurant zum Gifhüttli.

Ihre Gastgeber

Tobias Anliker, Stephanie Grossenbacher und Jérôme Siquoir

Das Restaurant zum Gifhüttli liegt inmitten der Basler Altstadt, umgeben von historischen Gebäuden in der legendären Schneidergasse und ist der Treffpunkt für wahre kulinarische Geniesser.

Das traditionsreiche Restaurant zum Gifhüttli, wo «tout Bâle» zu Hause ist, überzeugt mit einer raffinierten gutbürgerlichen

Küche und erlesenen Basler Spezialitäten, die erstklassige Genusserlebnisse versprechen. Vom kleinen Snack bis zum gediegenen Tête-à-tête bieten wir für jeden Geschmack etwas an.

Nebst dem rustikalen «Bierstüübli» im Erdgeschoss und dem elegant weiss eingedeckten «Wyystüübli» im 1. Stock erwartet Sie diesen Sommer viel Leben und Lebensfreude auf der schönen Boulevard-Terrasse.

Das Restaurant mit Genuss und Kultur

Jeden Monat kreiert unser Küchenchef für Sie ein tolles Cordon-bleu-Menü, welches saisonal angepasst wird. In der Sommerzeit können Sie dieses auf unserer herrlichen Boulevard-Terrasse geniessen.

«Über den Wolken»

Lassen Sie den Alltag kurz hinter sich und geniessen Sie ein «Zmittag» im herrlichen Ambiente. Lassen Sie Ihre Seele baumeln, denn am Mittag werden treue Gäste belohnt! Neu haben Sie sechs Menühits zur Auswahl inklusive Suppe oder Salat. Das dürfen Sie sich nicht entgehen lassen.

Bei einem Besuch über den Mittag erhalten Sie von uns einen Menüpass, mit dem jeder Genuss eines Mittagsmenus gewürdigt wird. Jedes zwölfte Mittagsmenü wir Ihnen von uns oder einem unserer Partnerrestaurants offeriert.

Auch in diesem Jahr möchten wir Ihnen, liebe Gäste, das Thema Wein näher bringen. Dazu veranstalten wir in unserer schönen und rustikalen Weinstube interessante

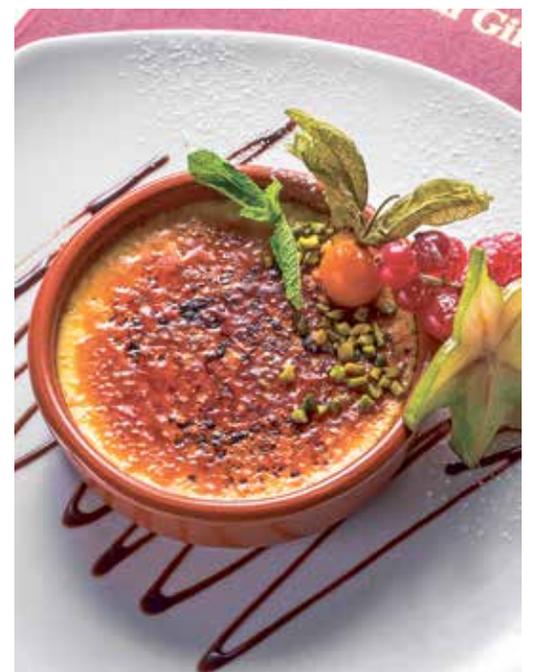
Weindegustationen, spannende Seminare und kulinarische Spitzenmenüs mit den dazu passenden Edeltropfen.

Ein beliebter Treffpunkt von Einheimischen, Touristen und kulinarischen Geniessern zum fröhlichen Beisammensein. Schlemmen Sie unter freiem Himmel in einer behaglichen Umgebung.

Der ideale Ort, um an einem warmen und gemütlichen Sommerabend unsere leckeren Spezialitäten zu geniessen und in lustiger Runde mit einem Glas Wein oder einem kühlen Bier anzustossen.



Zum Gifhüttli Bier- & Weinstube



REZEPT

Die Süsse von Basel «Crème brûlée Gifhüttli mit Limettenzeste». Der Sommer kann kommen!

Den krönenden Abschluss eines jeden Menüs bildet unsere «Crème brûlée Gifhüttli».

Auf den Sommer sollte man anstossen. Mit einem Dessert, das geradezu der Inbegriff der fruchtigen Finesse ist. Jedenfalls dann, wenn man die Original-Rezeptur um einige erfrischende Zutaten ergänzt.

Zutaten für 4 Personen

6 Eigelb
140g Zucker
6dl Rahm
1 Vanilleschote
1 Limette
30g Rohrzucker

Zubereitung

Vanilleschote halbieren, auskratzen, Zitronenzesten zufügen und mit dem Rahm langsam aufkochen. In einer Schüssel Eigelb und Zucker aufschlagen, den warmen Rahm dazu geben und langsam durch ein Sieb passieren, damit möglichst wenig Schaum in die Schüssel gelangt. Den Backofen auf 100°C vorheizen. Anschliessend die sämige Flüssigkeit in schöne hitzebeständige Porzellanschalen abgiessen und 75 Minuten im Ofen lassen. Danach muss man die feine Creme auskühlen lassen. Dabei ist zu beachten, dass die Konsistenz immer noch leicht flüssig ist, damit der Rohrzucker auf der Oberfläche gut haftet. Zum Schluss wird der Rohrzucker mit einem Gasbrenner karamellisiert.



Chef de cuisine Jérôme Siquoir

**FACTS AND FIGURES****Restaurant zum Gifhüttli**

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

Öffnungszeiten

Wir sind täglich für Sie da.

Bierstube im Erdgeschoss:
10.30–23.00 Uhr

Weinstube im 1. Stock:
11.30–14.00 Uhr / 18.00–23.00 Uhr

Expat Info

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

Giraffe im Zoo Basel geboren



Am 1. April ist im Zoo Basel eine Giraffe zur Welt gekommen. Als die Tierpfleger am Morgen früh mit der Arbeit begannen, war das Junge gerade geboren worden. Mutter Sophie (4) und ihr Sohn Majengo sind wohl auf. Die Mutter ist sehr ruhig und der Kleine trinkt regelmässig.

Die kleine Giraffe war bei der Geburt 56 Kilogramm schwer und rund 1,80 Meter gross. Das Gewicht konnte mittels einer im Haus eingebauten Waage bestimmt werden, welche Majengo ganz von alleine betrat. Die Geburt fand im Antilopenhaus im Beisein des Giraffenweibchens Kianga (6) statt. Der junge Majengo hat auch bereits seinen Vater Xamburu (6) kennengelernt, der ihn beschnupperte und beleckte.

Eine im Stall installierte Kamera zeigte, dass Sophie in der Geburtsnacht um viertel

vor sechs Uhr morgens aufstand, unruhig wurde und immer wieder in Richtung Bauch schaute. Die Geburt erfolgte schliesslich um 7.10 Uhr. Das Giraffenweibchen Kianga näherte sich interessiert, doch es schien, als wollte Mutter Sophie sie nicht allzu nahe kommen lassen. Majengo ist ein sehr aufgewecktes Jungtier und an allem interessiert. Er knabberte bereits an Blättern und an Luzerneheu.

Ab Mittwoch, 8. April 2015, um 14.00 Uhr wird das Junge entweder im Antilopenhaus oder auf der Aussenanlage zu sehen sein. Um Mutter und Kind möglichst viel Ruhe zu gewähren, sollten die Besucherinnen und Besucher im Haus leise sein. Falls die Mutter unruhig wird, muss das Haus geschlossen werden.

Das letzte im Zoo Basel aufgewachsene Giraffenjunge ist 2007 zur Welt gekommen. Damals hielt der Zoo Basel noch Massai-Giraffen. Majengo gehört zur Unterart der Kordofan-Giraffe, diese werden seit 2011 im Zoo Basel gehalten. Der Zoo Basel möchte damit einen Beitrag zum Schutz dieser seltenen Unterart leisten. Kordofan-Giraffen sind in der Wildbahn nicht so weit verbreitet (Tschad, Nigeria, Kamerun). In den europäischen Zoos existiert ein Zuchtprogramm.



FACTS AND FIGURES

Zoo Basel

Binnigerstrasse 40
4054 Basel
T +41(0)61 295 35 35
T +41(0)61 281 00 05
www.zoobasel.ch

Öffnungszeiten

Mai–August: 8.00–18.30 Uhr
September–Oktober: 8.00–18.00 Uhr
November–Dezember: 8.00–17.30 Uhr

Das Durchgangstor zum Sautergarten und zum Ausgang Dorenbach wird 15 Minuten vor der Schliessung des Zoos geschlossen.

Eintritt

Kinder 6–15 Jahre:	CHF 7.–
Jugendliche 16–24 Jahre:	CHF 12.–
Erwachsene 25–61 Jahre:	CHF 18.–
IV/Senioren ab 62 Jahre:	CHF 16.–
Familien (Eltern mit eigenen Kindern unter 20 Jahren)	CHF 39.–

Pro Eintritt werden CHF 0.15 zur Unterstützung eines Naturschutzprojektes verwendet. Die Preise gelten nach ALTER (evtl. auf Ausweis sichtbar) und nicht nach Art der Ausweise (AHV, Student, usw.). Ein 25-jähriger Student bezahlt Erwachsenen-Preis! Die Eintrittspreise können auch in Euro bezahlt werden, es werden nur Noten akzeptiert. Ein Bankomat befindet sich neben der Hauptkasse. Abos, Gutscheine und Vorverkaufskarten können an den Kassen nur bis eine halbe Stunde vor Zooschliessung gekauft werden.

Entspannte Momente im Café Spitz



Das neue Verkehrsregime zeigt seine Wirkung in der Stadt. Die Mittlere Brücke ist ruhiger geworden und manchmal scheint das Leben fast stillzustehen. Geniessen Sie entspannende Momente auf unserer grossen Terrasse. Wie gewohnt werden wir mit den wärmeren Tagen wieder unseren beliebten Grill anfeuern und Ihnen ausgezeichnetes Fleisch und fangfrischen Fisch auf der Holzkohle grillieren. Am Mittag offerieren wir abwechslungsreiche Tagesmenüs und Tellergerichte zu vernünftigen Preisen – abends wählen Sie aus einer dem Marktangebot angepassten Karte. Es wird uns eine Freude sein, mit Ihnen festliche Anlässe im privaten und geschäftlichen Rahmen im Merian Saal zu veranstalten. Die kleinere unserer beiden Terrassen bietet sich als idealer Rahmen für eine Feier, einen Geburtstag oder geschäftlichen Anlass an. Das Service-Team

und die Küchenmannschaft freuen sich, Ihren Wunsch erfüllen zu dürfen – für ganz spezielle Wünsche melden Sie sich einfach ein paar Tage vorher bei unserem Bankettleiter M. Füglistner.

Café Spitz

Rheingasse 2
4058 Basel
www.hotelmerianbasel.ch
bankett@hotelmerianbasel.ch
T +41 (0)61 685 11 11
täglich geöffnet



REZEPT

Zitronentörtchen

Aus Kuchenteig oder Zuckerteig (fertig gekauft) eine Torte oder Törtchen gemäss Anleitung blindbacken.

Für die Zitronenfüllung

6 St. Zitronen
350 g Zucker
6 Eier (300 g Vollei)
80 g Butter

Zitronensaft aller Zitronen und den Abrieb von 4 Zitronen mit dem Zucker aufkochen, bis der Zucker ganz geschmolzen ist.

Die verquirlten Eier dazugeben und unter ständigem Rühren vorsichtig (nicht über 80 Grad) kochen, bis die Masse zu stocken beginnt. Die Pfanne vom Herd nehmen und Butter unterrühren.

Masse in Tartlettes oder auf den Kuchenboden verteilen, glatt streichen und auf 185 Grad 2 bis 5 Minuten backen.



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



HAMMEL

TERRES DE VINS



Besonders bekannt sind: **Domaine de Crochet, Mont-sur-Rolle / Clos du Châtelard in Villeneuve / Domaine du Montet, Bex / Clos de la George und L'Ouille, Yverne.**

Das beeindruckende Weinsortiment, vinifiziert von **Charles Rolaz** reicht vom trockenen Wein bis hin zum raren Süsswein. Jahr für Jahr, zeichnen sich die Weine des Hauses an nationalen und internationalen Wettbewerben aus. Dank diesen exzellenten Resultaten und der konstanten Weinqualität hat das Haus Hammel die Aufnahme in den illustren Kreis der zwölf Waadtländer Spitzengüter gefunden, die sich in der Vereinigung **Arte Vitis** zusammengeschlossen haben, sowie in der nationalen Schatzkammer des **Mémoire des Vins Suisses**.

Quatuor - Domaine du Monte, Bex
Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/ Syrah
Elevé en barrique de chêne

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Geheimnisse entdecken!

Conte Giangirolamo Rosso.

Die schönen Zeichnungen auf der Flasche sind den Dächern der Hirtenhäuser des italienischen UNESCO Ortes Alberobello nachempfunden. Der Wein verwöhnt mit wuchtigen Aromen dunklen Beeren. Eleganter Duft nach Vanille und Schokolade. Seine 24 monatige langsame Reifung in französischen Barriques schmiegt sich an um zu verwöhnen und geniessen!

www.Baselweine.ch



Hero Konfitüren – für einen guten Start in den Tag.



Hero – für jedes Bedürfnis die passende Konfitüre.

BEREST
GRUPPE
Hotels & Gastronomie
www.berest.com

Hero
SINCE 1886

open your world



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 08 immer mittwochs von 08.30 - 14.00 Uhr

S'GANZ JOOR EPPIS FEINS !

www.wacker-schwabag.ch



Die Oase im Gundeli mit Lounge



Tauchen Sie ein in unsere Wohlfühloase! Unser schöner Garten mit Lounge sowie Palmen und Fackeln schafft die idealen Voraussetzungen, um bei uns die gemütliche Atmosphäre in vollen Zügen geniessen zu können. Ob grosser oder kleiner Hunger, wir haben für jeden Wunsch die passende Grösse für Sie parat! Auch montags sind wir für Sie da!

Unser Lunch-Angebot

Fleisch / Fisch / Vegetarisch: ab CHF 19.– (inkl. Vorspeise, Suppe oder Salat).

Tagsüber finden Sie problemlos Parkplätze im Gundelitor-Parking.

... und pssst – unseren Geheimtipp verraten wir nur Ihnen: Unser berühmt-berüchtigtes Cordon bleu wird auch Sie zum Schwärmen bringen!



Gastgeber Dani Jenzer



Foto von Kathrin Horn

FACTS AND FIGURES

Restaurant zur Wanderruh

Dornacherstrasse 151

4053 Basel

T +41 (0)61 361 08 88

www.wanderruh.ch

info@wanderruh.ch

Öffnungszeiten

Mo–Fr: 11.30–14.00 Uhr / 18.00–24.00 Uhr

Sa: 18.00–24.00 Uhr

So: geschlossen

Lokalität

Anzahl Räume: 1

Sitzplätze Restaurant: 45

Sitzplätze Gartenrestaurant: 45

MISTER WONG – Bunte kulinarische Vielfalt



Gerbergasse 76, Basel

Fixer Bestandteil der asiatischen Kultur ist die Garküche. Sie besteht aus nichts anderem als einem Karren mit einem eingebautem Wok und einem Kühlschrank. Das Essen daraus ist bunt und vielfältig. Zudem hat es nicht nur sehr klangvolle Namen wie Panang, Tom Yam oder Satay, sondern ist auch noch sehr schmackhaft mit seinen unterschiedlichsten Aromen. Wir bringen dieses Flair zu Ihnen und setzen es ganz einfach um – Fast, Fresh, Friendly heisst es im MISTER WONG.

