

Fine To Dine

Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land
Ausgabe 16 | Oktober 2016 | Basel

www.FineToDine.ch



NEWS

Wein «über die Gasse» im Gifhüttli

SEITE 14 - 15

INTERVIEW

«Essen entspannt!»
sagt Angelo Gallina

SEITE 18 - 19

KULTUR

Japanischer Whisky
im NOOHN

SEITE 26 - 27

BOULEVARD

History & Innovation
im Goldenen Sternen

SEITE 52 - 55

Zeit für den Herbst, Zeit für den Winter

«Herr, es ist Zeit! Der Sommer war sehr gross. Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren, und auf den Fluren lass die Winde los...». Viele von uns haben dieses Gedicht von Rainer Maria Rilke in der Schule auswendig gelernt. Und es spricht für seine Qualität, dass uns seine ersten Zeilen wieder einfallen, wenn die Tage kürzer werden und die Nächte länger.

Ja, es ist wieder einmal soweit. In den Ausflugsrestaurants des Landes werden die Terrassenmöbel in den Keller gestellt. Die Boulevard-Restaurants in den Städten rüsten um auf Winterbetrieb für die Raucher, mit Wolldecken, ohne Heizpilze. Und auf den Speisekarten finden sich wieder Wild, Metzgete und Fondue.

Kürzlich unterhielten wir uns mit einem Gast, der einen Teil seines Lebens in Mittelamerika verbracht hat. Nun lebt er wieder in der Schweiz. Was er am meisten schätze an unseren Breitengraden, sei der Wechsel der Jahreszeiten, sagte er. Dass hier ein milder Frühling in einen heissen Sommer übergeht und diesem ein goldener Herbst folgt. Und dann unfehlbar klirrend kalte Win-



termonate, welche die Sehnsucht und die Vorfreude auf das Wiedererwachen der Natur wachsen lassen.

Auch die Hotels und Restaurants der Region wissen um die Chancen und Möglichkeiten einer innovativen Gastronomie in der kalten Jahreszeit und haben sich sorgfältig darauf vorbereitet. In dieser Ausgabe lesen Sie, wie Ihre Gastgeber in Fine To Dine-Land auch den Winter – frei nach Rilke – «sehr gross» machen für Sie.

Latifa und Johann Rudolf Meier

Verschenken Sie Genuss!

«Fine To Dine» offeriert Ihnen
10% Weihnachtsrabatt
beim Kauf eines Geschenkgutscheins.

Beispiel:
Ein Gutschein von CHF 100.– kostet CHF 90.–.

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!

10%
Weihnachts-
Rabatt

10% Rabatt gültig bis Ende Dezember 2016. Preise zuzüglich Versandkosten.

Inhalt

News	7 – 17	
Gasthof Neubad	7	①
Baracca & Acqua	8 – 9	②
Schloss Bottmingen	10 – 13	③
Restaurant zum Gifhüttli	14 – 15	④
Hotel Gasthof zum Ochsen	16 – 17	⑤

Interview mit Angelo Gallina	18 – 19	
-------------------------------------	----------------	--

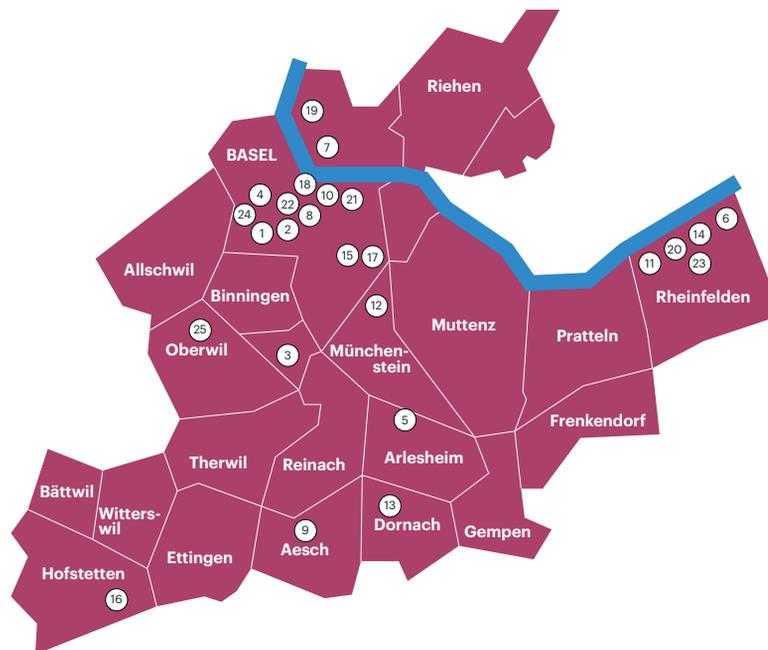
Kultur	20 – 29	
Hotel Schiff am Rhein	20 – 21	⑥
Hotel Merian	23	⑦
NOOHN	25 – 27	⑧
Domaine Nussbaumer	28	⑨
KOHLMANN'S	29	⑩

Wellness	30 – 39	
Feldschlösschen Restaurant	30 – 31	⑪
Hotel Restaurant Hofmatt	33	⑫
Kloster Dornach	34 – 35	⑬
Restaurant & Hotel Schützen	37	⑭
Restaurant Wanderruh	39	⑮

Boulevard	40 – 49	
Berg699	40 – 41	⑯
Café Merian	42 – 43	⑰
Papa Joe's	45	⑱
Restaurant 90	46 – 47	⑲
Hotel EDEN im Park	49	⑳

Tradition	52 – 63	
Gasthof zum Goldenen Sternen	52 – 55	㉑
Ramazzotti Restaurant Bar	56 – 57	㉒
Hochzeit in Rheinfelden	58 – 59	㉓
Restaurant Löwenzorn	60 – 61	㉔
Wirtschaft zum Rössli	63	㉕

Wein- und Feinmesse	65	
Fine To Dine Shop	66 – 67	



Impressum

Herausgeber
Berest Gruppe
www.berest.com

Auflage
225 000 Exemplare

Redaktion
Roger Thiriet
www.thiriettexte.ch

Layout
Kevin Högger
www.kevinhoegger.ch

Lektorat/Korrektorat
Scriba, Basel

Druck
Mittelland Zeitungsdruck AG
AZ Print

Anzeigen
Berest AG
Thannerstrasse 30
4009 Basel
redaktion@FineToDine.ch
www.FineToDine.ch

Schweizer Teigwaren-Tradition hat zwei Namen...

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



Ernst Teigwaren für die Profis seit 1858

Viele Gastronomen und deren anspruchsvolle Gäste haben es schon längst entdeckt. Neben bestem Schweizer Fleisch, Schweizer Gemüse und anderen nachhaltigen Produkten, darf man gerade bei den Teigwaren nicht auf gute Schweizer Qualität verzichten. Ernst Teigwaren werden seit über 150 Jahren in der Schweiz produziert und darauf sind wir stolz!

Als Gilde Partner werden unsere feinen Schweizer Teigwaren-Produkte auch von Schweizer Spitzenköchen empfohlen, eine Auszeichnung die für sich spricht.

Die kochfesten Teigwaren für höchste Ansprüche

Was den Anforderungen für eine Verarbeitung mit Autoklaven, z.B. für Fertigménüs von Airlines, oder auch stetigem Erwärmen und Abkühlen in der Berggastronomie standhält, das funktioniert noch besser in jeder anderen Küche.

Sei es in der klassischen- oder in der System-Gastronomie, die hervorragenden Kocheigenschaften der Ernst Teigwaren stehen in jedem Fall für höchste Schweizer Qualität. Die sehr umfangreiche Formenvielfalt sowie die verschiedenen Sorten von Teigwaren machen unser Ernst-Sortiment einzigartig und Sie finden alles, was Sie für die abwechslungsreiche Menüplanung brauchen.

BSCHÜSSIG – Ultimativer Teigwarengenuss seit 1876

Die Formenvielfalt des BSCHÜSSIG-Sortiments sorgt für einen fast unendlichen Ideenreichtum in der kreativen Küche und bietet Teigwaren für alle Bedürfnisse. Von der klassischen Beilage zum reinen Pasta-Menü oder Suppenbeilagen ist alles dabei.

Zuoberst steht die Premium-Linie mit den gewalzten 3-Eier Pappardelle und Tagliatelle Nudelnestern, gefolgt von viel «Swissness» mit den vier formschönen Sorten Älpler Magronen, Schwinger Hörnli, Gletscherhüetli und Edelweissli aus der Serie der 3-Eier Urschweizer-Teigwaren. Die klassischen 3-Eier Teigwaren bieten die grösste Auswahl. Dazu gehören die beliebtesten Formen wie Hörnli, Spiralen, Spaghetti, Krawättli oder Nudeln.

Für Allergiker und die vegane Ernährung gibt es die feinen UrDinkel-Teigwaren sowie die neue BSCHÜSSIG-Napoli-Linie, ganz ohne Ei!

Seit 2014 steht BSCHÜSSIG mit ihrem sympathischen Werbepartner Matthias Sempach, dem Schwingerkönig 2013, dem Schwingsport sehr nahe. Er ist der ideale Botschafter zur Förderung dieser typisch Schweizerischen Tradition und Popularität für Jung und Alt.

Mehr Informationen über Aktivitäten, Rezepte oder Spezialitäten wie z.B. glutenfreie Teigwaren und vieles mehr finden Sie auf unserer Homepage www.pasta-premium.com

Kontakt:

Pasta Premium AG, Breitenstrasse 2C, CH-8501 Frauenfeld

Phone +41 52 723 31 11

E-Mail: customerservice@pasta-premium.com

Ja, Bschüssig si eifach die Beschte!

140 Jahre **BSCHÜSSIG**
Schweizer Teigwaren seit 1876

Swiss Premium Quality

Erhältlich bei Coop Megastore, Volg und Spar oder in unserem Online-Shop: www.pastaplus-shop.ch

Voll-Ei aus Schweizer Freilandhaltung
Swiss Free-range whole egg
100%
Pasta intere svizra
Pasta levamento all'aperto

Aktueller TV-Spot mit Matthias Sempach, Schwingerkönig



Ausspannen im Toggenburg

Das gemütliche Hotel Sternen ist das ideale Base Camp für Sportler, Familien und Geniesser. Die Bergbahnen und Pisten sowie die Squash- und Tennis-halle – alles liegt direkt vor der Haustüre oder ist in 5 Gehminuten erreichbar. Brechen Sie jenseits der Hektik zu neuen Horizonten auf und geniessen Sie ungezwungene Wintertage und die unverfälschte Natur.

Leistungen:

- 1 Übernachtung
- Frühstücksbuffet
- 1 Stunde Privatsauna
- 20 Minuten Klangrelaxliege
- W-Lan im ganzen Hotel
- Billardspiel in der Hotellobby
- Parkplatz

Preis pro Person im DZ:

Ab CHF 75.– statt CHF 105.–

Kinder von 6-16 Jahren zahlen CHF 52.20.

Kinder bis 6 Jahre sind kostenlos.

FACTS & FIGURES

Hotel Sternen

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



Digitaler Nachtisch

Wer hat heutzutage noch keins? Egal ob jung oder alt, das Smartphone ist für die meisten heute «Nr. 1 Gebrauchsgegenstand». Auf dem Weg zur Arbeit im Zug noch die letzten E-Mails checken, das Instagram-Profil aktualisieren oder einfach die neuesten Schlagzeilen lesen: Es ist aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken.

Was viele aber nicht wissen oder gerne verdrängen: Nicht nur auf dem PC oder Laptop, auch auf dem Smartphone kann man sich Viren oder Trojaner einfangen. Meist geschieht das durch infizierte E-Mails, kompromittierte Webseiten (wie unlängst bei einem Schweizer Newsportal) oder durch unachtsames Installieren von vermeintlich guten Apps. Die unliebsamen Eindringlinge spionieren dann im Hintergrund das Gerät aus, versenden Spam oder richten anderes Unheil an. Wirksamen Schutz dagegen bieten spezielle Antivirenprogramme für Smartphones wie

z.B. Bitdefender Mobile Security. Das Programm gibt zusätzlich Tipps zur Wahrung der Privatsphäre und bietet gar Unterstützung beim täglichen Surfen im Internet an, um Schadseiten frühzeitig zu erkennen. Sollte Ihr Smartphone unglücklicherweise einmal gestohlen werden oder verloren gehen, bietet Bitdefender mit seiner Software die Möglichkeit, das Gerät aus der Ferne zu orten, sperren oder gar löschen zu lassen, damit niemand Zugriff auf Ihre E-Mails, Bilder oder Geschäftsdaten erhält.

Dank solcher Sicherheitsprogramme sind Ihre Daten geschützt und dem verdienten Feierabend steht nichts mehr im Weg.

Samuel Alfano



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



Drink responsibly.

An advertisement for S. Pellegrino sparkling water. The background is black with two grey silhouettes of people drinking from glasses. In the center, the S. Pellegrino logo (a red star) is positioned above the brand name 'S. PELLEGRINO' in white. Below this, the text 'PFLEGEN SIE DIE KUNST des GENIESSENS.' is written in white, with 'des' in a smaller, italicized font. At the bottom, the slogan 'Live in Italian' is written in a white cursive font. On the right side, two bottles of sparkling water are displayed: one is S. Pellegrino Saffron (Sapori Tichino 10) and the other is Acqua Panna Toscana. Both bottles are green and have white labels with the S. Pellegrino logo and product details.

Erleben Sie die Geschichte auf youtube.com/SanPellegrinoTV



«Dinkelreis & Pfefferchirsi»

«Dinkelreis & Pfefferchirsi» – so lautet der Titel des neuen Atlas der kulturellen und kulinarischen Vielfalt in unserer Region. Verfasst hat ihn kein Geringerer als Dominik Flammer, Archäologe und Archivar der alpinen Kulinarik.

Vorge stellt hat Flammer sein neues Buch, das er gemeinsam mit Monica Rottmeyer und Tina Sturzenegger geschrieben hat, anlässlich der Baselbieter Genusswochen im September dieses Jahres im Gasthof Neubad.

Auf unseren kulinarischen Expeditionen sind Experten für den Kulturraum Alpen wie Dominik Flammer unsere unverzichtbaren Navigatoren für unbekannte oder wiederentdeckte regionale Spezialitäten und Delikatessen wie Mangold und Pastinaken, Ackerbohnen und Schwarzwurzeln, Amaranth und Urdinkel.

Die klugen und spannenden Erzählungen Flammers von urschweizerisch regionalen, hochwertigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen sind wichtige Anregungen für unsere Küche und unser Verständnis vom Kochhandwerk. Das Geniessen und Erleben geht in der RegioNova-Küche einträchtig mit einem verantwortungsvollen Umgang mit unseren natürlichen Lebensgrundlagen einher. Nachhaltigkeit der Herstellung und Artenvielfalt der Produkte gehören dazu.

Gern nehmen wir Sie auf unsere kulinarischen Entdeckungsreisen mit, immer in der Hoffnung, unseren Gästen geschmackliche und sensorische Erlebnisse besonderer Art zu bereiten.

Geniessen Sie und bleiben Sie neugierig!