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 gerne Ihr Wunschgericht frisch im Wok zubereiten lassen. Dies dauert nur we-

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

FACTS AND FIGURES

MISTER WONG

Gerbergasse 76
4001 Basel
T +41 (0)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
T +41 (0)61 281 83 81
Öffnungszeiten:
Mo–Do: 11.00–23.00 Uhr
Fr/Sa: 11.00–01.00 Uhr
So: 11.30–23.00 Uhr

MISTER WONG

Centralbahnplatz 1
4051 Basel
T +41 (0)61 272 12 00
Öffnungszeiten:
Mo–So: 11.00–23.30 Uhr

MISTER WONG

Sternenhofstrasse 17a
4153 Reinach
T +41 (0)61 711 77 89
Öffnungszeiten:
Mo–Fr: 11.00–14.00 Uhr/17.00–21.00 Uhr
Sa: 11.00–21.00 Uhr
So: geschlossen
www.misterwong.ch



Bekömmliche und abwechslungsreich gewürzte schnelle Küche trifft auf Stil und Ambiente

So eröffneten wir vor gut einem Jahr die Filiale an der Gerbergasse 76 in Basel.

Bereits am Eingang werden Sie im Sommer von grossen Palmen empfangen und in eine andere Welt entführt.

Grosszügige Sitzmöglichkeiten sind über zwei Stockwerke verteilt. Goldene Buddha-Figuren und eine angenehme Beleuchtung sorgen für eine fernöstliche Atmosphäre. Durch die stilvolle Gestaltung vergessen Sie beinahe, dass Sie in einem asiatischen Selbstbedienungs-Restaurant sind. Im ersten Stock wird ein aus Vietnam importiertes Boot stilvoll in Szene gesetzt und spiegelt die Atmosphäre des Floating Market wider.

Lassen Sie sich vom Charme unseres jüngsten Flaggschiffs in Basel im Kulinarischen wie auch im Stilistischen überraschen.

Wir freuen uns schon sehr auf Ihren Besuch!



FACTS AND FIGURES

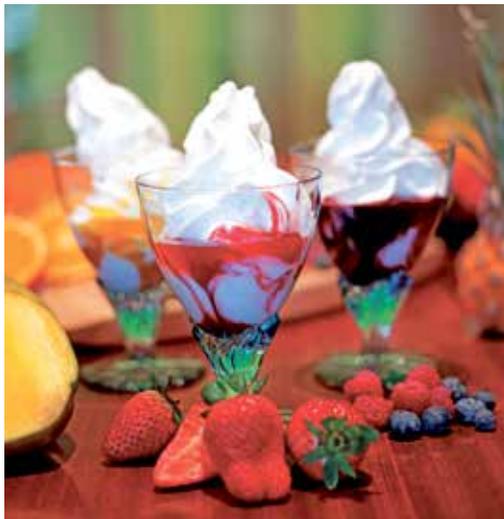
Wir freuen uns auf Ihren Besuch im neuen MISTER WONG in Oberwil.

MISTER WONG

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

Öffnungszeiten

Täglich von 11.00–22.00 Uhr



Frozen Yoghurt

Speziell im Sommer empfehlen wir Ihnen unser beliebtes Frozen Yoghurt.

Es besteht aus Naturjoghurt, Magermilch und wenig Zucker. Im Gegensatz zu Glace ist unser Frozen Yoghurt viel leichter und hat zudem noch einen gesunden Nährwert. Diese Glacespezialität produzieren wir täglich aus frischem Joghurt eines regionalen Milchproduzenten.

Serviert wird die Köstlichkeit mit Früchten, Toppings, Knusperflakes, Nüssen, Honig, Holunderblütensirup usw. oder einfach Nature, auch als Take-away.



Die NOOHN Welt im Frühling und Sommer



Eine Oase mitten in der Stadt

Auch im Sommer bietet das NOOHN eine ausgesprochen schöne Abwechslung, und dies im Herzen von Basel. Durch den aussergewöhnlich ruhig gelegenen Restaurantsaussenbereich im Garten zum Innenhof des historischen Stadtpalais «zum Kirschgarten» und die grossflächige Dachterrasse verwöhnt das NOOHN im Som-

mer seine Gäste mit einer einmaligen Atmosphäre und unvergesslichen Stunden. Das NOOHN Gartenrestaurant ist an warmen Tagen der perfekte Ausgleich zur Alltagshektik. Anstelle von quietschenden Strassenbahnen, Beton und viel Stadtlärm gibt es bei uns Bäume, zwitschernde Vögel, feines Essen und eine entspannte Atmosphäre. Das Restaurant befindet sich auf einem Holzpodest, welches von einer eigens für das NOOHN entwickelten Sitzbank umrundet wird. So konnte auf ein störendes Gelände verzichtet werden. Grosse Sonnenschirme spenden viel Schatten an heissen Sommertagen und die dezenten Farben und Materialien trans-

portieren den bekannten NOOHN Look von innen nach aussen. Unsere Dachterrasse lädt ein zu einem Apéro bei gemütlichem Zusammensein mit Geschäftspartnern, Kollegen oder Freunden. Das rooftop haben wir für dieses Jahr umgestaltet, konnten dadurch noch mehr Platz schaffen und vor allem ein ganz spezielles «Chill-out-Feeling». Mit der grossen Bar und dem grossen Loungebereich ist die Terrasse der ideale Treffpunkt während der Sommermonate. Gegen den kleinen Hunger zwischendurch bieten wir Ihnen eine Vielfalt an Sushi und Snacks an. Geniessen Sie bei einem erfrischenden Cocktail den Sonnenuntergang mit Weitsicht über die Stadt Basel.

GASTGEBER-KOLUMNE



Küchenchef Oliver Betz, Gastgeberin Annabel Alvarez

Liebe Gäste

Das NOOHN hat sich für dieses Jahr «Abwechslung» gross auf die Fahne geschrieben. So ist es Ihnen bestimmt schon im ersten Halbjahr nicht entgangen, dass wir immer wieder tolle Veranstaltungen im Hause hatten. Sei es das mehrtägige Kirschblütenfest im April, die Autoausstellung im März sowie auch die Mottoparty im Mai. So soll es die folgenden Monate weiter gehen. Wir werden dieses Jahr auf dem rooftop zwei tolle Grillevents planen. Ebenso haben wir immer wieder den Fokus auf neue Speisekreationen gerichtet und werden Ihnen hierzu saisonale Überraschungen präsentieren. Mit dabei sind im Sommer auch eine Sangria-Party und immer wieder tolle Musikveranstaltungen. Wir freuen uns heute schon auf Ihre Teilnahme an unseren Sommerprogrammen.



LESERANGEBOT

Events

9. Mai 2015

FACES Event ab 23.00 Uhr

21. Mai 2015

NOOHN Geburtstag mit Livemusik und vielen Überraschungen

28. Mai 2015

Dachterrasseneröffnungsfeier
(Ersatztermin bei schlechtem Wetter: 17. Juni)

11. Juni 2015

BBQ auf der Dachterrasse

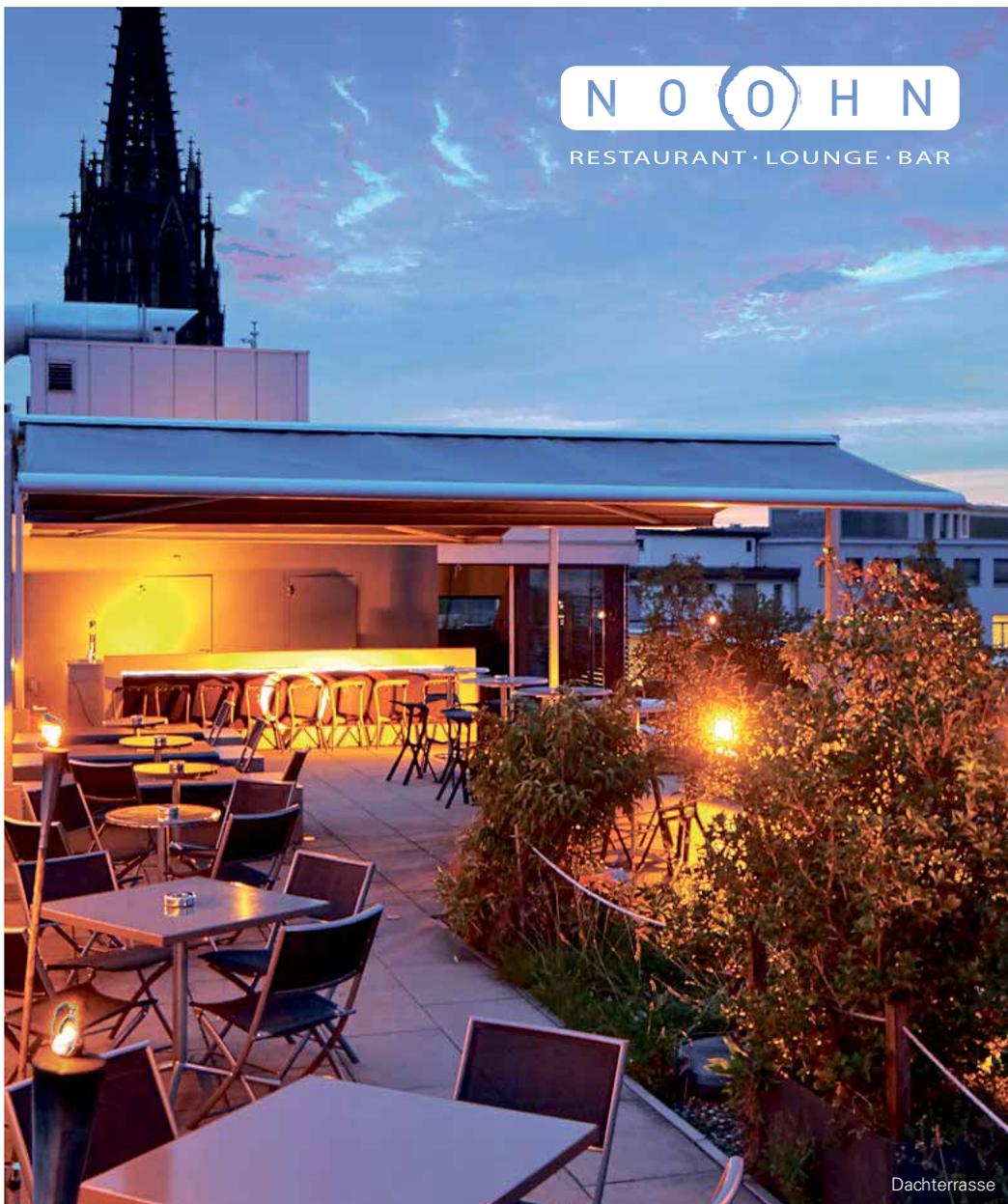
2. Juli 2015

Sangria Party und exotische Früchte auf der Dachterrasse

20. August 2015

Royal Grill Event auf der Dachterrasse

Weitere Events auf unserer Webseite:
www.noohn.ch



FACTS AND FIGURES

NOOHN

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

Öffnungszeiten

Restaurant/Garten/Sushi-Bar:
Mo–Fr: 11.30–14.00 Uhr/18.00–22.00 Uhr
Sa: 18.00–22.00 Uhr

Bar/Lounge:

Mo–Do: 11.30–24.00 Uhr
Fr: 11.30–2.00 Uhr
Sa: 16.00–2.00 Uhr

Dachterrasse:

Mo–Do: 17.00–23.00 Uhr
Fr: 17.00–24.00 Uhr
Sa: 16.00–24.00 Uhr

So/Feiertage: geschlossen

Für Veranstaltungen öffnen wir auf Anfrage auch sonntags oder feiertags.

Expat Info

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

Znüni, Lunch, Bankette oder Events. Vielfältige Angebote im Restaurant 90



Neuer Bankettsaal

GASTGEBER-KOLUMNE



Gastgeber Jens Beutel

Nach dem guten Start in den Frühling und der damit verbundenen Eröffnung der Terrassensaison steht uns ein traumhafter Sommer am Klybeckquai bevor.

Ich freue mich, dass wir Ihnen mit unserem neu gestalteten Seminar- und Bankett-Raum eine weitere gute Möglichkeit bei uns im Hause anbieten können. Hier können Sie während des Tages in Ruhe Meetings und Seminare abhalten.

Sicher eines der Event-Highlights von Basel, wenn nicht sogar der gesamten Schweiz, sind unsere «Fly & Dine»-Angebote in Zusammenarbeit mit unserem Partner von «Your-Control», welcher in unserem Haus eines der besten und aufregendsten Flugsimulationscentren der Schweiz betreibt.

Somit können wir für Sie, Ihre Arbeitskollegen oder Ihre Familie ein völlig neues Event-Highlight anbieten.

Beim ehemaligen Rheinhafen in Kleinfasel, direkt am Rhein gelegen, ist das Restaurant 90 zu Hause

«Individuell und Einzigartig» – dieses Motto verfolgen wir nicht nur zur Mittagszeit. Wir legen im Restaurant 90 grossen Wert auf eine gesunde, frische und natürliche Küche.

Znüni

Bereits morgens ab 7 Uhr, wenn die Sonne über dem Rheinhafen aufgeht, können Sie mit einem frisch gebrühten Kaffee und einem frisch zubereiteten Frühstück in den Tag starten. Hierfür stehen Ihnen im Res-

taurant 90 90 Innen- und 50 Aussensitzplätze zur Verfügung.

Lunch

Wir legen im Restaurant 90 grossen Wert auf eine gesunde, frische und natürliche Küche. Daher werden alle Gerichte täglich frisch zubereitet. Überzeugen Sie sich selber, kommen Sie uns im Restaurant 90 besuchen und geniessen Sie Ihren Lunch bei einem Blick auf den Rhein. Sind Sie 5, 10 oder 100 Personen und möchten in einer Gruppe bei uns lunchen? Gerne! Wir haben auch für grössere Gruppen genügend Sitzplätze. Bitte geben Sie uns vor Ihrem





Eintreffen Bescheid, dass Sie kommen, dann können wir die Plätze für Sie garantieren.

Seminar und Bankett

In unserem neu gestalteten Seminar- und Bankett-Raum bieten wir Ihnen mit 120m² und bis zu 60 Sitzplätzen die Möglichkeit, Ihre Meetings, Seminare, Tagungen oder Bankette zu Vorzugspreisen durchzuführen.

Events

In unserer «Eventhalle» mit 800m² und einmaligem industriellen Stil können Sie mit Ihrer Veranstaltung völlig neue Akzente setzen. Durch die offene Gestaltung finden hier bis zu 500 Personen bequem Platz. Parkplätze sind ebenfalls verfügbar. Für Apéros, Events oder Dinner-Abende bieten wir Ihnen eine ganz besondere Location an: unsere «Sky Lounge» hoch oben über den Dächern Basels. Geniessen Sie doch einmal bei einem herrlichen Sonnen-

untergang im Sommer und einem unvergesslichen Blick über Basel ein Glas Champagner. Wir möchten Ihren «Sky Lounge»-Besuch zu einem atemberaubenden Erlebnis machen. Besuchen Sie uns auf unserer Website, um sich über aktuelle Events zu informieren.

Unsere «Fly & Dine»-Angebote

In Zusammenarbeit mit unserem Partner von YourControl haben wir Ihnen, für die Schweiz, einmalige Angebote für Ihren Event kreiert. Geniessen Sie ein First-Class-Menü beim Flug in einem der bestausgestatteten «Flugsimulationscentren» der Schweiz.

Catering

Auch im Cateringbereich möchten wir neue Akzente setzen und Ihnen ein unvergessliches Erlebnis bieten. Sprechen Sie uns einfach darauf an, wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

LESERANGEBOT

Zur Neueröffnung unseres Seminar- und Bankett-Raumes möchten wir den Lesern ein ganz besonderes Angebot offerieren.

Seminar-Rabatt

Wir bieten Ihnen einen Kennenlern-Rabatt von 10% auf alle Seminare, die bis zum 31.10.2015 verbindlich gebucht werden.