FACTS & FIGURES

Gasthof Neubad

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

Öffnungszeiten

Di – Fr 12:00 – 14:00
und 18:00 – 22:00
Sa 18:00 – 22:00
So/Mo geschlossen



Neues aus dem Nachtigallenwäldeli

FACTS & FIGURES

Baracca Zermatt

Binnerstrasse 14
4051 Basel
+41 (0)61 564 66 99
basel@baraccazerstatt.ch
www.baraccazerstatt.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa ab 19:00
So Ruhetag
Reservation unbedingt empfohlen!

Anreise

ÖV: Tram Nr. 10 und 17,
Haltestelle Zoo
Auto: Parkplatz Zoo,
Parkhaus Elisabethen,
Parkhaus Steinen

Seit 10 Jahren kommt die Baracca Zermatt mit ihrem Fondue im Winter aus dem Wallis nach Basel an die Heuwaage. Erstmals ganz direkt neben das Acqua, das seinerseits mit neuem Küchenteam in die Saison startet. Fondue und Italianità vereint auf engstem Raum!

Der Sommer in Basel ist wunderbar. Warme Sommerabende auf der Terrasse des Acqua gehören zum Schönsten, was das Jahr zu bieten hat. Aber auch der Winter hat seine guten Seiten: Eine davon heisst Baracca Zermatt und bringt seit 2007 jeweils von November bis April ein Stück Fondue-Romantik aus dem Wallis zu uns nach Basel.

Neues Küchenteam

Nach dem Rückbau der Kuppel steht die Baracca Zermatt nun direkt neben dem Acqua, und das ist nicht die einzige Neuerung, die das Nachtigallenareal zu bieten hat. Neu zeichnet Gastro-«Enfant terrible» Pascal Schmutz (Waldhaus Flims, Kaufleuten) als Gastro-Verantwortlicher neben Diego Carli im Acqua für die beliebten marktfrischen mediterranen Menüs verantwortlich und läutet damit seine kulinarische Zusammenarbeit mit Simon Lutz ein: Ein vertrautes «Tête-à-tête» zwischen Italien und der Schweiz und neue Seilschaften versprechen kulinarische Gipfelstürme verschiedenster Couleur im Nachtigallenwäldeli.

10 Jahre Fondue in der Baracca

Man kann es mittlerweile fast eine «alte Liebe» nennen: Seit zehn Wintern schon kommen sich Italien und die Schweiz im Nachtigallenwäldeli so nah wie sonst wohl nur in der luftigen Höhe am Matterhorn oberhalb von Zermatt: Ab dem 31. Oktober 2016 lädt die Baracca Zermatt zum gemütlichen Fondue gleich neben dem Acqua und verwandelt so die Baustelle im Nachtigallenwäldeli mit rustikaler Menükarte und alpinem Charme zum einzigartigen schweizerisch-italienischen Ferienort mitten in der Stadt!

Die Einrichtung stammt wie diejenige des Acqua vom Zermatter Künstler Heinz Julen, dazu zieren Raritäten aus vergangenen Zeiten von den Dachstöcken und aus den Kellern Zermatts die schmucke Alphütte zu Basel: Skier und Schlitten aus Napoleons Zeiten, Fotografien aus der Zeit, als schwarz-weiss noch das höchste der Gefühle war, und Postkarten, welche die Sehnsucht nach den Bergen wecken! In

**BARACCA
ZERMATT**



der Mitte der Baracca knistert leise das Cheminée-feuer, und wer den Digestif auf den behaglichen Sofas davor einnimmt, wird problemlos alle Last des Alltags hinter sich lassen. Antipasti mit Walliser Trockenfleisch-Spezialitäten und Nüsslisalat, je nach Gusto gefolgt vom dampfenden Käsefondue aus der Zermatter Whymperstube oder einem würzigen Fondue Chinoise. Zum Nachtsch gibt's hausgemachte Meringue mit Nidle, und die leckeren Schoko-Matthörnchen vom Biner machen den kulinarischen Höhen(aus)flug perfekt.

Italienisches im Acqua

Dass nur ein paar Schritte weiter italienisches Lebenselixier in den Pfannen der offenen Acqua-Küche sprudelt, passt wunderbar zum weltweiten Basel: Mit einer saisonal wechselnden Auswahl an exquisiten «Antipasti», «Primi», «Secondi» und «Dolci» kann man sich via Gaumen direkt nach Italien versetzen lassen. Das Motto «L' appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore» steht dabei sinnbildlich für das kulinarische Credo und die Menüs, die Pascal Schmutz und Diego Carli für ihre Gäste im ehemaligen Wasserwerk zusammenstellen. Ein kleiner Schluck Grappa zum Espresso und das Wohlgefühl ist komplett: Acqua & Baracca Zermatt: kulinarische Reisen für Gaumen, Herz und Seele!

FACTS & FIGURES

Acqua

Osteria, Lounge, Bar, Caffè

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

Öffnungszeiten

Di - Fr 12:00 - 14:00
ab 17:00*
Sa ab 18:00*
So/Mo Ruhetag
*Abendservice Osteria
jeweils ab 19:00

Anreise

ÖV: Tram Nr. 10 und 17,
Haltestelle Zoo
Auto: Parkplatz Zoo,
Parkhaus Elisabethen,
Parkhaus Steinen



Es werde Licht!

FACTS & FIGURES

Schloss Bottmingen

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

Öffnungszeiten

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

Am 25./26. Dezember
2016 sind wir mittags
und abends für Sie da.



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**

Seit vielen Jahren verwandelt sich das Schloss Bottmingen zur Weihnachtszeit in ein Kunstwerk mit Tausenden von Lichtern. Aber auch in den restlichen Monaten des Jahres ist das traditionelle Restaurant mit seinem vielfältigen Angebot einen Besuch wert!

Am 10. November ist es wieder soweit: Mit Einbruch der Dunkelheit wird das Weiherschloss in ein Meer von Lichtern gehüllt und festlich beleuchtet. Damit wollen wir ein Zeichen setzen und die Vorfreude für die kommenden Festtage wecken. Wir laden Sie jetzt schon ein, diesen festlichen und bereits zur Tradition gewordenen Eröffnungsakt gemeinsam mit uns zu begehen.

Highlights auch unter dem Jahr

Aber nicht nur in der Adventszeit, nein, auch in den übrigen Monaten des Jahres präsentieren wir Ihnen verschiedene «Highlights»: «La Cave du Château» ist nun für Sie und Ihre Gäste bereit. Bis im November werden wir im Weinkeller des Schlosses jeweils am ersten und dritten Donnerstag geführte Weindegustationen durchführen. Im Oktober erhalten wir Besuch aus der Toskana. Genuino Del Duca, Besitzer und Küchenchef des gleichnamigen Restaurants/Enoteca wird für Sie, toskanischer Tradition folgend, wunderbare Gerichte kreieren und

dafür nur ausgesuchte, frische Produkte – Fleisch, Gemüse, Wurstwaren, Käse, Pilze und weissen Trüffel – verwenden. Geniessen Sie diese Köstlichkeiten am Anlass «La Toscana a tavola»!

Kerzen, Champagner und Steppin' Stompers

Eine weitere Tradition des Weiherschlosses, die Soirée «Chandelles et Champagne» mit Kerzenschein, romantischer Live-Musik und mit allem, was Ihr Herz begehrt, findet im November statt.

Im Dezember polieren tanzfreudige Gäste ihre Tanzschuhe für das «Swing & Dine» mit den Steppin' Stompers, die im 2016 ihr 50-jähriges Jubiläum feiern durften! Auch an den Weihnachtstagen sind unsere Türen für Sie geöffnet (siehe Öffnungszeiten) und wir verwöhnen Sie mit verschiedenen festlichen Köstlichkeiten aus Küche und Keller.

Mit dem «Grand Bal du Château» am Silvesterabend lassen wir das Jahr kulinarisch ausklingen.



Gilles Brunin, Johannes Tschopp & Yannick Saladin

Musikalisch untermalt wird der Abend mit der diskreten Tisch- und Tanzmusik der «Moody Tunes».

Erfolgreicher Nachwuchs

Unser Lehrling Yannick Saladin hat seine Ausbildung als Koch mit Bravour und der sehr guten Note von 5.4 erfolgreich abgeschlossen. Wir vom Schloss-Team sind sehr stolz auf unseren «Nachwuchskoch» Yannick, der mit Ehrgeiz, Eigeninitiative und dank eines strengen Lehrmeisters – Küchenchef Gilles Brunin, eine Kapazität in seinem Metier – das Ziel, nicht nur eine erfolgreiche Fachprüfung zu absolvieren, sondern sich zusätzlich «im Rang» zu klassieren, erreicht hat. Chapeau Yannick! Gute Mitarbeiter werden bei uns im Schloss gefördert und somit wird Yannick bis zum nächsten Jahr seine Kochkünste noch verfeinern und Sie als Gast im Weiherschloss verwöhnen.

La Cave du Château

Ein schöner Weinkeller ist der Stolz eines jeden Mannes! Der Keller wird gepflegt und gehegt und kann zudem heutzutage täglich via spezielle Apps überwacht oder mit zusätzlichen Informationen ergänzt werden. Damit auch Sie das spezielle «Weinkeller-Feeling» erleben können, öffnen wir an verschiedenen Abenden unseren Schlosskeller. Dank der Unterstützung des Kantons Baselland konnten wir den Raum begehbar machen und mit historischem Mobiliar versehen. Wir laden Sie gerne in unseren «Cave du Château» ein!

Wir haben die Themen – Sie haben die Wahl!

Die historischen und romantischen Rahmenbedingungen des Weiherschlosses sind vorgegeben, mit speziellen Arrangements und unvergesslichen Momenten wollen wir bei Ihnen die Emotionen und die Lust nach Speziellem wecken.

Thema Romantik: Sei es mit einem «Tête à tête – Soirée Roméo et Juliette» für den Hochzeitstag, sei es, dass Sie einfach wieder einmal einen Abend «zu zweit allein» geniessen möchten – wir garantieren Ihnen traute Zweisamkeit und Romantik pur.

Thema Frankreich: Mit den «Escapades en région française» reisen Sie mit uns durch das Genussland Frankreich. Nach dem Motto: «Laissez-vous surprendre» lassen Sie uns freie Hand. Das Schloss-Team stellt für Sie und Ihre Gäste ein ganz persönliches Programm aus der französischen Küche und den Weinkellern zusammen. Vive la créativité!

Thema England: Mit unserem Arrangement «Original Tea Time» zelebrieren wir in Zusammenarbeit mit der London Tea Company eine Tea Time wie bei der Queen in England.

Alle Angebote finden Sie detailliert (inkl. minimaler Gästezahl) auf www.weiherschloss.ch.



VIelfältiges RAUMANGEBOT

Restaurant Louis XIV
bis zu 46 Personen

Schlossstübli
bis zu 14 Personen

Steinsaal
bis zu 42 Personen

Baslersaal
bis zu 24 Personen

Täfersaal
bis zu 36 Personen

Spiegelzimmer
bis zu 21 Personen

Rittersaal
bis zu 145 Personen

Gartenterrasse
bis zu 100 Personen

Cave du Château
bis zu 24 Personen

Tortenträume werden wahr

Unser Chef Pâtissier Alain Schmidlin erfüllt Ihre speziellen Wünsche mit grosser Passion. Dank seines Könnens und der langjährigen Erfahrung wird er Ihnen auch den ausgefallensten Torten-Wunsch erfüllen. Frei nach dem Motto: Sie träumen – Wir backen! Überraschen Sie Ihre Gäste entweder bei uns im Schloss oder vielleicht auch einmal bei Ihnen zu Hause mit einer Unikat-Schlosstorte. Wir sind überzeugt, dass Ihr Anlass mit diesem süssen Tortentraum unvergesslich bleibt.

Weitere Ideen von Alain Schmidlin finden Sie auf www.youtube.com/user/albarock.

Mit Herzblut und Leidenschaft

Von Kindesbeinen an war ich von der Gastronomie fasziniert. Nach der Ausbildung als Koch wusste ich, dass ich «Gastgeber» werden wollte. Vor allem Häuser mit Geschichte hatten es mir angetan (Bad Bubendorf, Gasthof zum Goldenen Sternen). Sie haben gegenüber «normalen» Gasthäusern den Vorteil, dass aus ihrer langen Tradition Anekdoten erzählt werden können. Daran sind die Gäste interessiert, das schätzen sie.

Die Gastronomie ist jedoch stetig im Wandel, neue Trends müssen erkannt und adaptiert werden. Im Weiherschloss pflegen wir die Tradition und überraschen Sie gleichzeitig immer wieder mit neuen Ideen. Mit Herzblut und Passion arbeiten wir tagtäglich darauf hin, Sie als Gast zu verwöhnen.

Mich persönlich begeistert es, meine Fähigkeiten als Gastgeber täglich neu unter Beweis zu stellen. Mein gut ausgebildetes und motiviertes Team unterstützt mich tatkräftig dabei; von meinen Mitarbeitenden kann ich immer wieder lernen. Gemeinsam wollen wir erreichen, dass Sie sich bei uns im Weiherschloss rundum wohlfühlen. Ich bin überzeugt, Sie spüren das!

Ihr Johannes Tschopp
Gastgeber aus Leidenschaft



VERANSTALTUNGEN IM SCHLOSS BOTTMINGEN

JEDEN DIENSTAGABEND – «SOIRÉE DEGUSTATION»

Das perfekte Kennenlern-Angebot: Ein saisonales 3 Gang-Menü, stets neu kreiert vom Küchenchef Gilles Brunin. Preis pro Person CHF 69.–

3-Gang-Menü inkl. Champagner-Apéro, Weinbegleitung und Mineralwasser
Preis pro Person CHF 99.–.

OKTOBER/NOVEMBER 2016, JEDEN 1. UND 3. DONNERSTAGABEND – «LA CAVE DU CHÂTEAU»

Wir öffnen unseren Weinkeller für geführte Weindegustationen (mind. 6 Personen). Preis pro Person ab CHF 59.–.

FREITAG, 28. OKTOBER 2016, 19:00 UHR – «LA TOSCANA A TAVOLA»

mit Küchenchef Genuino Del Duca aus Volterra, Toskana. Preis pro Person CHF 139.– (alles inklusive).

DONNERSTAG, 10. NOVEMBER 2016, 17:00 – 19:00 UHR – OUVERTURE DER WEIHNACHTSBELEUCHTUNG

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Das Schloss offeriert Christstollen, Punsch für die Kinder und Glühwein für die Erwachsenen – 'S het solange 's het!

SAMSTAG, 19. NOVEMBER 2016, 19:00 UHR – «CHANDELLES & CHAMPAGNE»

mit Laurent-Perrier. Preis für Menü, Getränke und musikalische Unterhaltung CHF 145.– pro Person.

SONNTAG, 4. DEZEMBER 2016, 19:00 UHR – «SWING & DINE» MIT DEN STEPPIN STOMPERS

Preis für Menü, Apéro und Tanzbändeli CHF 150.– pro Person.

SAMSTAG, 31. DEZEMBER 2016, AB 19:00 UHR – «LE GRAND BAL DU CHÂTEAU»

Wir lassen das Jahr kulinarisch und musikalisch gepflegt ausklingen.

Menü mit Musik CHF 185.– im Rittersaal.

Menü ohne Musik CHF 155.– im Restaurant.