Bankett- und Veranstaltungsrabatt

Bei allen Dinner und Abendveranstaltungen mit mehr als 50 Personen, die bis zum 31.10.15 verbindlich gebucht werden, bekommen die Gäste einen gratis Welcome-Drink.

FACTS AND FIGURES

Restaurant 90

Uferstrasse 90
4057 Basel
T +41 (0)61 638 44 30
info@restaurant90.ch
www.restaurant90.ch

Öffnungszeiten

Mo–Fr: 7.00–16.00 Uhr
Sa/So: Geschlossen

Auf Anfrage öffnen wir gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten.

Expat Info

The restaurant has 90 indoor seats and lounge seats in the lobby. Events are carried out in the large event hall in the industrial style.



Dachterrasse

Top-Kulinarik im ältesten Gasthof von Basel – direkt am Rhein



GASTGEBER-KOLUMNE



Nach meinem Abschluss als dipl. Hôtelière-Restauratrice HF an der Hotelfachschule Thun führte meine Karriereleiter weiter nach Zweisimmen, Abu Dhabi, Dubai und schliesslich nach Saas-Fee. Nach erlebnisreichen Wanderjahren freue ich mich auf meine neue Aufgabe am Rheinknie.

Um Ihrem Anlass – sei es die Hochzeit, Ihr Geburtstag oder ein Firmenevent – den würdigen Rahmen zu verleihen, stehen in unseren historischen Räumlichkeiten die unterschiedlichsten Möglichkeiten zur Verfügung. Wir setzen es uns zum Ziel, durch zuverlässige und aufmerksame Betreuung, ob im Vorfeld oder am Tag des Anlasses selbst, die ausgefallensten Wünsche wahr werden zu lassen. Seien Sie uns an «Ihrem Tag» herzlich willkommen!

Sandra Oberson

Der Gasthof zum Goldenen Sternen wurde erstmals 1349 urkundlich erwähnt und 1412 ausdrücklich als Herberge bezeugt. Bis 1964 konnte man im alten Sternen in der Aeschenvorstadt einkehren. Dort musste er aufgrund der Strassenverbreiterung infolge des Korrekionsplans weichen und dem «anfoss/haus» Platz machen. Aber immerhin riss man den alten Sternen nicht einfach nieder, sondern liess sämtliche erhaltenswerten Gebäudeteile sorgfältig demontieren, durch die Denkmalpflege konservieren und nummeriert einlagern. In den Jahren 1973/74 wurde der Gasthof zum Goldenen Sternen im St.Alban-Tal wieder aufgebaut, und zwar genau an der Stelle, an der noch kurz zuvor das Restaurant Letzistube stand. Nur ein paar Schritte entfernt liegt der Letziplatz, den ein Stück alte Basler Stadtmauer ziert. Daneben steht die alte Papiermühle, die selbst den Status eines Museums hat.

Wir empfehlen das Gianduja Nougat und die Birne

Das gesamte Team vom Gasthof zum Goldenen Sternen heisst Sie herzlich willkommen.

Traditionell, ehrlich und regional – dafür stehen die Kreationen unseres Küchenchefs Lars Fumic. Seine Erfahrung, welche ihn bereits über alle sieben Weltmeere führte, ist es, welche jedem Gericht das Besondere und das gewisse Etwas verleihen.

Sei es der Wildfang-Steinbutt oder das Lucullus-Menü – gleichwohl Spezialitäten, welche Sie wahrscheinlich nur im Sternen geniessen werden.

Unser Lucullus-Menü, welches jeden Monat von einem Mitarbeiter und dem Küchenchef neu kreiert wird, können Sie in drei bis sieben Folgen ab CHF 87.– geniessen. Unser dazu passendes Weinstet rundet das Feinschmecker-Lucullus-Mahl ab.





Küchenchef Lars Fumic



Event-Agenda

Juni

7. Juni 2015
Sonntagsbrunch mit Jazz

BBQ jeden Freitag und Samstag auf der Piazza (Juni bis August bei schönem Wetter)

Juli

5. Juli 2015
Bayrisches Sonntagsbuffet

31. Juli 2015
Feuerwerk-Menü

September

Sonntagsbraten von September bis Dezember

Oktober

Metzgete im Oktober

November und Dezember

Austern und Champagner auf der Piazza ab 10 Personen auf Vorbestellung

Glühwein-Apéro ab 10 Personen auf Vorbestellung

FACTS AND FIGURES

Gasthof zum Goldenen Sternen

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

Lokalitäten

Gaststube 85 und Letzstube neben dem Restaurant 20 Plätze. Zunftstube 18, Künstlerstube 36, Sternensaal 100 und Sternengewölbekeller bis 70 Personen

Öffnungszeiten

Mo–Sa: 11.00–23.30 Uhr
So/Feiertage: 11.00–22.00 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.

Neu am Sonntagmorgen: Basels grösste Kriminalfälle



Von Fine to Dine für Sie entdeckt: Die Spezialisten von VISIT BASEL bieten sonntägliche Stadtführungen durch Basel mit anschliessendem Sonntagsbrunch à discrétion an. Die neuste Führung heisst «Basels grösste Kriminalfälle». Das klingt spannend. Und deshalb hat sich Fine to Dine mit VISIT-BASEL-Geschäftsführer Christian Rieder unterhalten.

Fine to Dine: Herr Rieder, Basels grösste Kriminalfälle am Sonntagmorgen, das ist schwere Kost, nicht wahr?

Christian Rieder: Ja, richtig. Spannend ist es hingegen schon. Wir haben aber auch in diesem Jahr leichtere Themen am Sonntagmorgen im Programm, zum Beispiel unseren Stadtrundgang «Sagenhaftes Basel». Hier geht es um Basels Mythen, Legenden und Sagen. Eine tolle Sache auch für Kinder.

Dann eignen sich die Kriminalfälle weniger für Kinder?

Das stimmt. Diese Führung ist für Kinder ungeeignet. Die grossen Basler Fälle waren wirklich grausam. Und die Konsequenzen für die Täter – gerade aus heutiger Sicht – in der Regel noch grausamer. Die meisten Kriminalfälle in Basels Geschichte waren blutig, sehr blutig. Oder sie sind schockierend. Am Schluss sind immer alle tot, meistens ...!

Gibt es noch andere Führungen zur Auswahl?

Ja, selbstverständlich. Wir haben uns beim Sommerprogramm des Weiteren für die sehr beliebten Führungen «Bauern, Mönche, leichte Mädchen» und für «dr Basler und sy Daig» entschieden. Erstere ist ein locker-schöner Spaziergang mit vielen historisch spannenden Haltepunkten; vom Spalentor bis in den Löwenzorn.

Beim «Daig» sagt der Titel schon alles. Hier geht es ums Aufzeigen, wer und was eigentlich dieser vielzitierte «Daig» überhaupt ist. Ein sehr interessanter und aufschlussreicher Rundgang!

Wenn wir uns trotzdem für einen Termin mit der Führung «Basels grösste Kriminalfälle» entscheiden, was erwartet uns?

Es erwartet Sie ein Rundgang, auf dem Straftaten zur Sprache kommen, die in Basels Geschichte eingegangen sind. Diese ereigneten sich zwischen dem 15. und dem 20. Jahrhundert. Die einen sind politisch motiviert, bei anderen geht es um Banden-kriminalität. Es kommen Raubmörder zur Sprache, ein Giftmord, aber auch Verbrechen hinter Kloster- und Kirchenmauern. Sie hören sogar von Kriegsverbrechen, aber auch versuchten Attentaten auf Basels Regierung, zum Beispiel wegen zu hoher Steuern!

Und anschliessend gehts zum Sonntagsbrunch à discrétion ins historische Gasthaus Löwenzorn.

Genau. Der letzte Kriminalfall, von dem Sie an diesem Sonntagmorgen hören, ereignete sich direkt ums Eck beim Löwenzorn. Dann bringt Sie unser Stadtführer zu einem wohlverdienten Kaffee – und natürlich ans reichhaltige Sonntagsbrunch-Bufferet.

Wie kann man sich anmelden?

Zu den öffentlichen Terminen kann man sich auf unserer Website www.visitbasel.ch anmelden, oder man ruft uns ganz einfach an. Das Ganze ist übrigens auch verschenkbar. Sie können bei uns Gutscheine bestellen.

Und wenn wir mehrere Personen sind, eine ganze Gesellschaft, zum Beispiel anlässlich eines Geburtstags mit der Familie oder mit Freunden?



Christian Rieder

Dann sollten Sie uns kontaktieren. Unsere MitarbeiterInnen beraten Sie gerne bei der Planung und organisieren den Anlass für Sie. Sie erhalten eine Privat-Stadtführung, bei der Sie das Thema selbstverständlich selbst wählen. Und Sie erhalten ein eigenes

Sonntagsbrunch-Bufferet à discrétion. Wir haben den Sonntagsbrunch-Bufferet-Klassiker im historischen Gasthaus Löwenzorn mitten in der Altstadt im Programm, aber auch das Goldene Sonntagsbrunch-Bufferet im Gasthof zum Goldenen Sternen im romantischen

St.Alban-Tal. Auch hierzu finden Sie auf unserer Website ausführliche Informationen.

Herr Rieder, herzlichen Dank für das Gespräch!

Informationen und Reservationen:

VISIT BASEL AG,

Leimenstrasse 29, CH-4051 Basel

Telefon: +41 (0)61 261 33 33

www.visitbasel.ch



Öffentliche Sonntagsstadtführungen mit dem anschliessenden Sonntagsbrunch-Klassiker à discrétion im Löwenzorn

Auch im Frühling, Sommer und Herbst bieten die Stadtführerinnen und Stadtführer von VISIT BASEL wieder die beliebten öffentlichen Sonntagsstadtrundgänge zu verschiedenen Themen an, selbstverständlich inklusive des anschliessenden Sonntagsbrunch-Bufferet-Klassikers im historischen Gasthaus Löwenzorn – bei sommerlichen Temperaturen präsentiert im pittoresken Hofgarten.

Anmelden, solange es noch verfügbare Plätze hat: Stadtführung am Sonntagmorgen um 10.30 Uhr mit anschliessendem Sonntagsbrunch-Bufferet à discrétion im historischen Gasthaus Löwenzorn. Teilnahmegebühr Erwachsene: CHF 49.50 inkl. Stadtführung und Sonntagsbrunch-Bufferet à discrétion. Teilnahmegebühr Jugendliche (10 bis und mit 16 Jahre; bitte Alter angeben!): CHF 2.50 pro Altersjahr inkl. Stadtführung und Sonntagsbrunch-Bufferet à discrétion. Detaillierte Angaben zum Inhalt der jeweiligen Stadtführungen sowie zum Sonntagsbrunch-Klassiker à discrétion finden Sie auf der Website: www.visitbasel.ch.

Sonntag, 10. Mai 2015: «Dr Basler und sy Daig»
 Sonntag, 17. Mai 2015: «Bauern, Mönche, leichte Mädchen»
 Sonntag, 31. Mai 2015: «Sagenhaftes Basel»
 Sonntag, 7. Juni 2015: «Basels grösste Kriminalfälle»
 Sonntag, 14. Juni 2015: «Dr Basler und sy Daig»
 Sonntag, 28. Juni 2015: «Basels grösste Kriminalfälle»
 Sonntag, 12. Juli 2015: «Sagenhaftes Basel»
 Sonntag, 19. Juli 2015: «Dr Basler und sy Daig»
 Sonntag, 16. August 2015: «Basels grösste Kriminalfälle»
 Sonntag, 23. August 2015: «Bauern, Mönche, leichte Mädchen»
 Sonntag, 6. September 2015: «Dr Basler und sy Daig»
 Sonntag, 13. September 2015: «Sagenhaftes Basel»
 Sonntag, 4. Oktober 2015: «Basels grösste Kriminalfälle»
 Sonntag, 18. Oktober 2015: «Dr Basler und sy Daig»

Ihre Anmeldung richten Sie bitte an die VISIT BASEL AG. Diese können Sie online auf der Website www.visitbasel.ch tätigen oder telefonisch von Montag bis Freitag unter der Nummer +41 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.

Laden Sie Ihre Gäste ein, zum Beispiel anlässlich Ihres Geburtstags! Private Stadtführung mit anschliessendem Sonntagsbrunch à discrétion.

Der Sonntagsbrunch-Bufferet-Klassiker im historischen Gasthaus Löwenzorn mitten in der Altstadt

ab CHF 47.– pro Person
 inkl. vorgängiger Privat-Stadtführung nach Wahl
 und inkl. eines privaten Buffets à discrétion!

Das Goldene Sonntagsbrunch-Bufferet im Gasthof zum Goldenen Sternen im romantischen St.Alban-Tal

ab CHF 68.50 pro Person
 inkl. vorgängiger Privat-Stadtführung nach Wahl
 und inkl. eines privaten Buffets à discrétion!

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

Geschenkidee

Schenken Sie Freude und versüssen Sie Ihren Liebsten einen Sonntag nach Wahl!

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

Gutschein



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

Informationen und
 Gutscheinbestellungen
 online unter

www.visitbasel.ch
 oder telefonisch unter
 +41 61 261 33 33

Dolce far niente – Italianità erleben im Da Roberto



Dolce far niente ist eine Ode an die italienische Kultur und ein Aufruf zum Geniessen

Ein Glas spritziger Lambrusco di Reggiano, feine Antipasti, Tortellini panna e prosciutto, Stufato d'Agnello begleitet von einem prächtigen Sangiovese Romagna und zum Abschluss ein Dolce – welch ein Genuss! Den ganzen Mai hindurch finden Sie neben den bekannten Gerichten diese kulinarischen Schätze und weitere aus der Region Emilia Romagna. Zur Krönung Ihres Essens können Sie das süsse Highlight der Region, die «Crostata di ciliegie», naschen.



Der leckere Mürbeteigkuchen gefüllt mit einer süss-fruchtigen Überraschung wird täglich von der talentierten Italienerin Lilly Mazza von Hand hergestellt.

Das Rezept finden Sie auf der Website: www.da-roberto.ch/menu/aktuelles.

Und noch eine wichtige Neuigkeit: Im Oktober 2014 wurde der neue Bankett- und Apéro-Raum «Sala Venezia» erfolgreich eingeweiht. Der Raum bietet Platz für 40 Personen; hier können Sie die Seele baumeln lassen und dem Dolcefarniente frönen. Gastgeber Leonardo Tavormina und sein langjähriges Team stellen Ihnen gerne einen individuellen Businesslunch oder auch ein ausgiebiges Nachtessen zusammen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Leonardo Tavormina und Team



FACTS AND FIGURES

Ristorante Da Roberto

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

Öffnungszeiten

Mo–Fr: 11.45–14.00 Uhr/17.30–23.00 Uhr
Sa/So: geschlossen

100% WIR auf Bankette

Expat Info

Enjoy fresh and authentic Italian food in a great atmosphere. We look forward to welcoming you! For reservations please call 061 205 85 50.

KOHLMANNNS – Kaffee und Kuchen wie früher bei Oma



KOHLMANNNS
essen und trinken



Gönnen Sie sich eine süsse Pause in gemütlicher Atmosphäre

Die ersten warmen Frühlingstage locken zu einem gemütlichen Shopping-Nachmittag in die Basler Innenstadt. Was gibt es da Gemütlicheres, als sich eine Pause in den ersten wärmenden Sonnenstrahlen auf der grossen KOHLMANNNS-Terrasse am Barfi zu gönnen? Geniessen Sie ein leckeres Stück Torte oder eine traditionelle

Kuchenkreation und kombinieren Sie das mit einem schaumigen Cappuccino oder einer hausgemachten heissen Schokolade, während Sie dem bunten Treiben am lebendigsten Platz in Basel zuschauen. Profitieren Sie von unserem Kaffee & Kuchen-Angebot und lassen Sie sich von unserer Dessert-Auswahl in der Kuchen-vitrine inspirieren. Das KOHLMANNNS-Team freut sich darauf, Sie auf eine süsse Reise mitzunehmen!