SONNTAG, 15. JANUAR 2017 – «SOIRÉE TRUFFES» MIT ANDY ZAUGG UND SEINEN FREUNDEN

SAMSTAG, 21. JANUAR 2017 – «GOURMET-MÄRCHEN» FÜR ERWACHSENE

FREITAG, 27. JANUAR 2017 – «DINE & SWING»

DIENSTAG, 14. FEBRUAR 2017 – VALENTINSTAG – TAG DER VERLIEBTEN



Restaurant
Schloss
Bottmingen

FACTS & FIGURES

Restaurant zum Gifhüttli

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

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

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



Die Weinstube im Gifhüttli

Wein gibt's auch «über die Gasse»

Nicht nur wegen seiner Cordons bleus und der Bierstube ist das Gifhüttli bekannt. In der Weinstube im 1. Stock lässt sich gediegen essen und den dazu passenden Wein trinken. Mehr noch: Gefällt Ihnen der Wein, können Sie für Ihren Weinkeller ein paar Flaschen «über die Gasse» kaufen!

Das Restaurant zum Gifhüttli hat sich als ein Treffpunkt für Geniesser weit über die Schweizer Grenzen hinaus etabliert. Es ist bekannt für seine tolle Lage und sein gemütliches Ambiente mitten in der Basler Altstadt. Und hat man das Gifhüttli einmal entdeckt, findet sich immer wieder ein Grund für einen Besuch, denn hier werden Kochkunst, Tradition und Gastlichkeit zelebriert und gelebt. Geniessen Sie unseren tollen Service in der stilvollen Basler Weinstube im 1. Stock oder in der prächtigen Bierstube im Erdgeschoss. Verwöhnen Sie Ihre Freunde, Ihre Familie, Ihre Geschäftspartner – und sich selbst.

Gifhüttli – die Hochburg des Cordon bleu

Unser Service überzeugt durch Kompetenz und ausserordentliche Freundlichkeit. «Tout Bâle» kennt und schätzt unsere Hausspezialität, das Cordon bleu in verschiedensten Variationen und Facetten.

Das Fleisch dazu beziehen wir direkt von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim. Geschätzt wird aber auch allgemein, dass wir uns bemühen, wenn immer möglich regionale Produkte zu verarbeiten.

Zauberhafte Wildkreationen

Auch mitten in der Stadt, im Herzen von Basel, ist es möglich, in die herbstliche Zeit des Wildes und des Waldes einzutauchen. Die Herbstsaison bringt bekanntlich nicht nur sinkende Temperaturen und fallende Blätter, sondern auch wunderbare Wildgerichte, die Sie natürlich bei uns geniessen können.

Sei es ein Rehrücken «Gifhüttli» (ab 2 Personen auf Vorbestellung), serviert mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und gebratenen Pilzen oder ein Hirsch Cordon bleu, gefüllt mit Rohschinken, Mango und Salbei und serviert mit Rosenkohl an roter Curry-



**Zum Gifhüttli
Bier- & Weinstube**



Küchenchef Jérôme Siquoir und Gastgeberin Stephanie Grossenbacher

sauce sowie einer Beilage nach Wahl – unsere Wildgerichte werden Ihnen mit Sicherheit schmecken.

Basler Weinstube für wahre Weinliebhaber

Lassen Sie sich in der «Wyystuube» im 1. Stock in die Welt der Weine entführen. Die Basler Weinstube ist die erste Adresse, wenn es um kulinarische und önologische Gaumenfreuden geht. Wir legen Wert auf eine ausgesprochen schöne Weinvielfalt: Zu jedem Essen erhalten Sie den ideal abgestimmten Wein.

Kommen Sie als Gruppe, empfehlen wir unsere Menü-Pauschalen inklusive Wein, bei dem Sie ein 4-Gang Menü inklusive den passenden Wein genießen und dazu noch etwas über die einzelnen Weinregionen erfahren.

Einige spezielle Weine bieten wir Ihnen auch in halben Flaschen für den kleinen Genuss oder in Grossflaschen für besondere Gelegenheiten oder Anlässe an (auf Vorbestellung bis 15 Liter!). Und für Sie sehr interessant: Falls Ihnen ein Wein zusagt, können Sie ihn im Gifhüttli für Ihren Privatkeller jederzeit und zum Ladenpreis «über die Gasse» kaufen.

Winterlounge und Wine & Dine

Nun wird es langsam wieder Zeit, auf das vergangene Jahr zurückzublicken, Danke zu sagen und in feierlichem Rahmen mit Freunden, Verwandten oder Mitarbeitenden zu feiern. Wo lässt sich das besser anstellen als draussen in der geschmückten Gifhüttli Winterlounge, mit einem herrlich nach Zimt und Orangen duftenden Glühwein als Apéro, und danach im wohlig warmen Ambiente unserer Weinstube im 1. Stock bei einem festlichen Menü? Wir verzaubern Sie dieses Jahr mit einem feierlichen Festtagsmenü inklusive Weinbegleitung.



Unsere giftig gute Wildpfanne

GIFHÜTTLI FESTTAGSMENÜ «CORDON ROUGE»

Geheimnisvolle Apfel-Karottensuppe «zum Gifhüttli», mit Champagner verfeinert

Taufrischer Nüsslisalat aus dem Baselbiet mit gebeizten Lachsröschen an Honigsenfdressing

Zartes Rindsfilet, mit Entenleber und Trüffel gefüllt, auf kräftigem Portweinjus, mit glasiertem Gemüse und hausgemachten Spätzli

Feinste Gifhüttli Dessert Trilogie mit drei verschiedenen Desserts

**für CHF 89.50
inklusive Weinbegleitung CHF 115.-**

VERANSTALTUNGEN IM GIFHÜTTLI

OKTOBER

- Hèrbscht Wyyrääbe-Fèscht
- Oktober-Haxenabend
- Wildspezialitäten
- Kalbs Cordon bleu double «Classique» gefüllt mit Vorderschinken und mit Käse paniert

NOVEMBER/DEZEMBER

Gifhüttli Festtagsmenü (siehe Kästchen)

FACTS & FIGURES

Hotel Gasthof zum Ochsen

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

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

Öffnungszeiten

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

Restaurant geschlossen an
Auffahrt und Heiligabend

Wir sind bekannt für
beste Fleischqualität aus
unserer hauseigenen
Metzgerei Jenzer Fleisch +
Feinkost in Jenzer-
Natura-Qualität.



Neue Zimmer in Arlesheim

Die ersten renovierten Hotelzimmer im Ochsen sind bezugsbereit und bis im März 2017 wird das ganze Hotel in neuem Glanz erstrahlen. Im November überrascht Sie Lucien Stalder mit einem speziellen Trüffelgericht als Ochsen-Hit.

Die erste Umbau-Etappe ist geschafft!

Monatelang haben die Innenarchitekten des Basler Architekturbüros DESIGNO an den Plänen der neuen Hotelzimmer getüftelt, revidiert und verbessert. Im Juli ist der Start der ersten Umbauetappe erfolgt. Alle 35 Hotelzimmer inklusive Badezimmer werden komplett erneuert. Modernes Design, Funktionalität und hochwertige Materialien stehen im Vordergrund und bieten dem Gast zeitgemässen Komfort und Behaglichkeit. Seit September sind bereits die ersten Zimmer fertig gestellt und bei unseren Gästen sehr beliebt. Das Feedback ist toll! Speziell ist, dass in jedem Zimmer ein Hauch Tradition des Ochsen individuell verewigt wurde. Im Wintergarten ist eine Gäste Lounge geplant, in der sich Hotelgäste kostenfrei mit Getränken, Kaffee, Tee und Früchten bedienen dürfen. Wer seinen Kaffee oder sein Bier

lieber auf dem Zimmer geniesst, kann sich frei in den Outlets auf jeder Etage bedienen. Bis zur Schmuckmesse im März 2017 werden dann alle Zimmer und Etagen, Bankettfoyer und Réception im neuen Glanz erstrahlen.

Weisser Trüffel – der Diamant von Alba

Sobald im Herbst die weissen Trüffel reif sind, kommen auch unsere Gäste in den Genuss der unvergleichlichen Knolle mit dem unglaublich intensiven Aroma. Unser Küchenchef Lucien Stalder zollt dem Trüffel ganz besondere Beachtung und kreiert einen besonderen November-Hit. Ein einmaliger Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen dürfen!

Ihre Feier – Wir organisieren, Sie geniessen

Sie suchen den idealen Ort für Ihre Firmenfeier,





Weihnachtsfeier oder Ihr Familienfest? Egal ob 20 oder 100 Personen, bei uns sind Sie gut aufgehoben. Geniessen Sie unsere Gastfreundschaft. Gönnen Sie sich, Ihrer Familie oder Ihren Mitarbeitenden mit einem hervorragenden Essen und einem guten Glas Wein etwas Besonderes. Wir organisieren routiniert Ihren Anlass für Sie. Sie sparen Zeit und kommen schnell und ohne überflüssigen Aufwand ans Ziel. Und Sie können sich sicher sein: Ihre Feier bleibt noch lange in guter Erinnerung!

Las Vegas in Arlesheim – aufregende Casino-Night als Firmen-Event

Mit einer authentischen Casino Atmosphäre und professioneller Anleitung von ausgebildeten Croupiers werden Poker, Roulette und Black Jack zum Kinderspiel. Die Begeisterung wird nach wenigen Minuten spürbar und Ihr Firmenanlass oder Ihre Weihnachtsfeier ein sensationeller Erfolg. Eines ist sicher – gemeinsame Erlebnisse schmieden zusammen und festigen nachhaltig Teamspirit und Motivation. Darauf können Sie wetten!

VERANSTALTUNGEN IM OCHSEN

NOVEMBER 2016

Ochsen-Hit mit Weissem Trüffel aus dem Piemont – ein wahrer Genuss!

17. - 19. NOVEMBER 2016 - GROSSES METZGETE-BUFFET

Fleischgenuss mit bodenständigen Gerichten.

Neu: Am Samstagmittag, 19. November 2016, bieten wir im Restaurant einen Metzgete Teller für CHF 35.- pro Person an.

25./26. DEZEMBER 2016 - WEIHNACHTEN

Festliche Weihnachtsmenüs von Küchenchef Lucien Stalder

31. DEZEMBER 2016 - SILVESTER

Silvester Gala-Menü oder lieber Fondue Chinoise à discrétion?

Geniessen Sie das Jahresende in kulinarischer und geselliger Runde.

Reservieren Sie für alle Anlässe frühzeitig!



Angelo Gallina und Tamara Wernli beim Anstossen in der Acqua-Lounge

«Essen bedeutet für mich Entspannung»

Angelo Gallina ist Boxtrainer, Manager, Erwachsenenbildner - ein Multitalent aus Leidenschaft. Bei all der Arbeit darf das Essen bei ihm jedoch nicht zu kurz kommen. Welchem Grundsatz er als Sportler und Trainer bei der Nahrungsaufnahme folgt und welches Gericht beim 48-Jährigen Glücksgefühle auslöst, erzählt er im Interview.

Text: Tamara Wernli, Bilder: Dominik Plüss

Seit 2008 trainieren Sie den besten Schweizer Boxer Arnold Gjergjaj. Sie managen Ihren Schützling, organisieren Boxkämpfe, kümmern sich um das Sponsoring, daneben arbeiten Sie als selbstständiger Erwachsenenbildner im Sozialwesen und unterrichten auch noch Sport bei diversen Institutionen. Eine Herkules-Aufgabe. Wie bekommen Sie das alles unter einen Hut, ohne dabei Ihre Energie zu verlieren?

Energieverlust gibt es immer, auch beim Nichtstun. Mit der Zeit und der Erfahrung kann man die dynamische Zeitplanung und den eigenen Energiehaushalt besser bewältigen. Das gelingt mir unterdessen recht gut.

Was sind die drei Haupteigenschaften, die Ihren Erfolg ausmachen?

Differenziertes Analysieren, Inhalte und Vorgaben hinterfragen und Neues integrieren.

Wie darf man sich Ihren Alltag vorstellen?

Früh aufstehen, arbeiten, Mittagessen, arbeiten, und unterrichten, abends weiterarbeiten.

Wann hört Ihr Arbeitstag in der Regel auf?

Meistens zwischen 21 und 22 Uhr, dann kommt noch Hausarbeit dazu.



Beim Lunch im Restaurant Acqua

Bei jedem Kampf Ihrer Boxer stehen Sie in der Ecke, fiebern mit, feuern an, lassen sich zu Gefühlsausbrüchen hinreissen (Gallina schmunzelt). Was tun Sie zur Entspannung?

Unmittelbar: Beruhigen und weiterarbeiten. Mittelbar: Essen gehen, herunterfahren und genügend schlafen. Langfristig: Besser trainieren lassen.

Wie gestalten Sie Ihre freie Zeit nebst Training und Beruf?

Ich genieße sie mit Freunden und Familie. Die verbleibenden Momente gehören dann dem Kulturprogramm.

Zählt gutes Essen für Sie auch zur Entspannung oder ist es reine Nahrungsaufnahme?

Es ist definitiv Entspannung. Ich gehe regelmässig auswärts essen und teste auch gerne neue Restaurants oder neue Menüs aus. Ich bin vielen Basler Wirten kein Unbekannter mehr.

Es scheint, als ob Sie wenig Zeit für den Haushalt haben: Kochen Sie zu Hause?

Ich koche selten, aber gerne. Irgendwann in der Zukunft werde ich sicher mehr am Herd anzutreffen sein.

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

Ein Teller Pasta mit Tomatensauce, frischem Basilikum und Parmesan! Egal um welche Uhrzeit.

Worauf achten Sie besonders bei Ihrer Ernährung als Trainer?

Ich halte mich am Grundsatz fest: Einmal am Tag warm essen.

Auf welche Nahrung verzichten Sie generell?

Süssigkeiten. Und Fastfood esse ich eher selten.

Was hat es bei Ihnen immer im Kühlschrank?

Frische Milch für den Kaffee am Morgen.

Haben Sie eine Sucht?

Sucht ist ein pathologischer Ausdruck. Meine Sucht ist eher das Streben nach Ruhe, Entspannung und Harmonie.

Was heisst Genuss für Sie?

Im Zusammenhang mit Essen bedeutet Genuss für mich, wenn Glücksgefühle ausgelöst werden... so wie etwa bei einer köstlichen Pasta (lächelt).

Was ist Ihnen in einem Restaurant am wichtigsten?

Sauberkeit, Qualität und in Ruhe die Mahlzeit geniessen können.

Was mögen Sie als Gast gar nicht?

Unfreundliche Bedienung. Qualitativ schlecht zubereitetes Essen. Oder wenn die Bedienung mich von der Menükarte aussuchen lässt, um mir dann mitzuteilen, dass das Gewünschte nicht mehr vorhanden sei.

Welches sind Ihre nächsten Projekte?

Die Grossratswahlen im Herbst 2016, bei denen ich für die FDP kandidiere. Und natürlich wie immer die Planung von neuen Herausforderungen im sportlichen Bereich.



«Wakkeres» Schiff am Rhein

FACTS & FIGURES

Restaurant Rhyblick

Hotel Schiff am Rhein***

Marktgasse 60

4310 Rheinfelden

+41 (0)61 836 22 22

willkommen@hotelschiff.ch

www.hotelschiff.ch

Öffnungszeiten

täglich geöffnet

07:00 – 22:30

Warme Küche

Mo – Fr 12:00 – 14:00

18:00 – 21:00

Sa/So durchgehend

Mo – Fr 14:00 – 18:00

offerieren wir Ihnen eine Auswahl von Kuchen.