FACTS AND FIGURES

KOHLMANNNS – Essen und Trinken

Am Barfüsserplatz im Stadtcasino
Steinenberg 14, 4051 Basel
T +41 (0)61 225 93 93
kohlmanns@gastrag.ch
www.kohlmanns.ch

Öffnungszeiten / Opening hours

So–Do: 11.30–24.00 Uhr
Fr/Sa: 11.30–1.00 Uhr
Durchgehend warme Küche

Bankette / Events

Gerne organisieren wir Ihren Anlass bei uns im Restaurant, auf der Terrasse, im Hüttenzauber (Seitenterrasse Barfüsserplatz) oder im Weinhimmel.

Expat Info

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



«Essen bedeutet auch Kommunikation»



Colette Studer und Tamara Wernli beim Lunch: Der andere Teller schmeckt halt immer besser.

Colette Studer ist Regisseurin vom Basler Charivari und tritt als Schauspielerin auf diversen Schweizer Bühnen auf. Sie kocht leidenschaftlich gerne – am liebsten mit Unterstützung ihres Partners. Wie die Rollenverteilung im Hause Studer dann aussieht, und was Frauen und Männer am Kochherd unterscheidet, erzählt sie im Interview.

in Basel ankam, habe ich mich aufs Neue verliebt in diese Stadt. Ich fand alles toll: die Menschen, den Rhein, die Brücken, die Geräusche – alles! Ich kam mir vor wie Heidi, nur dass ich nicht die Berge vermisste – sondern dieses «Jä» und «Jo».

Bleibt da noch Zeit, selber zu kochen, oder gehen Sie meist auswärts essen?

Ja, zum Glück – wenn ich von den Proben nach Hause komme, genieße ich es, in der Küche zu wirken. Dann habe ich kaum das Bedürfnis, auswärts zu essen. Ich mag es auch nicht so, alleine auswärts zu essen. Essen bedeutet für mich auch Kommunikation. Eine Mahlzeit nur als Mittel zum Zweck einzunehmen, schmeckt mir dann nicht sonderlich.

Text: Tamara Wernli, Bilder: Dominik Plüss

Als Regisseurin vom Charivari begeistern Sie regelmässig Tausende Zuschauer in der Vorfasnachtszeit. Welches ist der schönste Moment für Sie persönlich?

Wenn ich merke, dass das, was bis anhin nur in meinem Herzen, in meinem Kopf und auf Papier eine Form hatte, bei den Vorstellungen über den Bühnenrand schwappt und (hoffentlich) das Publikum erreicht und bewegt. Dann bekomme ich Gänsehaut!

Sie sind als Schauspielerin auf diversen Bühnen in der Schweiz zu sehen. Wie viel Zeit verbringen Sie in Ihrem Zuhause in Basel?

So viel wie möglich. Ich war letzten Sommer fast einen Monat weg – als ich wieder



Loup de mer bar de ligne mit Vanillerisotto, Frühlingsgemüse und Olivenölkaviar.

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

Nach Lust und Laune. Ich fühle mich in den verschiedensten Preisklassen wohl. Es kann auch mal ein Take-away in der Feldbergstrasse sein. Ich liebe die Vielfältigkeit – generell und somit auch im kulinarischen Bereich.

Welche Punkte stören Sie generell in einem Lokal?

Unfreundliche Bedienungen. Ich mag es gar nicht, wenn die Teller bereits abgeräumt werden, wenn Personen am Tisch noch am Essen sind.

Ihr kulinarischer Lieblingsort in Basel?

Nicht mehr ganz in Basel – aber ich hoffe, es zählt trotzdem: Das Restaurant «zum Bad» in Schönenbuch. Ein Abend dort ist wie ein Tag im Urlaub. Die Küche ist frisch, speziell und immer überraschend. Nebenan bimmeln die Kuhglocken, Traktoren fahren vorbei und eine Katze streicht einem ums Bein – grossartig! Vielleicht kommt da doch mein innerliches Heidi zum Vorschein ... (schmunzelt).

Welches Gericht gelingt Ihnen selber am besten?

Eine Art Gemüsekekchen mit Cheddar-Käse überbacken.

Unterstützt Sie Ihr Partner in der Küche?

Mein Mann hilft fleissig mit. Wir haben die klassische Aufteilung: Wenn ich koche, räumt er danach die Küche auf und umgekehrt! Zusammen Gemüse schnippeln mag ich nicht so, da geniesse ich gerne die alleinige kreative Freiheit.

Männer und Frauen am Kochherd – worin unterscheiden sie sich?

Ich verwende so wenig Geschirr und Utensilien wie möglich. Kocht mein Mann, sind die Küchenschränke praktisch leer, weil er jedes Gerät zum Einsatz bringt. Da tauchen manchmal Dinge auf, von denen ich gar nicht wusste, dass wir sie besitzen.

Wenn Sie auf der Bühne stehen, sollten Sie sich fit und wohl fühlen. Was essen Sie vor einem Auftritt?

Bananen sind mein ständiger Begleiter hinter der Bühne, dazu ein feines Fläschchen Isostar – klingt doch gut, oder? Ich bin wirklich etwas kompliziert mit der Nahrungsaufnahme vor einem Auftritt.

Auf was verzichten Sie?

Zwiebeln und Knoblauch – das würde ich mir und meinen Mitspielern nicht antun. Ich glaube, diese Aussage bedarf keiner weiteren Erklärung ...

Achten Sie auf Ihre Linie oder essen Sie, was Sie wollen?

Ich achte mich nicht besonders. Dafür bin ich zu sehr Genussmensch. Natürlich gibt es auch in unserer Wohnung Spiegel, und die mahnen mich immer wieder. Dann kompensiere ich mit mehr Bewegung und werfe mich jeden Morgen auf die Yoga-Matte und rolle, dehne und hüpfte mich durch die «Fünf Tibeter».

Was hat es bei Ihnen zuhause immer im Kühlschrank?

Milchschnitte!

Haben Sie eine Sucht?

Bei frischen Brezeln kann ich nicht wider-



Perlhuhn supreme, mit Morcheln, grünem Spargel und Blumenkohlespuma.

stehen. In Bahnhofshallen bin ich deshalb speziell gefährdet – da gibt es diese fiesen Brezelstände, die vor sich hin duften! Hinter der Bühne sind diese zum Glück eher selten anzutreffen.

Welche Projekte stehen dieses Jahr auf Ihrem Programm?

Seit Mitte April stehe ich in Kaiserstuhl (AG) als Schauspielerin auf der Bühne im Martin-Walser-Stück «Ein fliehendes Pferd». Daneben führe ich in Zürich Regie. Ich inszeniere im Sihlwald ein Freilichtspiel. Über die Sommermonate zeigen wir «Der zerbrochene Krug» von Heinrich von Kleist. Und dann beginnt ja schon die Vorfasnachtszeit – und da steigt es wieder: das Charivari-Fieber! Ich freue mich – auch auf die Bananen und das Isostar (lacht).



Entspannung im Goldenen Sternen: Für zwei, die weder Cigarren rauchen noch trinken, sieht das ziemlich echt aus.

Relax and be inspired im YMCA Hostel im Zentrum von Basel



Kommen Sie zur Ruhe: Das YMCA Hostel in Basel liegt nur 300 Meter vom Bahnhof SBB Basel, Ausgang Gundeldingen, entfernt an einer ruhigen Seitenstrasse mit einem gemütlichen Innenhof. Mit 150 Betten in 44 Einzel-, Doppel- und Mehrbettzimmern und 8 Studios bieten wir Übernachtungsmöglichkeiten für jede Gelegenheit bereits ab CHF 29.–.



Lobby



Geschäftsführer Marco Thomik

Ob Individual-, Familien-, Gruppen- oder Geschäftsreisende – Marco Thomik und sein Team heissen Sie herzlich willkommen. Geniessen Sie die lockere Atmosphäre in unseren Gemeinschaftsräumen. Die behagliche Lounge mit Cheminée verleiht dem Speisesaal ein wohnliches Ambiente. In unserer modern ausgestatteten Selbstkocherküche haben Sie die Gelegenheit, sich selber zu verpflegen. Oder Sie lassen sich durch uns verwöhnen. Wir bieten das Frühstücksbuffet à discrétion zu CHF 8.– an. Lunchpakete sind ab 10 Personen und Abendessen ab 20 Personen auf Vorbestellung erhältlich. Bei Themenabenden, z. B. Fondueplausch oder Grillfest auf unserer Terrasse, knüpfen Sie leicht Kontakt mit anderen Gästen.

FACTS AND FIGURES

YMCA Hostel Basel

Gempenstrasse 64, 4053 Basel
T +41 (0)61 361 73 09
info@ymcahostelbasel.ch

Öffnungszeiten

Täglich 24 Stunden geöffnet
Gratis WLAN

Expat Info

Centrally located just 300 meters from the train station, we welcome our guests, whether individual travelers, families, groups or business travelers – you will find your suitable place to stay. Prices per night from CHF 29.– up to CHF 69.–.

Stadtkeller Basel – Das neue Znüni versüsst den Start in den Tag



Restaurant & Bierstube
zum Stadtkeller Basel



Von A wie Anja Müller bis Z wie Znüni

Dass über 100 Jahre Tradition nicht langweilig sein müssen, beweist die neu überarbeitete Angebotskarte des Stadtkellers. Unter der Leitung von Anja Müller, Gastgeberin mit Herz, beweist das Team einmal mehr, dass Tradition durchaus auch modern interpretiert werden kann. Seit Januar ist sie da, die aufgefrischte Angebotskarte mit einer Mischung aus altbewährten

Stadtkeller-typischen Gerichten wie Läberli mit Rösti oder Beefsteak-Tatar, ergänzt mit Neuem wie die Weisswürste mit süssem Händlmaier-Senf oder das Backhendl mit Weisskabis. Ebenfalls neu ist das Znüni-Angebot ab 9.00 Uhr. Kaffi und Gipfeli oder etwas eher Zünftiges wie die Frikadelle im Bierring versüssen von Montag bis Freitag den Start in den Tag. Die der Saison angepassten, laufend wechselnden süssen Desserts «het's, solang's het»!



Gastgeberin: Anja Müller



FACTS AND FIGURES

Restaurant & Bierstube zum Stadtkeller Basel

Marktgasse 11, 4051 Basel
T +41 (0)61 261 72 51
stadtkeller@gastrag.ch
www.stadtkeller-basel.ch

Neue Öffnungszeiten

Mo–Fr: 9.00–23.30 Uhr
Sa: Siehe Website
So: geschlossen (ausser Weihnachtszeit)
Durchgehend warme Küche

Gerne nehmen wir Gruppenreservierungen entgegen.

Expat Info

Our restaurant – serving Swiss cuisine and local beers – has over 100 years of tradition.

Frühlingsgefühle und Sommergenüsse im Schloss Bottmingen



Der Frühling ist da, der Sommer folgt bald. Wiederum haben wir exklusive Genüsse für Sie kreiert. Willkommen zu einer kulinarischen Entdeckungsreise zu aussergewöhnlichen Delikatessen.

Zum Frühlingsanfang präsentieren Chef de Cuisine Gilles Brunin und Chef Pâtissier Alain Schmidlin ausgewählte Frühlingserichte. Von raffinierten Fleisch- und Fischgerichten bis hin zu verführerischen Süssspeisen – ein bunter Reigen kulinarischer Überraschungen erwartet Sie.

Wenn Sie Ihre Mutter verwöhnen wollen, haben wir am Muttertag die perfekte Idee: Überraschen Sie Ihre Mutter mit einem Exklusivkonzert der «Swiss Tenors» und einem delikaten Fünf-Gänge-Menü – ein prickelndes Feuerwerk von Arien, Welthits und Musicalmelodien. Bei schönem Wetter findet der Anlass auf unserer Gartenterrasse statt, ansonsten im festlichen Rittersaal.

Jeden Freitag im Mai bieten wir Ihnen in Zusammenarbeit mit Wiesner Beeriland unser «Festival des asperges». Es erwartet Sie ein genüssliches Sechs-Gänge-Spargelmenü mit passenden Weinen.

«Bienvenu au Bar du Château!» – Ein prickelndes Glas Champagner oder einen eisgekühlten Gin Tonic geniessen Sie in der stilvollen Sommer-Lounge mit Bar im Schlosshof. Dazu servieren wir ausgewählte Häppchen für einen Aperitif der Extraklasse. Reservieren Sie frühzeitig, dienstags bis sonntags ab 18.00 Uhr, bei schlechtem Wetter in der Turm-Bar.

Verpassen Sie im Juli und August nicht unsere stimmungsvollen «Soirées grillades» im Garten, jeweils am Donnerstagabend bei schönem Wetter.

Dies sind einige sommerliche Höhepunkte, weitere Informationen finden Sie auf www.weiher Schloss.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

GASTGEBER-KOLUMNE



Liebe Gäste aus Bottmingen und aus der ganzen Welt

Als im Baselbiet aufgewachsener, junger Gastgeber lade ich Sie herzlichst ein, mit uns unvergessliche, sonnige Tage im traumhaften Weiher Schloss zu erleben. Es ist so weit, der Frühling lockt nach draussen und der Sommer steht vor der Tür. Lassen Sie sich von uns mit Schlemmereien aus der Küche und köstlichem Wein aus dem Schlosskeller verwöhnen und überraschen. Mein Team und ich sind stolz, Sie hier begrüßen zu dürfen, und wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzliche Grüsse aus dem Märchenschloss

Christoph Meier
Stellvertretender Geschäftsführer





Chef Pâtissier Alain Schmidlin

Was ist das Geheimnis von Süsswein?

Diese Frage stellen sich manche Gäste, wenn sie unseren «Château La Rivière Sauternes AC» aus der prestigeträchtigsten Weinregion der Welt, dem Bordeaux, oder unseren Waadtländer «Elixir Vendange Tardive» zu Entenleber-Gerichten, Dessertkreationen oder zu frischen und gereiften Käsesorten degustieren – oder zumindest mit diesem Gedanken spielen.

Was macht diese Weine so besonders, so einzigartig und so köstlich?

Beim Sauternes ist ein Edelfäulnispilz, bei Spätlesen die Herbstsonne und bei Eisweinen der erste Frost für den unglaublich konzentrierten Saft verantwortlich.

Was passiert genau?

Durch die «Fäulnis» wird die Traubenhaut perforiert, Wasser im Saft kann verdunsten. Dadurch entsteht ein Sirup mit hohem Zuckergehalt. Beim Eiswein reisst die Traubenhaut durch den Frost auf. So wird die Flüssigkeit in der Traube ebenfalls um ein Vielfaches konzentriert (min. 40g Zucker pro Liter – dies entspricht ca. 7 Würfelzucker pro Liter Wein). Um nur die gesunden Trauben zu pflücken, ist aufwendiges Handverlesen erforderlich, da sich nicht alle Trauben gleichzeitig entwickeln.

Fazit:

Sie sehen, die Herstellung von Süsswein erfordert viel Geduld und «Savoir-faire», bis er golden vor Ihnen im Glas funkelt. Wir laden Sie ganz herzlich ein, die delikate Komposition von Süsswein und Ententerrine, Käse oder Süssspeisen zu entdecken. Sie werden begeistert sein!

FACTS AND FIGURES

Schloss Bottmingen

Schlossgasse 9, 4103 Bottmingen

T +41 (0)61 421 15 15

F +41 (0)61 421 19 15

info@weiherschloss.ch

www.weiherschloss.ch



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 who invite you to enjoy a fine-dining cuisine awarded with 15 Gault Millau points.

Öffnungszeiten

Di–So: 11.30–23.00 Uhr



Märchenhochzeit im Schloss Bottmingen

Welcher Ort könnte sich besser für eine echte Märchenhochzeit eignen als ein historisches Wasserschloss, eingebettet in einen romantischen französischen Park? Jede Hochzeit hat etwas Märchenhaftes an sich und jede Braut möchte sich an ihrem grossen Tag wie eine echte Prinzessin fühlen. Mit einer Kutsche zur Kirche fahren, einen herrschaftlichen Hofstaat aus Trauzeuginnen und Blumenkindern haben und im Kleid ihrer Träume mit dem Mann ihres Lebens im Mittelpunkt der geladenen Gesellschaft stehen.

Das Restaurant Schloss Bottmingen bietet Ihnen genau diesen romantischen Rahmen für Ihren schönsten Tag. Für das Ja-Wort im Schloss steht ein wunderschönes Trauzimmer zur Verfügung. Nach der Zeremonie flanieren Sie im Schlosspark, wo Ihre Hochzeitsfotos aufgenommen werden. Auf un-

serer Gartenterrasse oder im Schlosspark stossen Sie mit Ihren Gästen auf eine glückliche Zukunft an. Im Schloss finden Sie verschiedene stimmungsvolle Räumlichkeiten, um mit Ihren Gästen ausgelassen zu feiern. Die hohe kulinarische Qualität und das zuvorkommende Team sind Garanten für ein unvergessliches Hochzeitsfest. Prunkvolle Säle mit stimmungsvollem Licht schaffen mit stilvollen Dekorationen eine magische Atmosphäre.

Um den wichtigsten Tag in Ihrem Leben zu zelebrieren, braucht es im Vorfeld eine sorgfältige und professionelle Planung. Diesbezüglich stehen wir Ihnen als persönliche Berater zur Seite, helfen Ihnen und Ihren Gästen mit Rat und Tat, um Ihnen einen einzigartigen und unvergesslichen Hochzeitstag zu beschern.

Kontaktieren Sie uns doch für ein unverbindliches Treffen im Restaurant Schloss Bottmingen, damit wir Ihnen eine individuelle Offerte erstellen können. Herzlich willkommen!



Chef de cuisine Gilles Brunin



Rittersaal

SWISS
PREMIUM
SELECTION



EIN HAUCH VON LUXUS.

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

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH

Ein Erlebnis für alle Feinschmecker im Gasthof Neubad



Julie Jaberg Wiegand, zuletzt im Stucki an der Seite von Tanja Grandits tätig, und Philipp Wiegand, ehemaliger Souschef im Schifferhaus, sind seit bald 3 Jahren im Gasthof Neubad mit einer kreativen Küche vor Ort. Die beiden Köche verwöhnen ihre Gäste in einer stilvoll-freundlichen Atmosphäre. «Wir machen aus dem Einfachen das Besondere», erklärt Julie Jaberg Wiegand das Foodkonzept, «so entstehen aus saisonalen Zutaten hochstehende Gerichte.» Auf der Karte stehen ein täglich wechselndes Mittagsmenü sowie abends ein

exquisites Gourmetmenü. Ausgesuchte Klassiker auf der Neubad-Karte runden das Angebot ab. Weine aus der Schweiz und den Nachbarländern sorgen für die passende Essensbegleitung. Die Desserts sind ebenfalls hausgemacht; von den ausgezeichneten Pralinen bis zur feinen Glace. Für Anlässe mit bis zu 45 Gästen bietet der Festsaal und im Sommer der herrliche Garten genügend Platz. Lassen Sie sich von einem liebenswürdigen Service verwöhnen und geniessen Sie eine erstklassige Küche im Gasthof Neubad.



Julie Jaberg Wiegand und Philipp Wiegand



GASTHOF NEUBAD

FACTS AND FIGURES

Gasthof Neubad

Neubadrain 4
4102 Binningen
www.gasthofneubad.ch



Öffnungszeiten

Di–Fr: 12.00–14.00 Uhr/18.00–23.30 Uhr
Sa: 18.00–23.30 Uhr

Reservationen unter +41 (0)61 301 34 72
oder info@gasthofneubad.ch



Gebrüder Marksteiner frigemo AG
Badenstrasse 61
CH-4057 Basel
Tel. 058 433 87 00
Fax 058 433 87 01
www.marksteiner.ch



Restaurants suchen

Restaurants finden

**Restaurants
buchen**

mit www.lunchgate.ch



GTK
GESELLSCHAFT FÜR
TREUHANDKOMPETENZ

Thannerstrasse 30
CH-4009 Basel
www.gtkag.ch

Tel. +41 61 257 90 09
Fax +41 61 257 90 08
info@gtkag.ch

iNetWorx

SMS & Fax Gateway
Professionelle Lösungen für Ihre Unternehmung

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

APD Addimat AG
Kassen- und Ausschanksysteme

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



APD Addimat AG
Etzelmat 5
5430 Wettingen
Telefon: 056 427 45 45
www.apdaddimat.ch

Das charmante Hofrestaurant über Basels Dächern



Von Mai bis Oktober lässt das Schällenursli uns in den Genuss dessen kommen, was auf dem St.Margarethengut wächst und gedeiht. Im umgebauten Schober, auf Tannenriemenboden, im Licht von Kronleuchtern, kommen die Schätze des Hofes direkt auf den Teller: Als Grundlage für die Gerichte dienen hofeigene und lokale Produkte, denn frisch und von hier wird im Schällenursli gross geschrieben. Leckeres aus der Schweizer Küche wird einfallsreich kombiniert und kommt zu neuen Ehren: vom Schällenurslialat mit Croûtons, Hasel-

nuss-Honigdressing und Buurebrot zu allerlei Köstlichkeiten aus Kartoffeln, Spargel oder vom Kalb bis zu den legendären St.-Margarethen-Erdbeeren – alles so, wie es schon der Ätti gern hatte und der Genieser von heute es sich wünscht! Der Sonntag steht im Zeichen des Buure-Brunch: Brot und hausgemachte Erdbeeri-Konfitüre, Birchermüesli mit Früchten, Käse und Fleischplatten, bis hin zu Herzhafterem wie Rührei, Speck oder Rösti: Einem ausladenden, gemütlichen Sonntagsfest steht somit nichts mehr im Wege.



FACTS AND FIGURES

Restaurant Schällenursli

Urs Rediger
St.Margarethengut
4102 Binningen
T +41 (0)61 564 66 77
info@schaellenursli.ch
www.schaellenursli.ch

Öffnungszeiten

1. Mai bis 4. Oktober 2015
Mi–Sa: 19.00–24.00 Uhr
Sonntags-Brunch: ab 10.00 Uhr



Das Schällenursli ist (auch montags und dienstags) für geschlossene Gesellschaften zu buchen – vom Geburtstagsapéro zur speziellen Firmenfeier oder einem vollumfänglichen Hochzeitsfest: mit seiner Nähe zur Stadt, seinem wetterfesten heiligen Ambiente und der atemberaubenden Aussicht ist das Schällenursli ohne Zweifel einer der schönsten Orte, um sich über den Dächern von Basel verwöhnen zu lassen!

Entdecken Sie den kleinen, aber feinen Unterschied



Was sind Ihre Erwartungen, wenn Sie ein Restaurant besuchen?

Bestimmt möchten Sie kein Fertigfood und sicher auch kein Fleisch oder Gemüse, das rund um die Welt gereist ist, bevor es auf Ihrem Teller landet. Vielmehr wünschen Sie sich ein herrliches Stück Fleisch von Tieren, die auf saftigen Weiden grasen durften – und dazu noch knackiges Gemüse, das unter hiesiger Sonne ausreifen und den vollen Geschmack entwickeln durfte.

Regionalität und Saisonalität sind die wichtigsten Grundsätze unserer Klosterküche. Gepaart mit viel Liebe bei der Zubereitung wollen wir dazu beitragen, Sie so in den Genuss hervorragender Produkte kommen zu

lassen, die nach bester Art des Hauses veredelt wurden.

Deshalb ist ein Essen im historischen Ambiente des Klosters Dornach immer etwas Besonderes.

Madame Fleur, die Katzen-Reporterin, berichtet von Frühlingsgefühlen

Es ist Frühling und die Sonne vertreibt den Winter. Amseln und Drosseln jagen sich durchs Gebüsch über die Wiesen. Spatzen sind von den ersten warmen Tagen zum Balzen animiert.

Es gibt nur eines: Raus auf dem Mauervorsprung, Vögel beobachten und jagen. Da die Luftbewohner sich nicht freiwillig als Opfer zur Verfügung stellen, müssen sie beobachtet und beschlichen werden. So sitze ich nun hinter den Resten der Herbstblumen und versuche mich unsichtbar zu machen. Aber die alten erfahrenen Amselmännchen haben mich längst entdeckt und machen einen Bogen um mich.

Unter dem Mauervorsprung ist das Dach der Garagen. Darauf finden Revierkämpfe der Amseln und Co. statt. Immer schauen die Damen gelangweilt zu, wie die Herren ihr Bestes geben, um sie zu beeindrucken – wie bei den Menschen auch. Nun waren die Herren so in ihr Tun vertieft, dass sie ziemlich nahe an die Pflanzenkübel heran kamen, und ich wartete auf meine Chance. Mit einem Mal gingen mir die Nerven durch und ich sprang mitten in das Kampfgetümmel. Gefangen hatte ich rein gar nichts, nur,

wie komme ich wieder zurück?

Zuerst versuchte ich es mit Springen. Aber als wohlgenährte Klosterkatze bin ich zu schlecht trainiert, um den Sprung zu schaffen. Vielleicht hilft Schreien? Also ging das Katzenkonzert los.

Unsere Hausdame Beatrice stand eine Zeit lang auf dem Mauervorsprung und versuchte mich zum Sprung zu ermuntern. Aber siehe oben – ich bin zu schwer. Zu viel Katzenfutter und geklaute Leckereien rächen sich jetzt.

Jetzt muss mein Mensch ran! Was bleibt ihm anderes übrig, als die Leiter zu holen und auf den Mauervorsprung zu klettern? Also ging er schnell in den Keller, um die alte wackelige Leiter zu holen. Das war noch einfach. Aber als er fast auf dem Mau-





ervorsprung war, rächten sich auch seine «Futtersünden». Die vorletzte Sprosse brach und er fiel mit Karacho Richtung Boden. Überschüssiges Fett, vor allem am Hinterteil, hat auch seine Vorteile. So bremsten die Pfunde seinen Sturz, um ein Vielfaches und er kam mit einem riesigen blauen Flecken am Hintern und verletztem Stolz davon.

Ich war derweil, inspiriert von meinem Menschen, vom Mauervorsprung gesprungen und wartete seelenruhig an der Pforte auf Einlass. Mein Mensch stand fluchend und stöhnend auf, trat wütend gegen die Leiter, die daraufhin umfiel und ihn beinahe erschlug. Also beruhigte er sich, liess mich ins Haus und verzog sich ins Büro, um diese Geschichte zu schreiben.

Natürlich wurde ich von Beatrice getröstet.

Mein Mensch wurde ausgeschimpft, weil die Leiter kaputt war, er sich zum Gespött der Nachbarn gemacht habe, er zu fett sei und weil er zu guter Letzt auch ein Weichei sei, welches wegen so einem kleinen Sturz so ein Drama mache.

Mit einem Augenzwinkern
Eure Madame Fleur



REZEPT

Auf ein Gläschen ...

Zutaten für 4 Gläser

600 g Pfirsiche entsteint
4 Blatt Gelatine
5 EL Olivenöl
4 Zweige Thymian
8 Jakobsmuscheln
Saft von einer Zitrone
Etwas Pfeffer und Salz

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. 500 g halbierte Pfirsiche auf einem mit Backpapier belegten Blech im heissen Ofen 10 Min. backen, anschliessend häuten und fein pürieren.

2. Die Gelatine inzwischen in kaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gelatine unter das Püree rühren und in die Gläser gefüllt 4 Stunden kühl stellen.

3. Die restlichen Pfirsiche in kleine Würfel schneiden und mit 3 EL Olivenöl marinieren, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Thymianzweige waschen und trocken schütteln. In einer heissen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen, die Jakobsmuscheln mit dem Thymian von jeder Seite anbraten, salzen und pfeffern.

4. Zum Anrichten die Jakobsmuscheln aus der Pfanne nehmen und 3 Minuten ruhen lassen. Die Pfirsichwürfel auf den Gelees verteilen und die Muscheln darauf platzieren. Nun den Thymian dazudekorieren.

FACTS AND FIGURES

Kloster Dornach

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

Platzangebot

Klosterschenke	45
Atelier Parterre	22
Franziskuszimmer	16
Refektorium	80
Garten	120

Öffnungszeiten

Mo–Sa: ab 7.00 Uhr
So: von 7.00–18.00 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 comfort. Our tavern, banquet and meeting rooms and a beautiful garden restaurant invite you to celebrate.



PRACTICE
THE ART *of*
FINE FOOD.



Live in Italian

View the story on [youtube.com/SanPellegrinoTV](https://www.youtube.com/SanPellegrinoTV)



CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO**
Passion & Tradition



(Traum-)Beruf in der Fleischbranche

Viele Jugendliche sind im Schulendspurt und müssen sich entscheiden, ob sie weiterhin zur Schule gehen möchten, auch wenn sie nach neun Jahren Volksschule schulmüde sind. Oder jetzt den Einstieg ins Berufsleben wagen? Für jemanden, der gerne kocht und sich mit Lebensmitteln beschäftigt, liegt eine Ausbildung in der Lebensmittelbranche nahe.

Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ

Bedienung und Beratung von Kundschaft, Einrichten und Gestalten eines Buffets, Richten von Fleischplatten, Ladendekoration? Dann ist Detailhandelsfachfrau bzw. Detailhandelsfachmann in einer Metzgerei vielleicht genau das Richtige! Für Detailhandelsfachleute bestehen nach erfolgreichem Lehrabschluss vielfältige Laufbahn- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Detailhandel und im kaufmännischen Bereich.

Fleischfachmann/-frau EFZ

Oder liegt dir eher das Handwerkliche? Dann ist die Ausbildung zum Fleischfachmann bzw. zur Fleischfachfrau interessant. Diese Berufsleute zaubern aus dem Rohstoff Fleisch die leckersten Produkte. Bei Gewinnung, Verarbeitung und Veredelung achten sie sorgfältig auf Hygiene und Arbeitssicherheit. Gute Umgangsformen und Kontaktfreudigkeit sind gefragt, wenn im Verkauf die Kundschaft beraten wird.



Berufsmatur

Schulisch starke Jugendliche haben sogar die Möglichkeit, gleichzeitig zur Lehre die Berufsmatur zu absolvieren, aber auch schulisch eher schwache Schülerinnen und Schüler können in diesem Beruf Fuss fassen.

Angebot für Schulen

Als mittelgrosser KMU-Betrieb mit rund 70 Mitarbeitenden bilden wir bis 8 Lernende aus. Um die interessanten und abwechslungsreichen Berufe in der Metzgerei vorzustellen und näherzubringen, bieten wir kostenlose Schnuppertage für Schülergruppen an. Gestartet wird mit der Führung durch den Betrieb. In den jeweiligen Abteilungen werden die Lernenden kurz vorgestellt. So bekommen die Jugendlichen mit, welche Wege und Möglichkeiten für sie offenstehen. Nach dem Produzieren von Würsten oder Hamburgern für den Eigengebrauch bleibt genügend Zeit für Fragen. Interessierte Lehrpersonen setzen sich am besten direkt mit Barbara Jenzer in Verbindung unter bj@goldwurst.ch

Schnupperlehre oder Ferienjob

Sollte dich der Beruf ansprechen, kannst du dich bei Jenzer Fleisch und Feinkost in Arlesheim für einen Ferienjob oder eine Schnupperlehre melden. Marcel Moser steht bei Fragen unter der E-Mail-Adresse mm@goldwurst.ch oder unter der Telefon-Nr.: 061 706 52 98 zur Verfügung. Zusätzliche Infos sind auch unter www.goldwurst.ch zu finden.