Die Stadt Rheinfelden ist 2016 für beispielhaften Ortsschutz mit dem Wakkerpreis ausgezeichnet worden. Das Restaurant Rhyblick im Hotel Schiff hat diesen Preis mit einem «Wakkerjahr» und verschiedenen Angeboten gewürdigt. Aber auch traditionelle Angebote wie das Jahreszeitenmenü gehen nicht vergessen.

Der Schweizer Heimatschutz hat der aargauischen Stadt Rheinfelden den Wakkerpreis 2016 verliehen. Die Grenzstadt am Rhein macht deutlich, wie ein vernetztes und langfristiges Denken von Politik und Behörden – auch über die Landesgrenzen hinweg – die Lebensqualität eines Ortes positiv beeinflussen kann.

Dem Thema «Wakker» hat sich das Schiff zu Ehren des Preises angenommen und im Verlauf des Jahres verschiedene Angebote dazu kreiert. Angefangen im Frühjahr mit einem Velo-Package bis hin zum Wakker-Coupe mit hausgemachter Glace aus hellem und dunklem Bier, Caramelsauce und caramelisierter dunkler Perle.

Daraus entstanden ist die Idee der «Episoden der Rheinfelder Geschichte» mit Bezug zum Essen und Trinken. In einem Flyer erzählt das Schiff interessante Anekdoten vom Brunnen am Fischmarkt und Metzsig, vom Weiherhaus mit Karpfenteich sowie von der Salmenwaage beim St.-Anna-Loch. Darüber hinaus stehen Ihnen verschiedene Postkarten für Ihre Grüsse aus dem Schiff zur Verfügung, natürlich mit Motiven vom Schiff aus alten Zeiten oder der Marktgasse.

Essen und Trinken im Wakkerjahr

Die traditionelle Rheinfelder Küche baut auf Produkten aus Feld, Wald, Acker und Hof der regionalen Produzenten vom nördlichen Jura bis zum südlichen



Schwarzwald sowie der Nachbarschaft zu Basel und dem Elsass. Im Wakkerjahr besinnt sich das Küchen-Team auf herkömmliche und alte Rezepte und begibt sich mit den Gästen auf eine kleine Zeitreise. Vergessene Genuss Spuren finden – mit Ideen von heute verbinden.

Aus der Wakker-Karte

Hier ein kleiner Auszug aus unserer Wakker-Karte, der Sie «gluschtig» machen soll: Da gibt es die «Portion aus dem Suppentopf»: eine saisonale und frisch zubereitete Suppe mit Brot. Als Fisch bieten wir die «Kleine Barsche im Bierteig» mit hausgemachter Tatarsauce, Gemüse und Reis an. Für den kleinen Hunger bestellen Sie das «Speckbrättli» mit Zwiebelringen, Gürkli, Tomaten und Brot oder den «Chästeller» mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, Trauben, Nüssen und Brot.

NEU: DER MUSCHELTOPF

Freuen Sie sich auf ein neues Angebot im Restaurant Rhyblick! Erweitert wird die ohnehin vielfältige Karte mit einem «Muscheltopf» – ein Highlight für die kalte Jahreszeit! Wählen Sie Bouchot-Muscheln «Mediterrane Art» mit Weisswein, Kräutern und Schalotten oder «À la Crème», mit Rahm verfeinert. Beide Varianten mit knusperigen Pommes frites serviert.

JETZT AKTUELL: DAS JAHRESZEITENMENÜ

Unter der Bezeichnung «Jetzt aktuell» offeriert unsere Küche ein 3-Gang-Menü für CHF 60.– resp. ein 4-Gang-Menü für CHF 72.–. Dabei können Sie die Menüfolge aus unseren Vorschlägen für Vorspeise, Hauptgang und Dessert selber zusammenstellen.

Herbstzauber

Lachs-Tatar-Cannelloni

mit Salsa Verde und ein kleines Salat-Bouquet
oder

Sellerie-Apfel-Suppe

Kabeljaufilet mit Orangen-Basilikum-Sauce

mit Lauchgemüse und Trockenreis mit Kräutern
oder

Kalbssteak mit Pfifferlingsauce

dazu Spätzli und herbstliches Gemüse

Schokoladen-Thymian-Mousse

mit Cassis Sorbet
oder

Käse-Teller

Weich- und Hartkäse mit Feigensenf
Nüssen und Trauben

SWISS
PREMIUM
SELECTION



EIN HAUCH VON LUXUS.

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

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH



Bei Mord: Taste 1!

Unsere beliebte Karte mit der ausgewogenen Mischung von Fleisch, Fisch und vegetarischen Gerichten wird im Winter um ein Wildgericht erweitert. Damit finden Sie und Ihre Gäste garantiert ein ansprechendes, passendes Gericht. Die zentrale Lage unseres Restaurants am Rhein macht unser Haus zu einem idealen Treffpunkt für einen Nachmittagsbummel durch die Stadt. Bevor es aber losgeht, geniessen Sie bei uns noch einen Kaffee oder Tee und dazu die kleinen, feinen Süssigkeiten unseres hauseigenen Pâtisseries.

Beliebtes Fischfondue

Für unser Fischfondue gilt: Was sich bewährt hat, wird weitergeführt! Fisch in einem feinen Sud zum selber Kochen, dazu Gemüse und Glasnudeln – ein feines Essen, das gemütlich ist und verbindet. Ein Fondue isst man selten allein. Deshalb ist klar, dass wir es, gleich wie die Gerichte vom heissen Stein, auch für (kleinere) Gruppen anbieten. Geniessen Sie also diese Spezialitäten entspannt im Kreise Ihrer Mitarbeitenden oder Ihrer Familie.

Der neue Krimi ist da

Eine Spezialität des Hotel Merian sind die Krimi-Dinners! In Zusammenarbeit mit Denlo Production präsentieren wir Ihnen diesen Herbst «Bei Mord drücken Sie Nr. 1» – ein Krimi-Dinner der allerfeinsten Sorte. Reservieren Sie frühzeitig (siehe Kästchen).

Fasnacht 2017

Unser F&B-Manager Markus Füglistler berät Sie in allen Belangen kompetent und flexibel. Sprechen Sie mit ihm und der Rest wird sich finden. Ob Hochzeit, Firmenessen, Geburtstag – wir liefern Ihnen den passenden Rahmen für Ihr Fest. Am Faschnachtsmontag und -mittwoch haben wir noch Platz für kleinere Gruppen – auch hier gibt Herr Füglistler gerne Auskunft.

DINNER-KRIMI IM MERIAN-SAAL

«BEI MORD DRÜCKEN SIE DIE NR. 1»

Vorstellungen am 13. Oktober, 12. November und 14. Dezember 2016

jeweils ab 19:00 Uhr im Merian-Saal

Reservationen:

Hotel Merian 061 685 11 11 oder
www.starticket.ch oder
bankett@hotelmerianbasel.ch

FACTS & FIGURES

Hotel Merian am Rhein

Rheingasse 2
4058 Basel
+41 (0)61 685 11 11
kontakt@
hotelmerianbasel.ch
www.hotelmerianbasel.ch

Öffnungszeiten

Täglich 07:00 – 22:00

Unsere Trümpfe

Herrliche Grilladen vom
Holzkohलगrill, genossen
auf der schönen Terrasse
über dem Rhein mit dem
einzigartigen Blick auf das
Münster.



NEU

N O O H N

NEU, Sushi direkt vom Noohn-Sushi-Meister.

Immer frisch und von Hand gemacht.



15.-
Sushi Nihonto
hergestellt in der Schweiz
240 g



14.90
Sushi Agano
hergestellt in der Schweiz
260 g



21.-
Sushi Nagano
hergestellt in der Schweiz
400 g



26.-
Sushi Yasugo
hergestellt in der Schweiz
360 g

Noohn-Sushi gibt es in folgenden Migros Supermärkten:
Migros MParc Dreispitz, Migros Claramarkt, Migros Drachen-Center,
Migros Efringerstrasse, Migros Oberwil, Migros Paradies, Migros Stücki.

MIGROS
Ein **M** frischer.



Noohn Sushi auf Siegeszug

Fünf bis zehn Jahre dauert die Ausbildung zum Sushi-Meister. Bevor sie ihre ersten kunstvollen Sushis rollen, üben sie jahrelang Fisch schneiden und Reis kochen. Auch die Auswahl und Kombination der richtigen Zutaten ist eine Kunst. Wer am Ende den richtigen Dreh raus hat und sein Handwerk beherrscht, bekleidet in Japan ein hoch angesehenes Amt. Von Meisterhand gefertigte Sushis gelten als höchste Delikatesse.

Tradition und Frische bewahren

Die in den hiesigen Supermärkten und Schnellrestaurants in Boxen zum Mitnehmen angebotenen Reiströllchen werden leider oft industriell hergestellt. Die meisten Arbeitsschritte übernehmen Maschinen. Das Produkt wird dann auch noch mehrere Tage haltbar gemacht. Somit kann sich eine traditionelle Köstlichkeit schnell zu einem weniger begehrenswerten Gericht entwickeln.

Seit April dieses Jahres finden Sie auch NOOHN Sushi in einigen ausgewählten Migros Supermärkten. Aber immer frisch! Ausgebildete Sushiköche stellen ihre Kunst unter Beweis und erschaffen jeden Morgen aufs Neue feine Köstlichkeiten. Reis und Fisch werden frisch vorbereitet und zu verschiedenen Kompositionen liebevoll verpackt. Die NOOHN Sushis sind weder behandelt noch verändert, um

sie länger haltbar zu machen. Sie sind zum Verzehr am gleichen Tag gedacht. Wir verwenden stets die besten Zutaten, so wie es auch unsere Restaurantkunden gewohnt sind. Getreu dem Migros Slogan «Aus der Region, für die Region» kann sich die Basler Kundschaft nun auch ausserhalb unseres Restaurants, NOOHN Sushi gönnen.

Neu im NOOHN: Genmai Sushi Rollen

Genmai heisst der japanische, unpolierte braune Reis, bei dem zwar die Schale entfernt wurde, aber Kleie und Keim intakt geblieben sind. Vom Geschmack her eher nussig, ist Genmai köstlich und sehr nahrhaft. Er beinhaltet viermal mehr Vitamin B1 und Vitamin E, dreimal mehr Ballaststoffe und zweimal mehr Vitamin B2 und Eisen als Hakumai, der weisse Reis. Probieren Sie Sushi in einer neuen Dimension.

FACTS & FIGURES

NOOHN

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

Öffnungszeiten

Restaurant/Garten/ Sushi Bar

Mo – Fr	11:30 – 14:00
	18:00 – 22:00
Sa	18:00 – 22:00

Bar/Lounge

Mo – Do	11:30 – 24:00
Fr	11:30 – 02:00
Sa	16:00 – 02:00

Dachterrasse

Mo – Do	17:00 – 23:00
Fr	17:00 – 24:00
Sa	16:00 – 24:00

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

NOOHN
RESTAURANT · LOUNGE · BAR



FACTS & FIGURES

NOOHN

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

Öffnungszeiten

Restaurant/Garten/

Sushi Bar

Mo – Fr 11:30 – 14:00
18:00 – 22:00
Sa 18:00 – 22:00

Bar/Lounge

Mo – Do 11:30 – 24:00
Fr 11:30 – 02:00
Sa 16:00 – 02:00

Dachterrasse

Mo – Do 17:00 – 23:00
Fr 17:00 – 24:00
Sa 16:00 – 24:00

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

Mythos «Japanischer Whisky»

Japanischer Whisky wurde in den vergangenen Jahren mehrmals zum besten der Welt gekürt. Aber was können die Japaner, das im schottischen Hochland nicht möglich ist? NOOHN begab sich auf Spurensuche in einer der bedeutendsten Destillieren Japans, der Suntory Yamazaki Destillerie.

Im Besucherraum der Whiskybrennerei Yamazaki nahe bei Kyoto konnten die Betreiber von Bars und Restaurants noch vor wenigen Jahren das komplette Whiskysortiment zu einem Spottpreis degustieren. Die Nachfrage war damals so gering, dass die Produzenten mit ihren Degustationen einen neuen Vertriebskanal aufbauen wollten: Wer interessiert war, grössere Mengen oder gar ganze Fässer abzunehmen, konnte auch die edelsten Tropfen probieren. Heute wäre es für den Destillierenbetreiber Suntory unvorstellbar, seinen Whisky in so grossen Mengen abzugeben.

Schock in Schottland

Die Nachfrage nach Suntorys Whisky ist mittlerweile so gross, dass der Hersteller nun drastisch rationieren muss. Jede Flasche könnte er mehrfach verkaufen. Im November 2014 kürte Whiskypapst Jim Murray in seiner «Whisky-Bibel» mit dem Yamazaki Sherry Cask 2013 erstmals einen Whisky aus

Japan zur Nummer eins. Ein Jahr später folgte der Nikka Taketsuru 17 Jahre: Er gewann bei den World Whisky Awards erneut den Titel des weltbesten Blended Malt. Schottland verfiel in Schockstarre und in Japan explodierten die Bestellungen aus der ganzen Welt. Der japanische Whisky fand reissenden Absatz.

Leere Lager in Japan

Heute sind die japanischen Lagerhäuser von Suntory fast leer, nicht einmal die Mitarbeitenden dürfen «ihren» Whisky kaufen! Der Firmenchef selbst, Takeshi Niinami, stoppte mittlerweile den Genuss seines hauseigenen Master Blend Whiskys, dem Hibiki. Aged Whiskys mit Jahrgang sind so gut wie nicht mehr zu finden, deshalb werden Alternativen wie non aged Produkte auf den Markt gebracht. Glücklicherweise, wer die beliebten Jahrgänge von Japans Top Destillieren in den letzten Jahren ergattern konnte!

Das Erfolgsrezept

Was aber macht den japanischen Whisky so besonders? Was schaffen die Japaner, das den erfahrenen Brennern aus Europa, ganz besonders aus Irland und Schottland, nicht gelingt? Was beispielsweise die Schotten über Hunderte von Jahren an Wissen aufgebaut haben, holen die Japaner ganz einfach durch Ehrgeiz, Liebe und Präzision wieder auf. «Das Erfolgsrezept», meint der Chef Blender von Suntory, «sind die japanische Natur und die japanischen Menschen». Das zum Destillieren benutzte japanische Grundwasser hat einen sehr reinen und weichen Charakter, im Gegensatz zum eher rauen und kräftigen Wasser in Schottland. Auch das hohe Temperaturgefälle zwischen den Jahreszeiten lässt den japanischen Whisky schneller reifen als seine Konkurrenz. Und ganz wichtig: Die japanischen Whisky-Braumeister arbeiten gründlich und ohne Abkürzungen.

Yamazaki 12

Sorte: Single Malt Whisky

Die Brennerei von Suntory destilliert im Land der aufgehenden Sonne einen Single Malt, der den Gaumen durch sein ungewöhnliches Sandelholz-aroma verückt. Anders als schottischer Whisky, der vornehmlich in europäischem oder amerikanischem Eichenholz reift, verbringt der Suntory Yamazaki 12 Years die Zeit zwischen Brennblase und Flaschenabfüllung in Fässern aus japanischer Eiche. Unter dem Einfluss des sogenannten Mizunaraholzes entwickelt er eine orientalische Note, die hervorragend zu dem runden Honig-Sirupgeschmack und der leichten Trockenheit des Whiskys passt.