SCHLIESSE DICH DEM TEAM AN!

SWISS MEAT PEOPLE
DIE LEHRE ALS FLEISCHFACHMANN ODER -FRAU
MACH DEN ERSTEN SCHRITT MIT EINER SCHNUPPERLEHRE!

WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH

Jenzer Fleisch + Feinkost
Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- www.goldwurst.ch
- Partner: Metzgerei Henz, Riehen

Pures Steakhouse Feeling und aufregende Casino Nights im Ochsen



Unsere Dorfterrasse wieder im Steakhouse-Fieber

Auch diesen Juli und August verwandeln wir den Ochsen mit unserer modernen Dorfterrasse wieder in ein Steakhouse für puren Fleischgenuss.

Butterzarte Clubsteaks vom regionalen Freilandrind, saftige Tenderloins vom Irish Angus Beef oder rassig marinierte Spare-

ribs vom Rind buhlen um Ihre Gunst. Besonders stolz ist Küchenchef Ralph Schaffner auf unsere Clubsteaks, die wir von den prächtigsten Freilandrindern aus der Region schneiden und 4 Wochen am Knochen abhängen lassen. Das gibt dem Fleisch seinen unvergleichlich guten Geschmack.

Oder haben Sie eher Lust auf ein grilliertes Kronenkotelett vom glücklichen Freilandschwein oder saftig zarte Hanger Steaks vom Rind aus Mutterkuhhaltung? Da fällt die Auswahl wahrlich nicht leicht.

Vergessen Sie Fastfood – aus Liebe zu echtem Fleischgenuss

Unsere speziell kreierten Ochsen-Burger in originellen Variationen bereichern selbstverständlich wieder unser Angebot. Wir verschliessen uns nicht dem neuen Trend, sondern machen ihn zum Genuss. Gesunde, frische Zutaten, bestes Fleisch und raffinierte Kombinationen.

Ochsen-Klassiker nicht wegzudenken!

Keine Angst! Sie müssen während der Steakhouse-Karte nicht auf die beliebtesten Ochsen-Klassiker verzichten. Frisch am Tisch zubereitetes Tatar von der Rinds-Bavette, zartes Kalbslebergeschnetzeltes und unser legendäres Riesenwienerschnitzel bleiben zuverlässiger Bestandteil unseres Angebots.

FACTS AND FIGURES

Hotel Gasthof zum Ochsen

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

Sitzplätze

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

Öffnungszeiten

Montag–Samstag:
11.30–14.30 Uhr/18.00–24.00 Uhr
Sonn- und Feiertage:
11.30–14.30/18.00–22.00 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.



Geschäftsführer Beat Elsener



Küchenchef Ralph Schaffner



Las Vegas in Arlesheim – aufregende Casino Night als Firmenevent

Versuchen Sie Ihr Glück im Spiel. Faszinierend, fesselnd, aufregend!

Eines ist sicher – diese Eventidee wird bei Ihren Mitarbeitenden noch lange Gesprächsthema sein. Mit einer authentischen Casino-Atmosphäre und professioneller Anleitung der ausgebildeten Croupiers werden Poker, Roulette und Black Jack zum Kinderspiel. Die Begeisterung wird nach wenigen Minu-

ten spürbar und Ihr Firmenanlass ein sensationeller Erfolg.

Unser Ochsenaal wird kurzerhand zum Casino für 20 bis 60 Personen. So lassen sich gutes Essen und die kompetente Einführung der Croupiers perfekt verbinden. Sie entscheiden je nach Personenzahl oder Vorlieben, welche Spiele gespielt werden. Den Rest organisieren wir in Zusammenarbeit mit unserem kompetenten und routinierten Event-Anbieter. Sie können sich also getrost zurücklehnen und den Abend genießen.

Eines ist sicher – gemeinsame Erlebnisse schmieden zusammen und festigen nachhaltig Teamspirit und Motivation. Darauf können Sie wetten!

Sie haben Interesse? Weitere Infos und Preise unter www.ochsen.ch.



Unsere Events: Reservieren Sie frühzeitig!

Jazz & Dine, 26.6.

Mitreissende Melodien mit der Jazzband Happy Swingers, ein tolles kulinarisches Angebot und super Stimmung!

Steakhouse auf der Dorfterrasse

Juli + August mit aussergewöhnlichen Fleischspezialitäten und purem Steakhouse Feeling

Jazz & Dine, 25.9.

Die Happy Swingers gastieren zum 2. Mal im Ochsen. Tolles Essen und gute Laune inklusive für alle Jazz-Liebhaber

Wild & Wein, 23.10.

Wild-Genuss und tolle Weine von Kaufmann Wine & Drinks

Grosses Metzgete-Bufferet, 12.–14.11.

Fleischgenuss pur mit bodenständigen Gerichten und Beilagen

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



Die Kraft der Natur



natürliche Geschwister

ramseier.ch



Regio - Die Wäscherei in Ihrer Region

«Wir setzen auf Qualität statt auf Masse»

Als langjähriger Partner der Gastronomie legen wir grössten Wert darauf, dass die Tischwäsche und Servietten eine Einheit mit den kulinarischen Highlights aus der Küche bilden.

Unsere Qualität genügt höchsten Ansprüchen von Hotels und Restaurants. Mit unserer Mietwäsche decken wir ein weiteres Feld ab und rüsten Events aus.

Wäscherei Regio AG
 Langenhagstrasse 13, 4147 Aesch
 Tel. 061 751 52 00
 E-Mail: service@waescherei-regio.ch



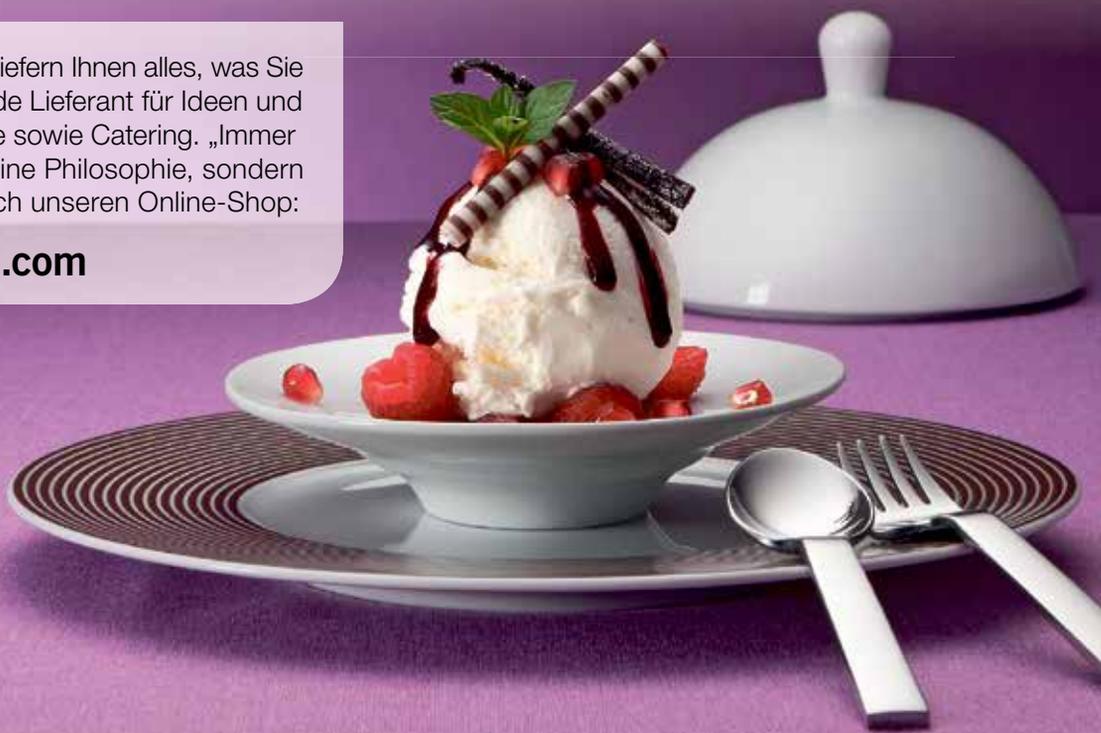
VEGA

Gastronomie
 Hotellerie
 Catering

Immer eine Idee mehr

Lassen Sie Ihre Fantasie spielen. Wir liefern Ihnen alles, was Sie dazu brauchen. VEGA ist der führende Lieferant für Ideen und Lösungen für Gastronomie, Hotellerie sowie Catering. „Immer eine Idee mehr“ – das ist nicht nur eine Philosophie, sondern ein Versprechen. Besuchen Sie gleich unseren Online-Shop:

www.vega-ch.com



Das Rössli in Oberwil – ein Ort wo man sich gerne trifft!



Die gemütliche Gaststube mit idyllischem Garten

Je länger der Winter dauert, umso grösser ist die Sehnsucht nach dem (kulinarischen) **Frühling** – nach leichten Gerichten, nach Spargeln mit ihren zarten Köpfchen, nach frischen Morcheln, nach wild – duftendem Bärlauch, nach gesunden bunten Salaten, nach gegrilltem Fisch oder Fleisch sowie nach **lauern Sommernächten** in einem idyllischen Garten.

Dazu **auserlesene Weine**, welche Sie auch im Offenausschank degustieren und geniessen können. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, so erwartet Sie in der **gemütlichen Gaststube** zeitlose Gastfreundlichkeit, kompetenter und zuvorkommender Service. Die Atmosphäre ist gemütlich und freundlich. Die Dekorationen werden liebevoll den Jahreszeiten angepasst. Alles strahlt Behaglichkeit aus.

Das **Jacques-Düblin-Stübli** – mit vielen Bildern des berühmten Oberwiler Malers Jacques Düblin. Hier sind Sie ungestört. Das Düblin-Stübli ist ein schöner, gediegener Raum. Auch für kleinere Gesellschaften von 12 bis 18 Personen geeignet. Wir freuen uns, Sie in unserem Düblin-Stübli kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Feiern Sie einen Geburtstag, eine Hochzeit, ein Familienfest oder einen Vereinsanlass – unseren **romantischen Rössli-Saal** stellen wir Ihnen dafür sehr gerne zur Verfügung. Wir sind uns sicher, dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden!

Unsere Events

Muttertag, Sonntag, 10. Mai 2015

Es gibt manchen besonderen Tag im Jahr, aber nur einen, der Personen feiert, die jahraus, jahrein für ihre Lieben da sind: Die Mütter! Ein feines Muttertags-Menü, ein schön gedeckter Tisch, viel Zeit und gemütliches Beisammensein – das alles sind kleine Gesten des Dankes an die Hauptperson: Die Mutter!

Im Juni verwöhnen wir Sie aus Grossmutter's Küche mit Kutteln an Weisswein- oder Tomatensauce, Kalbskopfbäggli und Gnagi.

Im Juli und August geniessen Sie leichte Gerichte aus der Sommerküche:

Grillabend im Rössli-Garten:

Am Freitag, 28. August, und Samstag, 29. August, grillieren wir im Garten!

Im Oktober heisst es:

Tatort Küche – Treffpunkt jeder Party!

Bei den meisten Partys ist es doch so: alle Welt trifft sich in der Küche, rund ums Büffet oder am Kühlschrank – dort fangen die meisten Kontakte an und werden die ersten Gespräche geführt!

So auch am Freitag, 2. Oktober 2015

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns verwöhnen zu dürfen. Fühlen Sie sich bei uns wohl! Bis bald im Rössli z'Oberwil!

Elisabeth und Roland Herren mit dem Team



FACTS AND FIGURES

Wirtschaft zum Rössli

Hauptstrasse 30
4104 Oberwil
T +41 (0)61 401 18 81
F +41 (0)61 401 21 91
roessli.oberwil@bluewin.ch
www.roessli-oberwil.ch

Anzahl Räume und Sitzplätze

Gaststube: 40 Plätze
Jacques-Düblin-Stübli: 30 Plätze
«Rössli»-Saal: 80 Plätze
Terrasse: 50 Plätze

Öffnungszeiten

Fr–Di: 11.00–23.00 Uhr
Mi/Do: 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.

Bier und Dessert – eine perfekte Kombination



Der Begriff Bier steht heutzutage immer noch für ein typisches helles Lager. Bier trinkt man in der Allgemeinheit zum Feierabend mit Kollegen oder zu einem deftigen Essen. Dabei ist Bier in seinem Geschmacksspektrum mindestens so komplex wie Wein. Daher ist es nur logisch, dass es spezielle Bier-Stile gibt, die sich hervorragend zu einem süssen Dessert trinken lassen. Selbstverständlich kommt es, wie eben beim Wein auch, auf die richtige Kombination an. Als Faustregel kann man sagen, dunkle Biere passen zu dunklen Desserts und umgekehrt – helle Biere zu hellen Desserts.

Zu unserem Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern würde sich beispielsweise ein dunkles Bier in Richtung Feldschlösschen Dunkle Perle anbieten. Ein Schneider Weisse Tap 7 Original rundet wiederum den Ge-

schmack eines Bananensplits mit Vanilleglace und Rahm ab, da dieses Bier von sich her bereits den für Weizenbier typischen Geschmack von Banane mit sich bringt. Im Dessertbereich eignen sich zudem belgische Bier-Stile wie Frucht Lambic, Geuze oder Witbier, da diese Biere sehr fruchtig sind und teilweise auch einen erhöhten Anteil Säure beinhalten.

Auch in der Küche gibt es zahlreiche kreative Ideen, Bier mit Süssem zu verbinden. So lässt sich aus Honig, Ei und einem Schuss Guinness ein herrliches Sabayon zaubern, mit feinen Nuancen von Malz und Kaffee. Oder man kocht Aprikosen ein, verfeinert diese mit Feldschlösschen Amber, richtet das Ganze in einem kleinen Glas an und garniert die Kreation anschliessend mit Vanilleschaum. Die perfekte Symbiose von Bier und Dessert, optisch wie inhaltlich.

GASTGEBER-KOLUMNE



Danny Ende

Die Geschmacksvielfalt von Bier muss sich keinesfalls hinter der des Weines verstecken. Diese Erkenntnis wurde vor allem in meiner kürzlich absolvierten Weiterbildung zum Schweizer Biersommlier weiter bekräftigt. Das Produkt Bier steht jedoch längst noch nicht mit dem Wein auf einer Stufe. Zu einem guten Essen gehört eben ein guter Wein und zu einem Dessert gibt es Kaffee. Dabei lässt sich Bier auf so viele Arten mit Speisen kombinieren, ergänzen oder sogar bewusst entgegengesetzen. Diese Erkenntnis werden wir dieses Jahr verstärkt an unsere Gäste weitergeben, in Form von Empfehlungen, speziellen Menüs und Stammtischabenden rund ums Thema Bier.



REZEPT

«Brauküche trifft Zapfkultur»

Getreu diesem Motto sind wir bestrebt, das Thema Bier in unsere Speisen mit einfließen zu lassen und legen dabei grossen Wert darauf, dass das Kochen mit Bier mehr ist, als einen Schluck Schwarzbier in die Bratensauce zu geben. Unser Küchenteam arbeitet ständig daran, neue Speisen aus und mit Bier selber oder den Bierrohstoffen wie Malz und Hopfen zu kreieren. Eine solche Kreation ist unser Biermousse. Ein luftig-lockerer Genuss mit zartem Bieraroma. Als Begleitung eignen sich confierte saisonale Früchte, die so einen Kontrast zu dem leicht herben Aroma des Mousse bilden.

Zum Nachmachen, hier das Rezept:

Biermousse, Zutaten für 8 Personen

1 Ei (Grösse M oder L)
1 Eigelb
25g Zucker
250ml Schlagrahm
80ml Feldschlösschen Amber/Hopfenperle
3 Blatt Gelatine

- Schlagrahm aufschlagen und kalt stellen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- das Ei und Eigelb mit dem Zucker über einem heissen Wasserbad schaumig aufschlagen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und anschliessend in einem kalten Wasserbad kaltrühren
- das Bier in die Eimasse rühren
- nach und nach den Rahm vorsichtig unter die Masse heben
- das Mousse in Portionen abfüllen und mindestens zwei Stunden kühl stellen

**FACTS AND FIGURES****Feldschlösschen Restaurant**

Feldschlösschenstrasse 32
4310 Rheinfelden
T +41 (0)61 833 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 is the number one location for you. Twelve from the tap and over 20 different bottled beers are unique in the region.

Neu: natürlich leicht

1. Der neue Geschmack.

Das neue Rivella Grün schmeckt frisch und leicht. Denn der ausgewogene Grüntee-Geschmack wird neu mit einer spritzigen Zitronennote angereichert. Das Resultat: Noch mehr Frische mit jedem Schluck.

2. Echt leicht.

Mit gerade 22kcal/dl ist Rivella Grün 40% leichter als das Original und somit ein idealer Durstlöscher zum Mittagessen, unterwegs oder als Erfrischung bei der Arbeit.

3. Ganz natürlich.

Die verfeinerte Rezeptur besticht nicht nur geschmacklich, sondern auch inhaltlich. Denn Rivella Grün enthält neu weder künstliche Süßungsmittel noch künstliche Aromen. Die verwendeten Zutaten sind natürlicher Herkunft. Auf Farb- und Konservierungsstoffe wird ganz verzichtet.

4. Belebender Grüntee.

Rivella Grün ist mit Grüntee-Extrakten angereichert. In einem Liter Rivella stecken so viele Extrakte wie in einem halben Liter Grüntee.

5. Limited Edition.

Die Schweiz wird ganz grün. Denn zur Feier der grossen Neulancierung wird das neue Rivella Grün im 2015 als «Limited Edition» in auffälligen grünen PET- und Glasflaschen ausgeliefert.

6. Der Geschmack der Zeit.

Das Bedürfnis nach leichten und natürlichen Erfrischungsgetränken steigt stetig. Mit dem neuen, natürlich leichten Rivella Grün trifft Rivella den Geschmack der Zeit.

Jetzt probieren!

www.rivella-grün.ch



Betriebshygiene

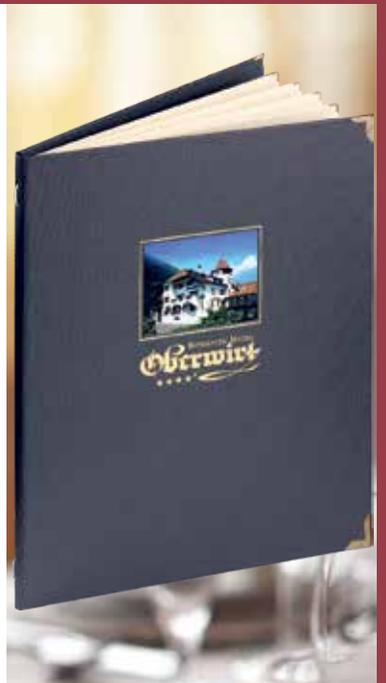


Tischdekor



Fliegenvertreibung
8 Tage
kostenlos
zur Probe

Fliegenabwehr



Speisekarten

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

rued

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

Expat Basel



Simplify your life – discover «Hello Switzerland»

What started out as the Basel-based news-sheet «Hello Basel» back in 1995 is now a leading Swiss media outlet for the international community.

As Switzerland's expat and international scene has grown, so has Hello Switzerland. The free quarterly magazine now has 23'000 subscribers, 27'000 website visitors per month, nearly 10'000 Facebook fans, and a shiny new mobile app.

Over the years Hello Switzerland has been supported by important Swiss companies like Roche, Novartis, and Packimpex, and by Swiss cantonal authorities ... So what exactly is Hello Switzerland and how can it help you and your expat friends?

Relocate and settle in with ease

Hello Switzerland helps expats make sense of Switzerland. The free Relocation Guides are written by experts to ensure quality and accuracy. They cover topics from basics like insurance, healthcare, transport, tax and recycling, to fun stuff like hiking with kids, the best places for a first date, or shopping and sports guides.

Visit the Hello Switzerland Events listings to discover Switzerland and meet new people at exciting events near home or out of town. And if you need to know where to go or who to call, the Hello Switzerland Directory features the best, most popular and most useful addresses in Switzerland. It's all community-driven – add your own events, recommend places and services, upload photos, and give ratings. Why not download the app and add your favourite restaurant?

Grassroots expat community journalism

Since 1995 Hello Switzerland has featured fascinating articles by expats and Swiss. Experience Swiss life through the eyes of the international community! There are even restaurant reviews and recipes to help fans of fine dining discover Switzerland with their taste buds. Fun fact: 10% of all readers are Swiss who enjoy reading about their country from this unique angle.

Simplifying relocation for expats and HR managers

Step By Step is a smart relocation checklist tool in our practical mobile app. It provides an overview of everything that's required to successfully relocate to Switzerland. You can personalise it and add your own tasks to the standard list. It's nice to watch the checklist get shorter as you take steps through your relocation!

HR and Global Mobility professionals find Hello Switzerland: Step By Step to be the ideal companion for new employees transferring to Switzerland. It answers questions and helps employees settle in faster. This innovative app can even create cost-savings by lightening relocation support packages.

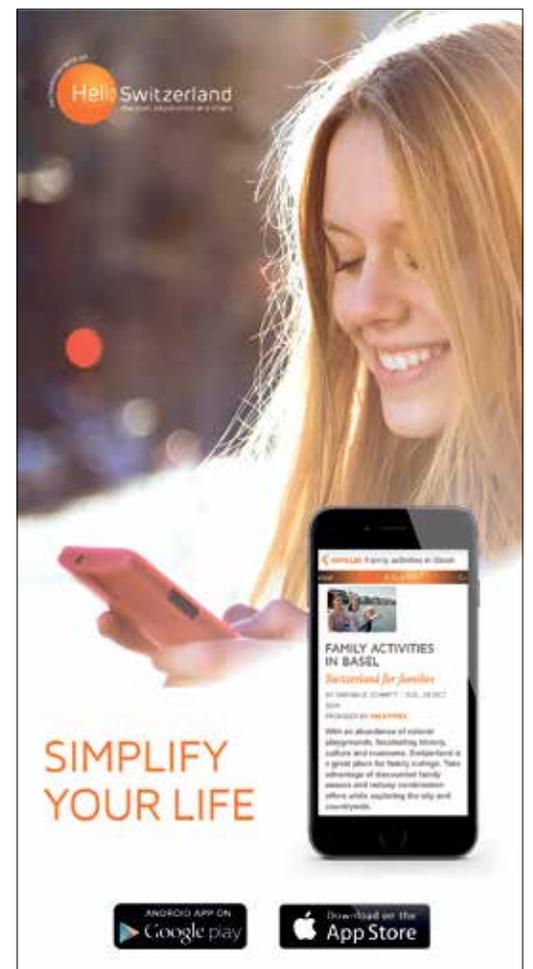
Where to get Hello Switzerland

Hello Switzerland is everywhere – get it online, as an app, in print, and join our meet-up events! The free smart-phone app for Android and iPhone contains more practical features: Relocation Guides, Step By Step, and the Directory's location-based Around Me feature.

Readers who are more interested in lifestyle

and entertainment features should visit the Lifestyle section of the website or register for our famous and free quarterly magazine. For exclusive member news on events, trending content, or great competitions, simply register for our email newsletter, follow us on Twitter, or find us on Facebook. Hello Switzerland is everywhere you are. Simplify your life, check out the website and discover the world of Hello Switzerland now!

www.helloswitzerland.ch



Glace im Park – Restaurant Makaan



Hotel EDEN im Park – Aussergewöhnliche Kompositionen sowie erfrischende Kombinationen – die Küchencrew des Restaurants Makaan verleiht jedem Gericht den Geschmack des ganz Besonderen. Sie inszeniert die Spezialitäten der Saison gekonnt und verbindet die Gerichte oft mit einem asiatischen Touch. Ob salzig, feurig oder erfrischend – die hausgemachten Glace-Kreationen von Küchenchef Florian Woitaske sind ein Highlight im Sommer. Von Mai bis September geniessen Sie unsere Glaces nicht nur zum Dessert, sondern auch verarbeitet in unsere Vorspeisen. Lassen Sie sich überraschen vom Zusammenspiel verschiedener Geschmacksrichtungen. Aussergewöhnlich sind nicht nur die Glace-Sorten, sondern auch das Ambiente im grosszügigen EDEN Park. An lauschigen Sommerabenden lässt es sich hier besonders ruhig im Grünen verweilen. Wer etwas mehr Zeit hat, besucht noch das Solebad mit Sauna, Dampfbad sowie den Achtsamkeitsgarten mit Heilkräutern und Kneipp-Pfad.

Unsere Glace-Highlights

Mai

Salzige Basilikumglace, präsentiert mit einem Rinds-Carpaccio mit frischem Rucola und Parmesanspänen, dazu Naan-Brot.

Juni

Gurken-Ingwer-Glace mit hausgemachter dreifarbigiger Lachs-Zander-Terrine und sommerlichem Salat-Bouquet.

Juli

Erfrischende Avocado-Limetten-Glace, serviert mit kurz gebratenem Thunfisch, im Haselnussmantel, dazu Sojasauce.

August

Rotwein-Anis-Glace zum Dessert mit klassischem Brownie und Beerensalat, verfeinert mit frischer Minze.

September

Feurige rote Curryglace mit Crevetten-Zitronengras-Spiess, dazu asiatischer Shisho-Salat an Sesam Dressing.



Küchenchef Florian Woitaske



FACTS AND FIGURES

Hotel EDEN im Park Restaurant Makaan

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

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet



Süsse Verführung im Restaurant Schützen



Im Restaurant Schützen trifft Alt auf Neu – nicht nur bezüglich Ambiente, sondern auch bei einigen der Schützen-Rezepte; bekannte saisonale und regionale Dessertvarianten überraschend neu präsentiert.

Urs Lang, Küchenchef des Restaurants Schützen, zaubert süsse Köstlichkeiten aus der regionalen Küche: diesen Sommer dürfen Sie sich z. B. auf ein Clafoutis von Fricktaler Kirschen mit zartbitterem Schokoladen-Espuma und Lavendel-Sauerrahmglace freuen oder eine traditionelle Aargauer Rüeblitorte, pffigig präsentiert in der Kaffeetasse, serviert mit hausgemachten Glacen vom Aargauer Single Malt Whiskey. Für die Erdbeerliebhaber unter Ihnen empfehlen wir das hausgemachte Erdbeer-Tiramisu mit Cantuccini und Rheinfelder Nougat. Wie wäre es mit einem Dessertwein oder



einem Fricktaler Öpfelschümli dazu? Das Öpfelschümli, oder zum besseren Verständnis der «Apfelchampagner», ist nicht wie man vermuten könnte, mit dem original Champagner, sondern eher mit einem italienischen Moscato vergleichbar. Nicht der Alkohol ist das Kernstück dieses wunderbaren erfrischenden Getränkes – es ist der Rubinette-Apfel.

Dennoch wird dem Namen «Apfelchampagner» alle Ehre gemacht. Denn das Öpfelschümli wird im klassischen Champagnerverfahren hergestellt. Kühl serviert, bei ca. 7 °C, entwickelt es sein volles Aroma. Wichtig: Ein Öpfelschümli muss jung getrunken werden. Da sagen wir nur: Prost!



FACTS AND FIGURES

Hotel Schützen Rheinfelden Restaurant Schützen

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

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet

NEU



VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T

Kochen, Braten, Frittieren...

bis zu 4 mal so schnell, präzise und einfach,
alles in einem Gerät...



Außen mini
Innen MAXI

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T ist so vielfältig wie Sie. Kochen, Braten, Frittieren, Niedertemperaturgaren, Konfieren, Sous Vide Kochen... ohne Überwachen und Anbrennen, ohne stressiges Hantieren mit Töpfen und Pfannen, unerreicht schnell. Es ist so kompakt, dass es sich leicht in jeder bestehenden Küche installieren lässt.

Jetzt kostenlose Teststellung

Für die kostenlose Teststellung eines VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T
in Ihren Betrieb senden Sie uns Ihre Kontaktdaten an teststellung@heer-ag.ch



Coupe ahoi mit «Rhyblick»



Haben Sie eine Schwäche für Glace? Dann sind Sie im Restaurant Rhyblick im Hotel Schiff am Rhein genau richtig. Dort kommen nicht nur Fischliebhaber auf ihre Kosten (Auszeichnung Goldener Fisch), sondern auch Schleckmäuler. Leuchtende Augen bei Klein und Gross – die Auswahl der Coupe-Karte ist famos! Verwöhnen Sie sich mit einer Leckerei nach einem feinen Essen oder einfach so zwischendurch an diesem idyllischen Ort. Das Restaurant Rhyblick liegt am Anfang der malerischen Altstadt und – wie der Name sagt – unmittelbar am Fluss mit wunderbarer Sicht aufs Wasser. Im Sommer geniessen Sie Ihr Mittag- oder Abendessen sowie unsere Coupes auch auf der Sonnenterrasse. Ein Besuch lohnt sich so oder so!

Jene, die es «klassisch» lieben, freuen sich

im Frühling auf den Coupe Romanoff mit frischen Erdbeeren, den jederzeit beliebten Coupe Dänemark mit warmer Schokoladensauce und den bekannten Bananensplit. Eher Lust auf etwas Neues? Probieren Sie die hauseigenen Kreationen wie den Coupe Rhyblick, bestehend aus leckeren Vanille-, Pistazien- und Schokoladenglacen, dekoriert mit Ananas, Kiwi und Rahm. Die neueste Schöpfung des Küchenchefs Heiko Staatz und seines Teams ist der «Coupe Fricktaler Schiffli», präsentiert in einem Schiffli mit feinsten, hausgemachter Fricktaler Röteli-Glace (Kirschlikör), mit frischen Früchten garniert, mit einem Waffel-Segel und feiner Schokoladen-Dekoration.

Sind Sie neugierig geworden? Die aktuelle Coupe-Karte finden Sie auf unserer Webseite: www.hotelschiff.ch.



FACTS AND FIGURES

Hotel Schiff am Rhein Restaurant Rhyblick

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

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet

Aperol Spritz # 1 Italian Cocktail*

DRINK RESPONSIBLY

*Source: GfK Total Single Source Panel data – Italian market release 2014.2, processed by DCM S.p.A.

3 Teile
Prosecco

2 Teile
Aperol

1 Teil
Mineralwasser



Perfect Serve

Glas halb mit Eis auffüllen,
Orangenscheibe und Aperol
dazugeben, einen Schuss
Mineralwasser dazugeben
und mit Prosecco aufgiessen.



Das Museum für Wohnkultur – unser Geheimtipp für die Sommermonate



Im späten 18. Jahrhundert erbaut und seit 1951 als Museum eingerichtet, überwältigt das Museum für Wohnkultur durch die Qualität seiner frühklassizistischen Architektur. Als eines der vier Häuser des Historischen Museums Basel punktet das ehemalige Stadtpalais vor allem aber durch seine Vielfalt an Angeboten: In einem der schönsten Gärten Basels herrscht ab Mitte Mai 2015 reges Treiben: Yoga, After-Work und Picknicks sind nur einige der Programmpunkte, die diesen Frühling auf jede To-do-Liste gehören. Im Innern des Museums locken die Uhrensammlungen von Nathan-Rupp und Dr. Eugen Gschwind – Basler Spezialsammlungen von Weltrang. Auch im Wechselausstellungsbereich erfindet sich das Haus regelmässig neu: Nach New York, London und Madrid fand 2011 «Francis Alÿs: Fabiola» den Weg ins Museum für Wohnkultur. Diesen April gastiert der Gewinner des Kenneth Hudson Awards «The Museum of Broken Relationships» in den historischen Wohnräumen.