Beste Whisky: Double Gold bei der San Francisco World Spirits Competition 2013; Gold (Best in Class) bei den IWSC 2011.

Hibiki 17

Sorte: Blended Whisky

Der Hibiki 17 Years ist ein Blend aus zahlreichen Arten von reinen Single Malt Whiskys aus den Destillieren Yamazaki und Hakushu. Sie sind verschiedenen Alters und stammen aus den unterschiedlichsten Fässern. Zum Abschluss werden sie miteinander geblendet und reifen anschliessend für weitere sechs Monate im Fass. Ein Teil dieses Blends lagert in Fässern aus der äusserst seltenen japanischen Mizunara Eiche. Abgefüllt wird der Whisky in eine edle Glasflasche mit 24 Facetten, die jeweils für je eine der 24 japanischen Jahreszeiten stehen. Das Etikett besteht aus kostbarem Echizen-Papier, das nach einer alten japanischen Tradition handgefertigt und vierfach bedruckt wird. «Hibiki» steht für Hall, Klang, Echo: in der Übersetzung, aber auch im Geschmack.

Tasting 1

Nase: Kakao und Haselnuss. Sehr zurückhaltend, jedoch nicht übermässig. Einfach da. Sehr angenehm. Gaumen: Reichhaltig mit einer Textur aus Zimt, Eiche und Honig mit Zitronenwürze. Von mittlerem bis vollem Körper. Nicht scharf. Defini-

tiv geschmeidig, verspielt und herausfordernd. Wie ein unter einem schlechten Stern stehender Geliebter. Finish: Wow! Sehr lang anhaltend! Es bedarf nur eines minimalen Schlucks, maximalen Genuss zu erfahren: Eiche, Honig, Zimt mit Haselnuss und etwas Zitrus. Wow! Ich weiss, dass ich mich wiederhole, aber dieser Hibiki ist wirklich beeindruckend.

Quelle: jason-scotchreviews.blogspot.de

Tasting 2

Milde Rauchigkeit und geröstete Eiche mit Hinweisen auf Muskatnuss. Anfangs Noten von Zitrone/Zitrus. Danach starker Zimt. Im Finish ausklingend mit wiederkehrendem Zitrus. Andeutungen auf Haselnuss und Zimt entfalten sich.

Quelle: TheWhiskyExchange.com, Mark Gillespie von den World Whiskies Awards 2012

Hakushu 12

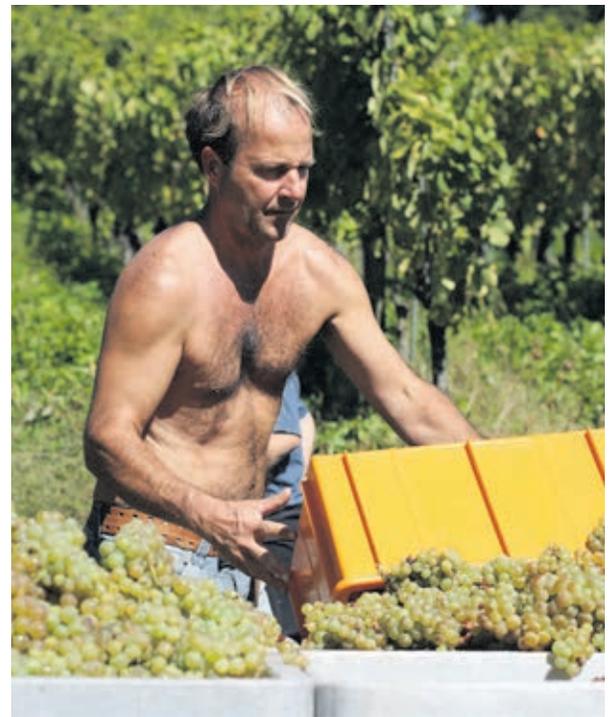
Sorte: Single Malt Whisky

Der zwölfjährige Suntory Hakushu ist ein Whisky aus der japanischen Brennerei Hakushu, die zum Suntory Konzern gehört. Die Farbe ist dunkelgold und das Aroma lässt sich als komplexe Mischung aus Birnen mit einer Spur Zitrone und Rauch beschreiben. Im Geschmack ist der Single Malt Whisky fruchtig und süss, gemischt mit einem Hauch Eiche. Komplexe Gerstenaromen treffen hier auf eine eindrucksvolle, intensive Süsse, auch nach 12 Jahren Reifung. Der Whisky wurde bereits mehrfach ausgezeichnet und von Jim Murray mit 91,5 von 100 Punkten bewertet.

Der Hakushu 12 wurde in einer einzigen Brennerei, der Suntory-Hakushu Brennerei in Japan, hergestellt; daher das Prädikat Single Malt. Als Getreide wurde dabei ausschliesslich gemälzte Gerste verwendet. Das rauchige Aroma entsteht durch den Rauch des Torffeuers, über dem die Gerste getrocknet wird.

«Hakushu» bedeutet übersetzt so viel wie «weisse Sandbänke». Benannt wurde dieser Single Malt nach den reichen Mineralvorkommen im Fluss auf der Insel Honshu, der zur Brennerei Suntory führt.

- Aroma:** Komplex mit Birnen und einer Spur Zitrone und Rauch.
- Geschmack:** Fruchtig, süss und komplex mit etwas Eiche.
- Abgang:** Lang verweilend mit etwas Rauch.



DOMAINE NUSSBAUMER

Weine • Spirituosen



FACTS & FIGURES

Domaine Nussbaumer

Klusstrasse 177

4147 Aesch

+41 (0)61 751 45 45

info@

domainenussbaumer.ch

domainenussbaumer.ch

PREISE

1. Preis

Essen im Restaurant Gifhüttli für 2 Personen, begleitet von Nussbaumer Weinen

2. Preis

Degustation und Betriebsführung auf der Domaine Nussbaumer für 6 Personen

3. Preis

Probierkarton mit 6 Flaschen Wein der Domaine Nussbaumer

Einsendeschluss ist der 15. November 2016 (Datum des Poststempels).

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Gewinne sind nicht mit anderen Angeboten kumulierbar.

In der Vorderen Klus in Aesch bei Basel liegt die Domaine Nussbaumer. Bereits die Römer haben hier Reben angepflanzt. Das in sich abgeschlossene Tal weist ideale klimatische Bedingungen auf und zählt zu den grössten Weinbaugemeinden in Baselland.

Der Weinbaubetrieb Nussbaumer trägt den Namen «Domaine» zu Recht. In Aesch, Arlesheim und unterhalb der Ruine Landskron in Flüh werden Reben auf 5,5 Hektaren angepflanzt. Die Weine werden im modern eingerichteten Betrieb selber gekeltert.

Um den ständig wachsenden Anforderungen an Qualität und Professionalität gerecht zu werden, ist für die Bewirtschaftung der Rebberge, die Wein- und Spirituosenherstellung sowie für Verkauf und die Administration jeweils eine ausgewiesene Fachperson zuständig.

Die Domaine Nussbaumer gehört wegen ihrer Produktvielfalt, der hochstehenden Qualität und der innovativen Kellereitechniken zu den Top-Weingütern der Schweiz. Hier wird Weinbrand im Verfahren des französischen Cognacs und ein «Crémant Bâlois» nach Art des Champagners hergestellt.

Spezialitäten der Domaine sind der trocken ausgebaut Gewürztraminer und bei den Rotweinen, der Cuvée Spéciale, eine Assemblage verschiedener Traubensorten, die perfekt miteinander harmonieren. Ganz speziell ist auch der im Eichenfass ausgebaut Pflaumenschnaps Pérudge.

Kommen Sie zu uns in die Klus und wählen Sie Ihren eigenen Favoriten!

WETTBEWERB

1. Seit wann wird in der Schweiz Wein angebaut?

S) Napoléon T) Cäsar U) Willhelm Tell

2. Was ist (in etwa) das Schlimmste, das einem Winzer beruflich passieren kann?

Q) Hofhund verjagt alle potentiellen Kunden
R) Heftiger Hagelschlag
S) Spritzgerät gibt im September seinen Geist auf

3. Der von der Domaine Nussbaumer hergestellte Weinbrand ist dasselbe wie

A) Cognac B) Sherry C) Vodka

4. Was bedeutet AOC?

S) All Other Cancelled
T) Alter oxidierter Champagner
U) Appellation d'origine contrôlée

5. Gibt es in der Herstellung einen Unterschied zwischen Champagner und dem Crémant Bâlois der Domaine Nussbaumer?

A) Champagner hält länger
B) Nein, kein Unterschied
C) Champagner hat mehr Alkohol

6. Welche Gemeinde im Baselland hat die grösste Weinbaufläche?

E) Aesch F) Maisprach G) Buus

Die Buchstaben der richtigen Antworten ergeben das Lösungswort. Senden Sie es mit Namen, Adresse und Telefonnummer per Postkarte, Fax oder E-Mail an die Adresse im Kästchen.



Herbst im Regio-Lädeli

Seibi-Stube an der Herbstmesse

Auch bei KOHLMANN'S ist der Herbst eingezogen. Nun kommt die Zeit für unsere Spezialitäten aus dem Regio-Lädeli. Dort wie auch an unserem Herbstmesse-Stand am «Barfi» finden Sie Gelegenheit, in aller Ruhe regionale Köstlichkeiten aus unserem Sortiment zu probieren und ein Stück KOHLMANN'S zu sich nach Hause zu nehmen!

Besuchen Sie uns in der Seibi-Stube und geniessen Sie ein traditionelles Käsefondue vom «WIRTH'S HUUS» mit passendem Weisswein aus der Region oder einem Glas KOHLMANN'S-Kirsch. Und nicht vergessen: Probieren Sie unseren würzigen Glühwein zur Einstimmung auf die Winterzeit.

Hüttenzauber im Advent

Ende November laden wir Sie wiederum ein, mit uns im Herzen von Basel die Adventszeit zu feiern. In unserem Hüttenzauber können Sie sich ganz stressfrei auf die schöne Weihnachtszeit einstimmen, zu leckerem Gehacktem mit Hörnli oder einem feinen

Raclette. Kommen Sie uns besuchen und lernen Sie unsere regionalen Spezialitäten kennen und lieben.

Beheizte Terrasse

Unsere beheizte Seitenterrasse kann man auch in der kühleren Jahreszeit für exklusive Anlässe bis zu 100 Personen buchen. Für jeden Anlass stellen wir Ihnen ein ganz individuelles Angebot zusammen. Wir nehmen es gerne persönlich – Ihre Wünsche sind uns wichtig!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Gastgeber KOHLMANN'S



KOHLMANN'S
essen und trinken

FACTS & FIGURES

KOHLMANN'S – essen und trinken

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

Öffnungszeiten

So – Do 11:30 – 24:00
Fr – Sa 11:30 – 01:00

Bei KOHLMANN'S
geniessen Sie Spezialitäten wie unsere einzigartigen Feuerkuchen, Rindstatar, KOHLMANN'S Kalbsschnitzel oder Schweinshaxe.

Kommen Sie zu uns, weil wir frech-bürgerlich und überraschend regional sind! Durchgehend warme Küche.



Behaglicher Winterzauber

FACTS & FIGURES

Feldschlösschen

Restaurant

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

Öffnungszeiten

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

Unsere Spezialität ist die Kombination aus Brauküche und Zapfkultur.

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

Eine besondere Attraktion bietet das Feldschlösschen Restaurant auch in diesem Winter: die Fondue Lounge draussen unter freiem Himmel. Sonntags wird zum weihnachtlichen Brunch geladen. Auch die Speisekarte enthält in dieser Zeit zusätzliche Weihnachts-Leckerbissen.

Nach einem langen und warmen Sommer starten wir in wenigen Tagen bereits wieder in die gemütliche Vorweihnachtszeit. Herzhafte Speisen, lange Abende und gemütlicher Kerzenschein werden in dieser Zeit bei uns gross geschrieben.

Traditionelle Fondue Lounge

Wie bereits im Vorjahr starten wir ab Freitag, 18. November mit unserer wöchentlichen Fondue Lounge. Im überdachten und seitlich abgeschirmten Aussenbereich servieren wir Ihnen drei verschiedene Käsefondue-Sorten à discrétion. Gemütliche Loungemöbel, warme Decken und offene Feuerstellen laden zum Verweilen und Geniessen ein. Zusätzlich sorgt unser hausgemachter, warmer Bierpunsch für eine wohlige, innere Wärme.

Sonntags zum Brunch

Auch an unseren Brunch-Sonntagen wird es weihnachtlich. Auf unserem wöchentlich wechselnden

Buffet finden Sie Adventsstollen, typische winterliche Hauptgänge, hausgemachte Weihnachtskonfitüre, Kinderpunsch und allerlei andere weihnachtliche Zutaten.

Spezielle Weihnachtsmenüs

Doch Weihnachten ist vor allem die Zeit des Feierns. Sei es im privaten Kreis mit der Familie, mit den Freunden zum Jahresausklang oder mit der Firma bei der jährlichen Weihnachtsfeier: Unsere speziellen Weihnachtsmenüs bieten Ihnen eine zusätzliche Auswahl zu unseren bestehenden Angeboten und sind typisch weihnachtlich gestaltet. Krosser Entenbraten, saftiges Rindsfilet und rosa gebratener Hirschrücken sind nur einige Highlights unserer weihnachtlichen Speisekarte. Als passende Begleiter zum Essen bieten wir natürlich, typisch Brauerei-Restaurant eben, saisonale Winterbiere von Feldschlösschen, Cardinal und Grimbergen an. Dunkle Farben, kräftige Aromen und ein etwas höherer Alkoholge-





halt zeichnen diese Spezialitäten aus. Sie passen damit hervorragend zu den typisch kräftigen Gerichten, die im Winter serviert werden. Unsere beiden hauseigenen Biersommeliers empfehlen Ihnen bei Ihrer Menüzusammenstellung gerne das dazu passende Bier.

Geniessen Sie die gemütlichste Zeit des Jahres bei uns im Feldschlösschen Restaurant – zusammen mit den Arbeitskollegen bei der Weihnachtsfeier, im Kreise der Familie zum Sonntagsbrunch oder einfach mit den Freunden bei Bier und Brezel.

VERANSTALTUNGEN

AB 18. NOVEMBER 2016: JEDEN FREITAG AB 18:00 UHR
Fondue Lounge

JEDEN SONNTAG
Advents-Brunch

AB NOVEMBER 2016
Weihnachtsmenüs auf Vorbestellung

4. November
2016



Mit Verantwortung
genießen.



Offizieller Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich

Nicht verpassen:
Offizieller Feldschlösschen Weihnachtsbier-
Anstich am 4. November 2016.

Teilnehmende Betriebe unter:
feldschloessen.ch/weihnachtsbier



SCHWEIZER QUALITÄT
SEIT 140 JAHREN



Beeindruckende Vielfalt

An einem wunderschönen, warmen Herbsttag, wie sie im Oktober und November recht häufig vorkommen, bietet sich doch ein Ausflug in die Umgebung regelrecht an. Wir erwarten Sie auf der wunderschönen Terrasse der Hofmatt zum Mittagessen oder einem währschaften Znacht. Unsere Küche kocht für Sie gutbürgerlich schweizerisch wie auch mediterran und wir verwenden dafür, wenn immer möglich, frische Zutaten aus der Region.

Doch die Hofmatt ist nicht nur Restaurant, sondern auch einziges Hotel in Münchenstein. Falls Sie also vom Wandern zu müde sind oder nach einem ausgiebigen Essen oder einer Feier nicht mehr nach Hause fahren möchten, übernachten Sie einfach bei uns.

Vielfältiges Platzangebot

A propos Feier: Unser Konzertsaal aus den 1930er-Jahren bietet Platz für bis zu 400 Personen und ist beliebt für Hochzeiten und Festlichkeiten aller Art. Mit seiner Bar, einer Galerie, einer Bühne und moderner Veranstaltungstechnik ist er auch stillvoller Austragungsort für Veranstaltungen aller Art, nicht zuletzt auch für Seminare und Tagungen.

So überrascht es nicht, dass die Hofmatt mit einem guten Kulturprogramm aufwarten kann. Ob Veranstaltungen mit Comedians, internationalen Starköchen oder lehrreiche Fachreferate – unserem Unterhaltungsprogramm sind keine Grenzen gesetzt.

Das Tram direkt vor der Tür

Zu guter Letzt gilt es, die ideale Lage der Hofmatt zu erwähnen: Mit eigenen Parkplätzen und hervorragender Anbindung an Bus und Tram – eigene Haltestelle direkt vor dem Haus – steht der stressfreien An- und Abreise nichts mehr im Weg.

FACTS & FIGURES

Hotel Restaurant Hofmatt

Baselstrasse 88
4142 Münchenstein
+41 (0)61 416 08 48
info@hotelhofmatt.ch
www.hotelhofmatt.ch

Öffnungszeiten

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

Anfahrt

Tram Nr. 10/Bus Nr. 63
Haltestelle Hofmatt

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS



Erholung für Körper und Seele

FACTS & FIGURES

Kloster Dornach

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

Öffnungszeiten

Mo – Sa ab 07:00
So 07:00 – 18:00



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

Mit dem Herbst kehrt im Kloster Dornach eine besinnliche Zeit ein. Daneben beginnen die Vorbereitungen für Weihnachten und Silvester, aber auch für die Basler Herbstmesse, an der die Stiftung mit einem eigenen Stand präsent ist. Und am 22. Oktober wird unsere Ausstellung «Geist und Luxus» feierlich eröffnet.

Im Herbst liegt Abschiedsstimmung in der Luft – Abschied von der Wärme der Sonne und vom Aufblühen der Natur, die sich eine Pause gönnt, um Atem zu schöpfen. Im Kloster Dornach wird die letzte Ernte eingeholt und der Garten auf den Winter vorbereitet. Hinter den Klostermauern wird herbstlich dekoriert, damit die vorweihnächtlichen Gefühle Einzug halten können. Während in der Kirche fleissig für die Adventskonzerte geprobt wird, legt sich eine besinnliche Stimmung über das ganze Kloster.

Einstimmung auf Weihnachten

Auch dieses Jahr lädt Mike Stoll zu einem «Menü Fabula» ein: Zwischen köstlichen Gängen aus der himmlischen Klosterküche erzählt der Religionswissenschaftler am 7. oder 15. November 2016 ab 18:30 Uhr über Himmelsboten und Schutzengel. Die Abende mit Mike Stoll sind stets humor- und lustvoll. Melden Sie sich noch heute unter www.mistory.ch an. Auch die «Menu Musica», die jeweils am letzten Dienstag im Monat stattfinden, sind ein Genuss. Nach einem Essen im Klosterrestaurant findet über Mittag ein kurzes Konzert in der Klosterkirche statt. Weitere Aktivitäten rund um das Kloster Dornach finden Sie unter www.klosterdornach.ch.



Vorfreude auf das Silvestermenü

Natürlich wird in der Klosterküche auch schon an einem exquisiten Silvestermenü gefeilt! Alle Jahre wieder fassen wir an Silvester Vorsätze, meist dieselben wie letztes Jahr. Wichtig im Leben sind jedoch nur Glück und Gesundheit. Als Auftakt zum neuen Jahr geniessen wir nun zuerst einmal das wunderbare Silvestermenü im Kloster Dornach und freuen uns nach all den Festivitäten auf das Jahr 2017!

Erstkommunion im Kloster?

Anschliessend wird es bereits Zeit, an die Planung der bevorstehenden Erstkommunionen, Taufen und Hochzeiten zu denken und sie zu organisieren. Für Anlässe jeglicher Art ist das Kloster Dornach ein wundervoller Ort: Wir haben die passenden Räumlichkeiten für jedes Fest. Besonders schön ist es im Frühling, wenn der Klostergarten im neuen Kleid erstrahlt.

Madame Fleurs Katzenknigge

Kein «Fine To Dine» ohne Madame Fleur! Für diese Nummer hat unsere Klosterkatze einen «Katzenknigge für den Umgang mit Menschen» verfasst. Hier ihre Ratschläge, die sie wie immer mit einem Augenzwinkern an uns weitergibt:

1. Fressen

Jammere nie vor Hunger, bevor dein Mensch das Futter aus dem Schrank nimmt. Dann aber schreie, als ob du seit Wochen nichts mehr zu fressen erhalten hättest. Ist das Futter im Napf, ignoriere es zuerst und lass dann die Hälfte stehen.

2. Türen

Toleriere keine geschlossenen Türen, schlag dagegen oder kratze daran. Wird die Tür aufgemacht, bleib vorerst sitzen. Führt sie in den Klostergarten, setz dich auf die Schwelle und schau dir alles in Ruhe an. Besonders, wenn es draussen kalt und nass ist.

3. Computer

Hilf dem Menschen beim Arbeiten am Computer. Spiel mit der Maus oder setz dich auf die Tastatur. Beiss ihn in die Füsse, wenn er dich nicht beachtet. Zeig ihm, wer der Chef ist. Immer!



Als langjährige Hauskatze im Kloster Dornach wacht Madame Fleur über den klösterlichen Betrieb und berichtet für «Fine To Dine» jeweils gerne über ihre Erlebnisse.

KULTUR IM KLOSTER

Am Samstag, 22. Oktober 2016, wird die Ausstellung «Geist und Luxus» feierlich eröffnet. Sie sind herzlich zur Vernissage mit anschliessendem Konzert um 17:00 Uhr im Refektorium eingeladen. Einige Klosterzellen werden künstlerisch umgestaltet und künftig als Kunstdruckzimmer vermietet. Lassen Sie sich überraschen und entscheiden Sie selber, ob Sie sich für eine Nacht digital detoxen möchten oder an Hörboxen lauschen wollen. Die Oltner Künstlerin Andrea Nottaris wird das Zimmer «Hoffnung» künstlerisch bespielen. Das Rahmenprogramm zur Ausstellung finden Sie auf der neuen Homepage von www.klosterdornach.ch oder im Birsmagazin.



Solera Sling



The Botanist



Eidgenoss



Die familiengeführte Schweizer Spirituosenfirma Lateltin AG steht seit 1899 für beste Qualität und Kundennähe. Mit einem vollumfänglichen Portfolio, persönlichem Service und innovativen Getränkeideen ist die Lateltin AG ein beliebter Partner in der Gastronomie. Seit kurzem zeigt sie sich auch von ihrer süssen Seite. Sie ist neu für den Vertrieb der MONIN Premium Sirupe in der Schweiz verantwortlich.

Jose Cuervo

Jose Cuervo ist die älteste und grösste Tequila-Marke der Welt. Das Unternehmen wurde 1795 von Jose Antonio de Cuervo gegründet und ist in 10. Generation immer noch in Familienbesitz. Nebst den zwei Standard-Tequilas, Silver und Reposado, hat Jose Cuervo auch speziell lang gereifte Tequilas im Angebot. Abgerundet wird das Sortiment mit der Tequila-Edellinie 1800, welche den Tequila in einem neuen Licht erscheinen lässt.

Classic Margarita

4 cl Jose Cuervo Tequila Silver
2 cl DelFino Orange Brandy
2 cl Limettensaft
Zuckersirup nach Geschmack
Salzrand und Limettenzeste

Matusalem

Zu Beginn von Kubas «Golden Age of Cocktails» war Matusalem mit einem Marktanteil von über 50 Prozent der mit Abstand beliebteste Rum auf der Insel. Als das Castro-Regime anfangs 1960 die Macht übernimmt, wird die Besitzerfamilie zur Flucht ins Exil gezwungen. Heute wird der Matusalem Rum in der Dominikanischen Republik nach traditionellem

Destillationsverfahren hergestellt und mittels der Solera Lagerung verfeinert.

Solera Sling

4cl Matusalem Solera 15 Rum
1cl Heering Cherry Liqueur
6cl Cola

The Botanist

Der erste und einzige Islay Gin kommt aus der Bruichladdich Distillery. Botanist ist ein Gin mit einer vielschichtigen Komplexität. Er reflektiert die Artenvielfalt von Pflanzen und Gewächsen auf Islay in Schottland. 22 heimische Kräuter, 9 verschiedene Beeren, Rinden, Samen und Blätter werden von Hand gesammelt und anschliessend langsam vom Master Distiller Jim McEwan destilliert.

The Botanist

3 cl Botanist Gin
2 cl Luxardo Aperitivo
5 cl Tonic

CHrütli Schwur

CHrütli Schwur – der Schweizer Kräuterliqueur aus dem Hause Lateltin. Sorgfältig auserlesene, naturbelassene Schweizer Alpenkräuter wie Pfefferminze, Thymian, Salbei etc. bilden die Basis. Ob pur on ice oder in diversen Mixgetränken ist der CHrütli Schwur vielseitig einsetzbar.

Eidgenoss

4 cl CHrütli Schwur
Auffüllen mit Tonic



Arbeit und Erholung kombinieren

Ruhe und ein inspirierendes Umfeld sind entscheidende Voraussetzungen für erfolgreiche Sitzungen, Workshops und Seminare. Im Hotel Schützen Rheinfelden kombinieren Sie Arbeit und Erholung. Das Jugendstilhaus, ein paar Schritte vom Bahnhof SBB entfernt gelegen, ist gut an den öffentlichen und individuellen Verkehr angebunden. Damit eignet es sich ideal für eintägige Veranstaltungen, aber auch für mehrtägige Seminare und Workshops. Eine besondere Attraktion ist die Terrassen-Lounge im Obergeschoss, die bei schönem Wetter für Gruppenarbeiten und Pausen genutzt werden kann. Seminargäste übernachten zum Spezialpreis in einem der hellen Zimmer, teilweise mit Balkon und Sicht auf den Schützengarten.

Wer arbeitet, soll aber auch geniessen. Dafür bietet sich das Restaurant im Hotel Schützen an. Sein Angebot richtet sich an Gäste, die regionale Küche geniessen und Frische und Qualität schätzen. Der auf den Garten gehende Bereich mit grosser Fensterfront und der erhöhte Teil mit Tischen rund ums Cheminée sind ideale Orte für Workshop-Lunches und Seminar-Diners. Die Küche setzt auf saisonale Angebote aus der Region und kreiert speziell für die Seminargäste leichte 3-Gang-Mittag- und -Abendessen; im Sommer wird im lauschigen Schützengarten serviert. Die Kaffeepausen gestalten wir so abwechslungsreich, dass Sie als Seminarteilnehmer erfrischt und gestärkt an die Arbeit zurückkehren können.

Zur gleichen Hotelgruppe wie der Schützen gehört auch das Hotel Schiff am Rhein, in dem Ihnen ebenfalls Räumlichkeiten angeboten werden können. Und für externe Veranstaltungen steht Ihnen unser eingespieltes Catering-Team zur Verfügung.

SEMINAR-AKTION

Auf Buchungen bis 31. Dezember 2016 spendieren wir allen Teilnehmern den Begrüssungskaffee. **Buchungscode «FineToDine16»** bitte bei der Buchung angeben. Dieses Angebot gilt auch für das Seminarangebot des Hotels Schiff am Rhein. Besprechen Sie mit uns Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen: seminar@hotelschuetzen.ch, +41 (0)61 836 25 02

CATERING SCHÜTZEN: VIELFÄLTIG. GENUSSVOLL. PERSÖNLICH.

Wir bringen kulinarisch hochstehende Vielfalt zu Ihnen in die Firma und überall dorthin, wo Sie und Ihre Gäste etwas Besonderes zu feiern haben. Wir bieten Ihnen kreative Vorschläge, massgeschneiderte Angebote und eine professionelle Durchführung vom kleinen Stehapéro über vielfältige Grillparties bis hin zum grossen Firmenfest. Wünschen Sie eine ausführliche Beratung oder sind Sie interessiert an einer konkreten Offerte? Besprechen Sie mit uns Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen: bankett@hotelschuetzen.ch, +41 (0)61 836 25 02

FACTS & FIGURES

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

Öffnungszeiten

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

Grosse Karte

12:00 – 14:00 und
18:00 – 21:30
So bis 21:00

Kleine Karte

14:00 – 18:00



heer ag **h**
Gastronomie-Einrichtungen

... für jeden Bedarf



... **heer**vorragend.

heer ag **h**
Gastronomie-Einrichtungen

Nenzlingerweg 6 | CH-4153 Reinach | Tel. 061 717 11 00 | Fax 061 711 18 87
Bahnhofstrasse 4 | CH-3752 Wimmis | Tel. 033 336 66 08 | Fax 033 336 66 05
Rietstrasse 11 | CH-8317 Tagelswangen | Tel. 052 347 08 00 | Fax 052 347 08 01
Industriestrasse 57 | CH-6034 Inwil | Tel. 041 210 74 00 | Fax 041 210 74 01
Arnold Baumgartner-Strasse 9 | CH-2540 Grenchen | Tel. 032 653 07 08 | Fax 032 652 04 17



info@heer-ag.ch
www.heer-ag.ch



Moules und Bramboračka

Wanderruh – das tönt eher nach Berggasthaus als nach Quartier-Beiz. Aber unser kleines Restaurant im Gundeldinger Quartier ist jederzeit einen Ausflug wert, sei es zu Fuss, mit dem Fahrrad oder dem öffentlichen Verkehrsmittel.

Viele unserer Gäste wandern von weit her ins Gundeli, um unseren Geheimtipp, der längst keiner mehr ist, zu geniessen: das Riesen Cordon bleu vom Kalb mit Pommes Alouettes. Hergestellt natürlich mit Kalbfleisch der Metzgerei Jenzer und gefüllt mit geräuchertem Beinschinken und Rohmilchkäse aus dem Toggenburg. Ein Traum!

Die Wanderruh hat aber noch viel mehr zu bieten. Ganz aktuell sind im Herbst und Winter die klassischen Moules Marinières. Oder, wenn Sie es lieber östlicher mögen, probieren Sie doch einmal unser währschaftes Szegediner Gulasch mit Hefeknödeln. Auch andere Spezialitäten aus Osteuropa – zum Beispiel «Bramboračka», eine böhmische Kartoffelsuppe mit Pilzen, finden Sie auf unserer Karte. Die

meisten Gerichte sind übrigens frei von Gluten, was viele Gäste besonders schätzen.

Und alle Gerichte, sogar das «Riesen Cordon bleu», gibt es in der Wanderruh als grosse oder kleine Portion. Denn nicht jedes Wanderers Appetit ist gleich gross. Und abschliessend noch etwas, das uns von den meisten Berggasthäusern unterscheidet: Der Montag ist kein Ruhetag!