Kooperation mit NOOHN Basel

Vom 17.4.–30.8.2015 wird der Garten des Museums für Wohnkultur zum Sommerhighlight der Stadt. Das NOOHN Basel haucht Leben in die verborgene Grossstadt-Oase: Die euro-asiatischen Einflüsse vermischt mit dem einzigartigen Ambiente des alten Stadtpalais bieten ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse.

Öffnungszeiten Apéro

17. April bis 30. August 2015:
Dienstag–Samstag, 18.00–21.00 Uhr

FACTS AND FIGURES

HMB – Museum für Wohnkultur

Elisabethenstr. 27–29, 4051 Basel

T +41 (0)61 205 86 00

historisches.museum@bs.ch

www.hmb.ch

Öffnungszeiten

Di–Sa: 12.00–21.00 Uhr

So: 10.00–17.00 Uhr

Eintritt

Erwachsene CHF 10.–/Reduziert CHF 5.–

Öffentliche Verkehrsmittel

Tram 2 bis Kirschgarten

Parkhäuser

Anfos-Haus/Elisabethen

Himmapan Lodge – Asiatische Köstlichkeiten in fernöstlichem Ambiente



Kulinarischer Treffpunkt des neuen Elefantensparks ist die nach asiatischem Vorbild konzipierte «Himmapan Lodge – Knies Kinderzoo» in Rapperswil.

Direkt am See werden die Kinderzoo-Besucher und externen Gäste mit authentischen thailändischen Köstlichkeiten verwöhnt. Dazu geniessen sie den fantastischen Ausblick auf den Elefantenspark Himmapan sowie die umliegende Bergwelt. In der Himmapan Lodge sowie auf den grossen Terrassen, inkl. Thisiam Lounge, erwartet die Gäste ein exklusives asiatisches Ambiente mit mehr als 300 spezifisch ausgewählten Dekorationselementen aus Thailand.

Der neue thailändische Gastronomie-Treffpunkt ist seit Anfang März 2015 ganzjährig geöffnet. Die Himmapan Lodge kann auch über Mittag, jeweils zwischen 11.30 Uhr und 13.30 Uhr, für eine Lunchpause oder abends ausserhalb der Öffnungszeiten von Knies Kinderzoo besucht werden.

Ein wichtiger Eckpfeiler des neuen Angebotes stellt die gepflegte Event-Gastronomie für Gruppen und Gesellschaften dar. Das erfahrene und eingespielte Team – die Crew besteht aus rund zwanzig thailändischen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen – wird dazu beitragen, dass ein Anlass und ein Besuch in der Himmapan Lodge in bester Erinnerung bleiben.



FACTS AND FIGURES

Himmapan Lodge – KNIES KINDERZOO

Oberseestrasse 42
8640 Rapperswil
T +41 (0)55 220 67 50
info@himmapan.ch
www.himmapan.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr: 11.30 – 13.30 Uhr
Di – Sa: 18.30 – 24.00 Uhr

Himmapan Thisiam-Lounge

Di – Sa: ab 17.00 Uhr

Sommerferien-Schnäppchen ab CHF 69.– im Toggenburg



Vielseitiges Angebot

Das gemütliche Hotel Sternen in Unterwasser ist das ideale Base Camp für Sportler, Familien und Geniesser. Die Bergbahnen, das geheizte Freibad, die Squash- und Tennishalle mit Aussenplätzen, das Sportgeschäft Sporttreff für Vermietung von Bikes bis Skis etc. – alles liegt direkt vor der Haustür. Brechen Sie jenseits der Hektik zu neuen Horizonten auf und geniessen Sie die unverfälschte Natur in der Umgebung.

Events: Sommer-Highlights

17.4.–26.9.2015
Zeltainer, das Kleintheater

13./14.6.2015
Bergrennen Hemberg

23.–27.6.2015
Wandern im Bergfrühling

3./4.7.2015
Schlager-Open-Air

5.–10.7./19.–24.7./2.–7.8.2015
Tenniscamps für Jugendliche

19.7.2015
Sellamatter Äplerchilbi

16.8.2015
Schwägalp-Schwinget

28–30.8.2015
Country City Festival

Liebevoll eingerichtete Räume zum Wohlfühlen, alle Zimmer verfügen über:

- Dusche/WC, vier Primeur-Zimmer mit Bad/WC
- Zimmer auch mit Parkett (für Allergiker) verfügbar
- Bergsicht von allen Zimmern
- grosser Flachbild-TV und Radio
- gratis Internet über WLAN

Sommerferien-Schnäppchen

Aktuell: Promotionspreis Sommer 2015 ab CHF 69.–! Für längere Aufenthalte mit reduzierten Hotelleistungen fragen Sie bitte den Gastgeber Dennis Claes nach dem Spezialangebot.



Gastfreundschaft im Toggenburg

FACTS AND FIGURES

Hotel Sternen

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

Öffnungszeiten

Sommersaison: ab 4. Juni
Restaurants: Mo/Di geschlossen

Hotel / Restaurant

Hotelzimmer: 46
Restaurants: Toggenburgerstube mit Sonnenterrasse, Arvenstube und Schwingerstube

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.



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



Account Management
Aeschengraben 21
4002 Basel
www.baloise.ch

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

 Basler
Versicherungen

70011



*Coca-Cola
life*

NATÜRLICH SCHMECKT'S.

NEU

36 % WENIGER KALORIEN mit Süsse aus PFLANZLICHEM URSPRUNG.*

*aufgrund von 36 % weniger Zucker als die Mehrheit der gesüßten Colas in der Schweiz, dank der Süßkraft von Steviolglycosiden (Stevia).

Herzlich willkommen im Hotel Hirschen Wildhaus auf 1090 Meter über Meer



Liebe Leser

Die Sommerzeit ist die Zeit, welche man mit Familie, guten Freunden, seiner Liebsten oder seinem Liebsten geniesst. Nebst dem Toggenburg und dem Alpsteingebiet mit seinen vielfältigen Wanderrouten und Seen bietet der Hirschen genau die richtigen Voraussetzungen für schöne gemeinsame Stunden: ein sympathischer Service «mit Weitsicht», ein überdurchschnittlicher Drei-Sterne-Komfort sowie ein grosszügiges Outdoor-Angebot.

LESERANGEBOT

Spezial-Sommer-Angebot exklusiv für Fine-to-Dine-Leser. Profitieren Sie von 25% Preisvorteil!

Zwei Übernachtungen im Hirschen Standardzimmer inkl. 4-Gang-Verwöhnpension, Begrüssungsapéritif, freier Eintritt in die Wellnessattika und freie Fahrt auf den Alpstein-Bergbahnen. Ab CHF 238.– pro Person. Stichwort «Fine to Dine» bei der Reservierung angeben.

Neue Leitung – seit November 2014 ist neben Simone Müller-Walt auch ihr Mann Michael Max Müller in der Hotelleitung tätig. Er hat als Direktor bis anhin erfolgreich das traditionsreiche 4-Sterne-Hotel Edelweiss in Sils Maria geführt. Zusammen werden Simone und Michael neue Akzente setzen und gleichzeitig die längjährige Hirschen-Gastfreundschaft weiterführen.

Kulinarische Events im Hirschen Wildhaus

Samstag, 20. Juni

Wine & Dine Graubünden – das renommierte Weinhaus Cottinelli aus Malans präsentiert Spitzenweine aus der Graubündner Herrschaft. 17–19 Uhr Weindegustation (Eintritt frei), anschliessend Wine & Dine in der Kaminstube. CHF 98.–

Samstag, 22. August

Wine & Dine – die grosse Hirschen-Weingala mit Südtiroler Spitzenwinzern. 17–19 Uhr Weindegustation (Eintritt frei), anschliessend Wine & Dine in der Kaminstube. CHF 98.–

Sonntag, 23. August

Der erste Wildhauser Gourmet Walk – eine kulinarische Wanderung mit atemberaubenden Alpstein- und Churfirstenblick. Regionale Zutaten, kreative Toggenburger Spitzenköche und die einzigartige Toggenburger Berglandschaft sind die Zutaten dieses kulinarischen Gaumenfeuerwerks. Auf einer leichten Wanderung inmitten der atemberaubenden Berglandschaft werden Sie an den schönsten Plätzen mit einem exklusiven Wildhauser Gourmet-Menü verwöhnt werden.

Samstag, 3. Oktober

Die legendäre Hirschen-Kitchen-Party mit den Gastköchen Jörg Hailer und Thomas Herbst



FACTS AND FIGURES

Hotel Hirschen

Passhöhe
9658 Wildhaus
T +41 (0)71 998 54 54
F +41 (0)71 998 54 55
info@hirschen-wildhaus.ch
www.hirschen-wildhaus.ch

63 Hotelzimmer
Restaurant Dorfstube
Lounge mit Smoker-Corner
2 Kegelbahnen
Wellness-Attika
Hirschensaal bis 130 Plätze
5 Seminarräume
Im ganzen Haus kostenloses WLAN
Das ganze Jahr geöffnet

Gastgeberehepaar Michael und Simone Müller-Walt, ***Hotel Hirschen Wildhaus geführt in der 6. Generation seit 1871



HIRSCHEN WILDHAUS

Gastfreundschaft zwischen Säntis und Churfirsten seit 1871

Menu Surprise

Apotheker Müller schüttelte den Kopf: «So ein Prolet! Leckt das Messer ab – Kinderstube wie ein Flusspferd!»

Kellner Rudi schüttelte zustimmend mit einem seufzenden «zzzz!» sein müdes Haupt: «Wie hält seine Frau das nur aus?!» Gottfried Müller schickte einen schmach tenden Blick zur zierlichen, weisshaarigen Dame, die in einem Anfall von geistiger Umnachtung diesem Rüpel das Ja-Wort gegeben haben musste. **Dies vor bereits 20 Jahren!** Und tapfer stand (oder hier eben: sass) sie an seiner Seite.

Müller hatte jetzt Tränen in den Augen. Seit 5 Jahren war er Witwer. Seine Ehe war ziemlich zäh gewesen – und seine Frau das, was man(n) einen sauren Nierenbraten nennen würde.

Auch er hatte in Kurzschlusspanik («wer will mich denn?») und leichter Verwirrung bei Herta um die Hand angehalten. Das **da-nach** war monströs gewesen. 12 elende Jahre lang – dann hatte das überirdische Schicksal Erbarmen. Und raffte Herta nach einem Jogginglauf nicht ganz ohne unterirdischen Eingriff dahin.

Gottfried Müller hatte sie stets gewarnt. **«Hertilein – Jogging ab 55 ist immer ein hohes Risiko!»**

«Faul auf dem Arsch nur Pillen drehen auch!» – hatte sie unschön gekontert.

«Dann nimm wenigstens dieses Power-Bonbon für den Kreislauf!», hatte er sie angefleht.

Du musst einem Jogger nur das Wort «Power» zuflüstern. Schon stellt er die Ohren wie Lumpi vor dem Wurstkocher.

Jedenfalls schluckte sie das kleine Arsenik-Karamel – speedete davon. Und merkte zu spät, dass Pillendreher nicht einfach faul auf dem Arsch hocken. Sondern ganz rege clever sind!

«Hat's in dieser miesen Bude kein Maggi!», brüllte nun Fettbauch-Hausi ins Lokal. Natürlich hiess er Hans Meier. Aber keiner nannte ihn so. Sein dicker Wanst («die arme Frau!») hatte ihm den Spottnamen eingebracht.

«Hans», flüsterte das kleine Persönchen vis-à-vis geniert. «Sei doch ein bisschen leiser ...»

«Ach was!», brüllte er – **«sind doch alles Idioten hier!»**

Rudi servierte die Maggiflüssigkeit in einer Silber-Saucière. Als einstiger Kellner vom Palace kannte er den Comment. Das hinder te ihn aber nicht daran, vorher noch vier Mal in die schwarze Tunke gespuckt zu haben!

«... wurde wirklich Zeit!», rülpste Fettbauch-Hausi. Eine Knoblauchwolke durchzog das Lokal. Die arme Frau!

Es war eines dieser Nobellokale der Stadt, wo die Menschen Tag für Tag ihr Mittagessen einnahmen. Wo man sich kannte – gut genug, um einander freundlich zuzunicken. Doch nicht so eng, um einander zu einem Cocktail einzuladen.

«Der Müller stiert immer zu dir, Trudy! Hast du was mit diesem Wichtelmännchen?» – Fettbauch-Hausi trompetete auf 150 Phones. Und «pssschhht!», wisperte Trudi. Sie wurde rot, wie das Stück Lammcarré, das mit nur zehn Sekunden einfach viel zu kurz im Ofen war.

Jetzt wieherte Hausi schallend los: «Jaja Trudy – der Müller ist kein Knüller!».

Der Apotheker wurde aschfahl. Er erhob sich zitternd vom Tisch – und verliess das Lokal, ohne jemanden eines Blickes zu würdigen.

Am andern Tag stand sehr zur Überraschung der Gäste ein «Menu surprise» zum vorteilhaften Preis auf der Karte.

«Es wäre das erste Mal, dass ich hier eine gelungene Surprise erleben dürf-

te!», proletete Hausi und putzte sich die Nägel mit der Silbergabel.

«Besteck frisch silbern», machte Rudi sich eine geistige Notiz. Und lächelte dann: «Emmentaler-Tage. Wir starten mit einem Heusüppchen auf frischer Rahm-Basis ... dann gibt's geschmolzenen Emmentaler auf Butter-Züpfle mit schwarzen Trüffeln ... schliesslich Kalbsschulter an frischer Kräuterrahmsauce ... und natürlich die legendären Méringues aus Meiringen und ...»

«Tönt nicht übel!», hustete Hausi. Denn was dem Jogger das Wort **«Power»** ist für Dickbäuche das Wort **«Rahm»**.

Damit war das Menu geschluckt. Zumindest von Hausi. Trudy bestellte sich einen Randensalat mit Äpfeln und Meerrettich. Danach – wie jeden zweiten Tag – «Filets de Sole». Der Fisch durfte nur kurz angebraten sein. Überdies musste er vor ihr filetiert werden. Der arme Fisch!

Apotheker Müller hatte sich – als hätte es den Vortag nie gegeben – an seinen Stammplatz gesetzt. Und bestellte – weil es Dienstag und so die Lääberli am frischesten waren – «Lääberli mit Röschti». 6 Stunden zuvor hatte er mit dem Küchenchef allerdings einiges zu besprechen gehabt.

Trudy lächelte dem Apotheker verstohlen zu. Der nickte.

Dann schlürfte sich Hausi ins Rahmsüppchen – und es toste, als würde die Brandung brechen. Jedenfalls: arme Frau!

Bei der Méringue schliesslich kippte der Fettbauch in den Rahmberg. Und «darf ich die Rechnung übernehmen, liebe gute Frau», lächelte Apotheker Müller zu Trudy.

Der Polizeiarzt schaute sich dann die Leiche auf der Bahre an und lachte: **«Mensch – das ist eine Wampe!** Hat sich buchstäblich in den Tod gefressen!»

Drei Monate später heiratete der Apotheker die zierliche Trudy. Sie feierten ihr Hochzeitsessen an jenem Tisch, an dem Hausi im Rahmberg den Löffel abgegeben hatte. Als der Küchenchef kam, um den beiden zu gratulieren, zwinkerte er dem Apotheker kurz zu: «Gott denkt, der Apotheker lenkt ... haha!» Trudy lächelte etwas ratlos: «Was er wohl meint, Gottfried?»

Der tätschelte ihre Hand: «Du Gute!»



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

 **avenaris**
Ihre Zukunft ist wertvoll.