Wandern Sie also ins Gundeli und ruhen Sie sich bei uns aus. Einen schöneren Rastplatz finden Sie nirgends!



FACTS & FIGURES

Restaurant Wanderruh

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

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00
und 18:00 bis Feierabend
Sa ab 18:00
So geschlossen

Weihnachts- und Firmenessen bis 45 Personen.

Unsere Spezialität:

Cordon bleu

Wir kochen glutenfrei und nur mit Frischprodukten.



Speziell und einzigartig

Andreas und Ariane Bolt verstehen es seit über einem Vierteljahrhundert, ihr Restaurant Bergmatten auf originelle und unverwechselbar persönliche Art und Weise zu führen. Immer wieder machen sie mit neuen Ideen von sich reden und locken neugierige Gäste in luftige Höhen.

Lieben Sie das Spezielle? Wir auch! Speziell und einzigartig ist nicht nur die Lage vom Berg699. Speziell fein und originell ist auch die Kulinarik hier oben. Nebst traditionellen Gerichten findet man auf der Speisekarte auch Aussergewöhnliches. Haben Sie schon mal Camel-Balls gegessen? Oder wie wäre es mit einem Tütenlachs? Wer Fleischloses liebt, der sollte unbedingt das Sbrinzkörbli probieren oder sich an den feinen Bucatini Swiss-Buffalo versuchen.

Der Wein-Berg lockt

Wer dazu einen speziellen Tropfen trinken möchte, hat die Qual der Wahl, denn auch die wunderschöne Weinkarte ist einzigartig und bietet eine grosse Auswahl an erlesenen Weinen.

Der Berg verzaubert

Kreativität, Einzigartigkeit und die Liebe zum Detail sind die drei Attribute, welche den Berg perfekt beschreiben, und zwar auf allen Ebenen. Der Berg verzaubert, vielleicht auch, weil er sich von der Masse abhebt und seine ganz eigene Schiene fährt. Es sind die vielen kleinen Dinge, die den Unterschied machen und den Gästen – in luftiger Höhe – ein ganzheitliches Erlebnis schenken.

Der Berg ruft

Der Berg699 ist und bleibt das Original. Er trägt seine ganz eigene Unterschrift und setzt Trends. Wer Idylle, Genuss und Einzigartigkeit liebt, sollte sich auf den Weg machen – nach Hofstetten auf den Berg699!

FACTS & FIGURES

Restaurant Bergmatten

Familie Bolt

Bergweg 1

4114 Hofstetten

+41 (0)61 731 10 60

info@bergmatten.ch

www.bergmatten.ch

Öffnungszeiten

Mo & Di geschlossen

Mi – Fr 11:00 – 24:00

warm 11:30 – 14:30

17:30 – 21:30

Sa 11:00 – 24:00

warm 11:30 – 21:30

So 10:00 – 24:00

warm 11:30 – 21:00

Viele Gratisparkplätze vor dem Haus.

Behindertenfreundliches Restaurant.



ÜBER BERGMATTEN

Das Restaurant Bergmatten, 20 km entfernt von der Stadt Basel hoch über Hofstetten (SO) gelegen, ist ein Haus mit Geschichte und Tradition. Ursprünglich ein Bauernhaus mit angegliederter Gaststube hat es sich in den letzten Jahrzehnten zum beliebten Speiselokal mit Ausflugsmöglichkeiten entwickelt. Die herzhafte, genussvolle Küche, das gemütliche Ambiente und die spektakuläre Lage mit imposantem Panorama über das gesamte Dreiländereck machen einen Ausflug auf 699 m.ü. M. zu einem ganzheitlichen Erlebnis.

ÜBER UNSERE GÄSTE

Als unser Gast schätzen Sie zudem

- ein engagiertes, professionelles Team mit Liebe zum Detail
- eine erstklassige Küche mit Produkten aus der Region
- Topqualität bei den Fleischgerichten (ausschliesslich Schweizer Fleisch)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Restaurant.

BERGMATTEN BRUNCH

Starten Sie den Sonntag mit einem herrlichen Brunch in luftiger Höhe...

Brunch-Time von 10:00 - 12:00 Uhr
(nur auf Reservation)

Frische Brote, Zopf, Gipfeli, hausgemachte Konfitüren, Birchermüesli, frische Früchte, Fleisch- und Käseplatten, Rührei, Röstli, Speck etc.

Alle Kaffeevariationen, O-Saft, Tee, Ovo, Cointin etc. und ein Glas Prosecco sind inklusive.

CHF 35.- pro Person

CHF 14.- Kinder bis 12 Jahre

Kinder bis 5 Jahre gratis

BERG699
mit Loft

RESTAURANT BERGMATTEN



Kürbiskuchen und Lamnbraten

FACTS & FIGURES

Merian Gärten

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

Täglich von 08:00
bis Sonnenuntergang

Eintritt frei.

Café Merian

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

Täglich von 09:00
bis Sonnenuntergang

Die Merian Gärten bieten im Herbst und Winter nicht nur zauberhafte Natur, sondern mit der Villa Merian ihren Gästen auch ein attraktives Programm mit verschiedenen Highlights wie einer Metzgerei mit Lamm vom Spieß oder einem klassisch britischen Afternoon Tea.

Dank Christoph Merian, der den Sommer jeweils in seiner Villa in Brüglingen verbrachte, besitzt Basel heute ein Kleinod von unschätzbarem Wert. Und dies nicht nur im Sommer, auch im Frühling und – aktuell – im Herbst und Winter finden Sie in den Merian Gärten Ruhe und Entspannung, fernab der Stadt und doch nur eine Viertelstunde vom Bahnhof SBB entfernt.

Stimmungsvolle Ambiance

Sei es bei einem Glas Wein im Café Merian mit Blick auf den wunderschönen Seerosenteich, sei es auf einem Spaziergang nach einem gepflegten Essen in der Villa oder beim Ausruhen auf einer Parkbank – überall herrscht diese besondere, stimmungsvolle Ambiance und überall spüren Sie Merians Geist. Stellen Sie sich vor, wie er im ersten Stock der Villa ein Fenster öffnet und seinen Blick über den Park schweifen lässt...

Kürbisplausch im Oktober

Zur Entspannung gehört Abwechslung. Die Villa Merian bietet den Besuchern der Gärten und des Cafés auch in der kalten Jahreszeit ein attraktives Programm. So laden wir Sie Ende Oktober auf dem Platz vor der Villa zu einem Kürbisplausch ein. Stände zum Thema Kürbis und eine entsprechende Dekoration sollen eine herbstliche Atmosphäre schaffen. Ihre Kinder schnitzen Kürbisse und auf dem Platz wie auch im Café Merian werden Speisen rund um den Kürbis angeboten (Details siehe Kästchen).

Metzgerei-Woche im November

Im November holen wir den Klassiker in die Villa Merian. Eine ganze Woche lang Metzgerei! Blut- und Leberwurst, Bratwurst mit Rösti, Speck, Kesselfleisch, Sauerkraut, Salzkartoffeln und vieles mehr. In dieser Woche verwöhnen wir Sie immer mittags mit dem Besten, was die Metzgerei Jenzer zu bieten hat. Als



krönenden Abschluss braten wir am Freitagabend am Spiess ein Bio-Weidelamm, welches zur Rasse der Bündner Oberländerschafe gehört und in den Merian Gärten unweit der Villa Merian aufgezogen wurde. Buchen Sie frühzeitig! (Details siehe Kästchen).

Klassischer Afternoon Tea

And last but not least: Den ganzen Winter über, von November bis Februar, bieten wir Ihnen auf Vorreservation einen klassisch britischen Afternoon Tea in historisch-heimeliger Atmosphäre an. Wir servieren ihn jeweils am zweiten und vierten Mittwoch des Monats (mit Ausnahme des Mittwochs nach Weihnachten) in den Räumen der Villa Merian, in welchen auch schon Her Royal Highness – die Queen – speiste. Zu einem Glas Champagner und Tee à discrétion werden Toast-Sandwiches, Scones, clotted cream und Erdbeerkonfitüre, Patisserie und Teegebäck auf einer eleganten Etagère gereicht. Dazu erfahren Sie von London Tea in einer kurzen Erzählung alles über Geschichte und Herstellung des Tees (Details siehe Kästchen).

VERANSTALTUNGEN IM CAFÉ MERIAN

SAMSTAG, 29. OKTOBER 2016, 11:00 – 17:00 UHR – KÜRBISPLAUSCH

Ein Familien-Event rund um das Thema Kürbis mit Ständen, Kürbisgerichten, Kinderprogramm (Kürbis schnitzen) etc. Beim Brunnen vor der Villa, von 11:00 – ca. 17:00 Uhr (Essen ab 11:30 Uhr).

Reservation: info@cafe-merian.ch, 061 311 24 54

14. – 18. NOVEMBER 2016 – METZGETE-WUCHE – JEWEILS MITTAGS

Metzgete-Wuche im Café Merian! Jeweils als Mittagsmenü mit krönendem Abschluss am Freitagabend: Lamm vom Spiess ab 18:00 Uhr vor der Villa beim Brunnen (Menü siehe Kästchen, Reservation erwünscht).

9. NOVEMBER 2016 – 22. FEBRUAR 2017, 16:00 UHR – AFTERNOON TEA

An jedem 2. und 4. Mittwoch servieren wir Ihnen auf Vorbestellung einen klassischen Afternoon Tea in historisch-heimeliger Atmosphäre. Daten: 9./23. November, 14. Dezember 2016, 11./25. Januar und 8./22. Februar 2017, jeweils 16:00 Uhr. CHF 39.– pro Person.

NOVEMBER 2016 – JANUAR 2017 – WEIHNACHTSESSEN

Buchen Sie Ihr Weihnachtessen mit Familie, Freunden oder Geschäft in der Villa Merian! Menü und Preis siehe Kästchen.

1. – 4. ADVENTSSONNTAG, AB 16:00 UHR – GUTZI BACKEN FÜR KINDER

Backen Sie mit Ihren Kleinen die Weihnachtsgutzi bei uns! An den Adventssonntagen (27. 11., 4., 11. und 18. 12. 2016) jeweils ab 16:00 Uhr beim Brunnen vor der Villa Merian.

AUSBLICK AUF DAS JAHR 2017

Spezialmenüs am Valentins- und Muttertag sowie Queen's Lunch.

MENÜ WEIHNACHTSESSEN MERIAN

(ab 10 Personen)

Kürbiscremesuppe

Schweinsfilet im Teig

Kartoffelgratin

Wintergemüse

Schoggifondant mit warmen Zwetschgen
und Zimtglacé

Mineralwasser, Kaffee oder Tee
Auf Wunsch mit Weinbegleitung

Preis pro Person inkl. Wein CHF 89.–

Preis pro Person exkl. Wein CHF 64.–

ABSCHLUSS-MENÜ METZGETE

Nüsslialat mit Ei und Croûtons

Lamm vom Spiess

Salzkartoffeln

Bohnen im Speckmantel

Warme Apfelwähe von der Bäckerei Wacker &
Schwob mit Vanilleglacé und einem «Verrisserli»
CHF 69.– pro Person



Nicolas Feuillatte
 Chez Baur au Lac Vins
 Adlikerstrasse 272
 8105 Regensdorf
 +41 44 777 05 55
 www.nicolas-feuillatte.ch

VON UNS DIE QUALITÄT

vom Fischfang bis in die Fischküche



Patrice Maire
 Leitung
 DER FRISCH-FISCH MERCATO
 Pratteln

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

Pratteln Rütliweg 11
 bei Interio/Jumbo
 061 823 08 80

Dietikon Dietikon Emmenbrücke
 Pfäffikon SZ St. Margrethen
 Zürich-Altstetten

GUTSCHEIN gültig für einen Einkauf nicht kumulierbar

**DER FRISCH-FISCH
 MERCATO**

10%
 MTO8



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
 MAISON FONDÉE
 1812

CUVÉE ROSÉ
 INIMITABLE

photographie Iris Veighe



demeter
 BIODYVIN

Wine & Drinks
Kaufmann
 since 1968

Lust auf Baselweine.ch!



Hoch über dem «Barfi»

Schon über 20 Jahre gibt es Papa Joe's am «Barfi» und noch immer hat es seinen ursprünglichen und unverwechselbaren Charakter beibehalten. Mit Kreativität, Lebensfreude und Leidenschaft zum Detail erfindet sich Papa Joe's immer wieder neu.

Als Globetrotter kennt Papa Joe bald jede Ecke dieser Welt und bringt von überall her spannende Geschichten und Gerichte mit, aus welchen er seinen Gästen zwei Mal im Jahr eine Spezialkarte zusammenstellt.

Seit zwei Jahrzehnten servieren wir unseren Gästen klassisch amerikanische Gerichte wie Spare Ribs, Fajitas, Steaks, Burger oder unsere knackigen Papa Joe's Salate! Unsere «Just for fun» wie Cheesy Bread, Onion Rings oder die legendären Nachos con Queso eignen sich hervorragend als Starter oder als Snack zu einem unserer berühmten Cocktails.

Triff Dich mit Freunden zu einem Afterwork-Drink auf der Terrasse der Caribbean Bar und probiere die neusten Kreationen unserer Barkeeper. Magst Du es lieber klassisch, empfehlen wir unsere fruchtigen

Margaritas, die berühmten Caipirinhas oder unsere alkoholfreien Cocktails.

Fühl Dich für einmal wie Delgado und genieße die letzten milden Herbstabende bei einem Abendessen auf unserem Seitenbalkon mit Blick auf den lebhaften Barfüsserplatz. Ein Feeling, wie es sonst nur der FC Basel an seinen Meisterfeiern kennt!

Sei gespannt auf die neue Cocktailkarte, welche im Herbst startet – mit Preisen wie vor 20 Jahren!

Have fun and take care!
Papa Joe's Team

FACTS & FIGURES

Papa Joe's American Restaurant and Caribbean Bar

Am Barfüsserplatz im
Stadtcasino
Steinenberg 14
4051 Basel
+41 (0)61 225 93 94
papajoes.basel@
gastrag.ch
www.papajoes.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do	11:30 – 02:00
Fr	11:30 – 03:00
Sa	12:00 – 03:00
So	12:00 – 02:00

Probiere unsere berühmten Spare Ribs, Fajitas oder unsere legendären Nachos. Best Cocktails in Town! Durchgehend warme Küche.



FACTS & FIGURES

Restaurant R90

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

Öffnungszeiten

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

Öv

8er Tram oder 36er Bus
Haltestelle Kleinhüningen

Auto

A2 Richtung Karlsruhe,
Ausfahrt Basel-Nord/Klein-
hüningen/Weil am Rhein,
Ampel Richtung Klein-
hüningen/Dreiländereck,
entlang Hochbergstrasse
an BaZ vorbei, 1 km gera-
deaus über Kreuzung und
über Kreisel, Bahngleise
überqueren, dann links
über die Brücke.

Unser Restaurant kann in
verschiedensten Variati-
onen ausserhalb unserer
regulären Öffnungszeiten
genutzt werden (z.B. als Ta-
gungsraum, für Präsentati-
onen oder Ihre Feier).



Curling auf dem Teppich

Das R90 und seine grosszügige Eventhalle sind immer für Überraschungen gut. Diesen Winter wird sportlichen Gästen die Möglichkeit geboten, Indoor-Curling/ Eisstockschiessen zu spielen und sich danach bei einem gepflegten Abendessen von den sportlichen Strapazen zu erholen.

Die Chancen, dass der Rhein im Winter wieder einmal zufriert – letztmals war das im Januar 1963 der Fall – und man darauf Wintersport betreiben kann, sind eher klein. Es wird aller Voraussicht nach also nie möglich sein, an einem Wintertag in eine Wolldecke gehüllt, draussen vom dem R90 in der Sonne zu sitzen und bei einem heissen Glas Glühwein zuzuschauen, wie auf dem Rhein Curling gespielt wird.

Curling und Eisstockschiessen

Wir vom R90 haben uns deshalb entschlossen, den Wintersportlern unter unseren Gästen die grosse Eventhalle zur Verfügung zu stellen, um darin

Curling und Eisstockschiessen zu spielen. Curling – das Spiel mit den «Bettflaschen» – kennen wir alle: Die Schweizer Damen- und Herren-Teams sorgen regelmässig dafür, dass unser Land als Curling-Nation Schlagzeilen macht.

Das Eisstockschiessen, mit dem Curling verwandt, ist hierzulande etwas weniger bekannt als zum Beispiel in Deutschland oder Österreich. Aber auch in der Schweiz gibt es in dieser Sportart bei den Damen wie den Herren eine Nationalmannschaft und es werden Schweizermeisterschaften ausgetragen.





Auf dem Teppich bleiben!

Wir freuen uns also, Ihnen in unserer Eventhalle, in der sonst eher Ausstellungen von Künstlerinnen und Künstlern stattfinden, eine «R90-Trophy» anbieten zu können. Vier Monate lang, vom 1. November 2016 bis zum 28. Februar 2017 haben Sie Gelegenheit, sich bei uns als Curlerin oder Eisstockschütze zu profilieren! In Zusammenarbeit mit dem Team der Eventagentur Baseloutdoor haben wir für Sie drei «Teppich-Rinks» präpariert: zwei Bahnen à 14 x 3 Meter und – bei Bedarf – eine Bahn à 10 x 2 Meter.

Wer trifft den Lättli-Bock?

Idealerweise reservieren Sie mit Ihrer Gruppe – sei das die Familie, Freunde oder ein «Firmen-Team» – eine bis drei Stunden für den sportlichen Teil. Der Teamwettbewerb wird von Baseloutdoor betreut und enthält auch eine witzige Variante des Eisstocksports: einen Zielwurf auf den «Lättli-Bock», ein Gestell mit nummerierten Tafeln. Alles Nötige wird Ihnen vor Ort erklärt; der Spielmodus wird individuell auf die Grösse der Gruppe (max. 100 Teilnehmer) abgestimmt. Mehr dazu erfahren Sie auf www.baseloutdoor.ch

Glühwein und Finnenkerzen

Als ideale Ergänzung zu Spiel und Sport schlagen wir Ihnen ein Weihnachtsessen in unserem Restaurant vor. Genehmigen Sie sich – vor, während oder nach dem sportlichen Kräftemessen – einen Apéro mit Glühwein im Schein von Finnenkerzen direkt am Rheinufer. Und anschliessend lassen Sie den vergnüglichen Abend mit einem kulinarischen Höhenflug im R90 ausklingen. Und weil der Rhein ja nicht gefroren ist, bringen Sie Ihre Gäste mit dem Rheintaxi zum Anlass oder wieder nach Hause. Wir sind überzeugt: Sie und Ihre Gäste werden begeistert sein!

© 2016. Coca-Cola, Coca-Cola Life, Coca-Cola zero, Coca-Cola light, the design of the Coca-Cola Contour Bottle and the Dynamic Ribbon device are registered trademarks of The Coca-Cola Company.

ENJOY IT
PERFECT
EVERY TIME



Coca-Cola aus der Glasflasche, mit Eis und Zitrone für perfekten Trinkgenuss.





Genuss im Paradies

Wenige Schritte vom Zentrum Rheinfeldens finden Sie Ruhe und Entspannung im Hotel EDEN im Park. Gönnen Sie sich eine Auszeit im Solebad, im Spa und im Restaurant Makaan!

Im Solebad tauchen Sie ein in 33 Grad warme Rheinfelder Natursole®, verwöhnen Ihren Körper im Wasser, das für seine heilende Wirkung bekannt ist und trainieren dabei schonend Ihre Muskeln und Gelenke. Das Day Spa «Chawila» ist benannt nach einem Land im Paradiesgarten Eden und paradiesisch ist auch sein Rundum-Verwöhn-Programm mit belebenden Massagen, wohltuenden Hot Stone-Behandlungen, pflegenden Gesichts- und Körperbehandlungen sowie Maniküre und Pediküre.

In dieses Paradies führen verschiedene Wege. Wählen Sie unter folgenden Möglichkeiten:

- «Vital-Zmittag»: Ein Wohlfühlerlebnis der besonderen Art mit Solebadeintritt für 2 Stunden und Vital-Menü (CHF 38.-; Mo-Fr 10:00-14:00 Uhr).
- «After Work Special»: Ein Hochgenuss zum Feierabend (Solebadeintritt inkl. Sauna und Dampfbad, Achtsamkeitsgarten, Fitnessraum, Fitness-

teller inkl. 1 Glas Prosecco oder Hopfenperle (CHF 41.-; Mo-Fr ab 17:00 Uhr).

- «Spa Brunch»: Gönnen Sie sich einen genussvollen Sonntag! Kombinieren Sie den kulinarischen Genuss mit einem Besuch im Solebad (CHF 52.- inkl. Eintritt ins Solebad für 2 Stunden).
- «Kurz-Urlaub»: Entfliehen Sie dem Alltag für ein paar Stunden, geniessen Sie einen leichten Snack und lassen Sie sich massieren (Arrangement CHF 80.- bis CHF 130.- inkl. Solebadeintritt mit freier Nutzung von Sauna, Dampfbad, Achtsamkeitsgarten und Fitnessraum).
- «Lady's & Gentleman's Day»: Das perfekte Verwöhnprogramm für sie und ihn mit Massage-Anwendungen, Fruchtcocktail, Fitnessteller resp. kleinem Snack mit Getränk (CHF 290.-/ CHF 255.- inkl. Solebadeintritt, Sauna, Dampfbad, Achtsamkeitsgarten und Fitnessraum).
- «Romantic-Special»: Zeit für Zweisamkeit mit Aroma-Bad, kleinem Snack, je 1 Glas Prosecco und Ganzkörpermassage à 50 Minuten (CHF 360.-).

FACTS & FIGURES

Restaurant Makaan

Hotel EDEN im Park****

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

Öffnungszeiten

Restaurant:

Täglich 07:30 – 23:00

Spa:

Mo – Fr 09:00 – 20:00

Sa 09:00 – 17:00

So 11:00 – 18:00

Solebad:

Mo-Fr & So 09:30 – 21:00

Sa 9:00 – 18:30

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



Für die moderne Küche. Seit 1886.



Hero Konfitüren - für einen guten Start in den Tag

Hero Gastronomie | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch



DIE BASLER TEEMARKE FÜR DIE GEHOBENE GASTRONOMIE.

NEU

KAPSELN

KOMPATIBEL MIT DEM NESPRESSO® SYSTEM*



*Nespresso® ist eine eingetragene Marke der Société des Produits Nestlé S.A., welche in keiner Verbindung zu Chicco Doro ist. Erstveröffentlichung: 5.5.2014

CAFFÈ CHICCO D'ORO®



Macht Fett fett?

Blut- und Leberwurst, unsere gesündesten Würste

Auch wenn die Metzgete der Inbegriff für deftiges Essen ist, hat sie in der Herbst- und Winterzeit Tradition. Die Schlachtplatten, diversen Würste und ausgefallenen Speisen wie «Öhrli mit Schnörli» unterstützen aber auch den Trend, das ganze Tier «from nose to tail» zu verwenden. Gerne zeigen wir unserer Kundschaft, dass längst nicht alle Metzgete-Zutaten Dickmacher sind. So gehören Blut- und Leberwurst mit einem Fettanteil von ca. 10 Prozent und hohem Eisengehalt zu unseren gesündesten und leichtesten Würsten. Immer dienstags, während der Hauptsaison auch freitags, sind sie in unseren Fachgeschäften Arlesheim, Reinach und Muttenz genussfrisch erhältlich.

Nicht vergessen: Metzgete

Metzgete-Liebhaber dürfen auf keinen Fall das Metzgete-Spektakel im Gasthof Ochsen in Arlesheim vom Donnerstag 17. bis Samstag 19. November 2016 verpassen. Lassen Sie sich ausgiebig am reichhaltigen Metzgete-Buffer verwöhnen. Gerne laden wir Sie auch zur bereits traditionellen Ochsen-Kalbsmetzgete im Januar 2017 ein. Weitere Informationen zu beiden Anlässen finden Sie unter www.ochsen.ch

Man wird, was man isst

Die Baustoffe für unseren Körper sind die Lebensmittel, die wir essen. Daher ist ihre Qualität von zentraler Bedeutung! Auch ist die Ernährung und Haltung unserer Schlachttiere im Zusammenhang mit der Nahrungsmittelkette von grosser Wichtigkeit.

Fette enthalten viele lebenswichtige Nährstoffe, die im Körper wertvolle Aufgaben erfüllen. Obwohl ein Gramm Fett doppelt so viele Kilokalorien enthält wie Kohlenhydrate, macht Fett nicht fett, sondern den Körper satt und zufriedener.

Internationale Studien kommen zum Schluss, dass tierisches Fett weder schlechter noch besser ist als pflanzliches Fett. Bedenklich sind die industriellen Transfette, wie sie in Fertigbackwaren, Glacé und Frittiertem enthalten sein können. Wichtig ist die Qualität der Fette. Solches von Tieren aus extensiver Freilandhaltung enthält viele gesunde Omega-3-Fettsäuren.

Seit 30 Jahren sinkt der Fettanteil in unserer Nahrung, trotzdem werden die Menschen immer dicker. Unsere Nahrung ist heute kalorienreicher, weil sie mehr Kohlenhydrate, Zucker und Stärke enthält. Wir ernähren uns zwar fettarm, werden dabei aber nicht satt, bleiben unbefriedigt und essen daher mehr. Das A und O einer gesunden Ernährung ist deshalb eine vielseitige und abwechslungsreiche Kost.

Spezialitäten aus dem Fett unserer Freilandsäuli

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

Weisses, ausgelassenes Schweinefett: ideal zum Backen und Braten der besten Röstli



JENZER FLEISCH & FEINKOST

Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- Verkauf Engros

www.goldwurst.ch

Partner:

Henz Delikatessen, Riehen
Zindel, Reigoldswil

FACTS & FIGURES

Gasthof zum

Goldenen Sternen

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

Öffnungszeiten

Winter

(Oktober bis März)

Mo – Fr 11:00 – 14:00
18:00 – 23:30

Sa/So und allgemeine

Feiertage 11:00 – 22:00

1. Jan. 2017 geschlossen.

Sommer

(April bis September)

Mo – Sa 11:00 – 23:30

So und allgemeine

Feiertage 11:00 – 22:00

Unsere Spezialität ist es, alte Gerichte neu zu interpretieren, denn «alt» und «neu» verbinden sich auf dem Teller vorteilhaft und beeinflussen das Ambiente positiv.



History meets Innovation

Der Gasthof zum Goldenen Sternen verbindet seine traditionsreiche Geschichte mit wiederentdeckten alten Rezepten, angeboten in den historischen Räumen am Rhein. Grund zur Freude: Eine Mitarbeiterin des «Sternen» hat den Titel «beste Lehrmeisterin des Jahres» gewonnen.

Gastronomie kann sehr spannend sein, vor allem dann, wenn sie in einem derart geschichtsträchtigen Haus wie dem Gasthof zum Goldenen Sternen betrieben wird. Wir haben uns deshalb vorgenommen, die Geschichte unseres Hauses und unser gastronomisches Angebot auf verschiedenen Ebenen miteinander zu verbinden, sei dies bei unseren Gerichten oder mit unseren historischen Räumlichkeiten. Für unsere Gäste bedeutet das Abwechslung und eine Gelegenheit, in frühere Zeiten «einzutauchen», ins 15. Jahrhundert nämlich, in welchem der Gasthof zum Goldenen Sternen entstanden ist.

Alte Rezepte wiederentdecken

Rostige Wiegemesser, alte Gewürzmöhlen und Kupferkessel sind Zeugen längst vergessener Rezepturen. Das Sternen-Team hat sich zum Ziel gesetzt, nach verstaubten Rezeptbüchern in Holzkisten auf Dachböden und Kellern zu suchen, um geeignete Rezepte zu finden und für Sie zu kochen.

Unsere Grossmütter und Mütter besaßen noch ein ganzes Arsenal von Kräutern, Gewürzen, Ölen und Essenzen gegen die meisten Wehleiden und Krankheiten. Der Hunger machte erfinderisch, die Winter waren hart und das Gemüsefeld schneebedeckt. So lernten sie die Kunst des Konservierens: Früchte wurden zu Marmeladen eingekocht, Fleisch wurde eingesalzen und somit zu Schinken und Fische wurden geräuchert. Gemüse machte man im Essigsud ein, aus Kabis wurde Sauerkraut, Bohnen wurden gedörnt, Pilze getrocknet, Kartoffeln und Rüben im Keller mit Erde eingelagert. Und altbackenes Brot war Ausgangspunkt vieler Rezepte. Von diesen Vorräten zehrte die ganze Familie, bis der Frühling wieder erwachte und Mutter Natur neue Pflanzen und Gemüse wachsen liess. Die damaligen Frauen vollbrachten wahre Wunder in der Küche. Ein Sonntagsbraten war ein Ereignis für die ganze Familie. Die Lebensmittel wurden selbst geerntet und die tägliche Speisekarte von Mutter Natur geschrieben.


GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN



Und heute? Heute haben wir jederzeit Zugang zu Lebensmitteln aus aller Herren Länder. Wir befriedigen unser kulinarisches Fernweh nach Tokyo und New York. Dabei wächst bei uns noch so viel Unbekanntes oder in Vergessenheit Geratenes direkt vor der Haustüre. Wir vom Goldenen Sternen wollen es für Sie auf den Tisch zaubern!

Spezial-Menü «Wiederentdeckte Rezepte»

Unsere beiden Küchenchefs Patrick Fischbacher und Armin Tietze haben sich also auf die Suche nach alten Rezepten gemacht und ein 3-Gang Menü zusammengestellt, das wir für Sie und Ihre Freunde (ab 10 Personen) von Januar bis März 2017 anbieten. Lassen Sie sich diese einmalige Gelegenheit nicht entgehen!

→ weiter auf der nächsten Seite...

SPEZIAL-MENÜ VON JANUAR BIS MÄRZ 2017

ab 10 Personen.

Apéro

1 Glas Champagner pro Person
verschiedenen Häppchen
(Fleisch, Fisch und vegetarisch)

Pastinakensuppe mit Tatar
von der geräuchten Forelle

Coq au vin 2.0

Charlotte russe

**Dazu eine passende Weinbegleitung,
Mineralwasser und Kaffee inklusive
CHF 99.- pro Person**



UNSERE HISTORISCHEN RÄUMLICHKEITEN

Die historischen Räumlichkeiten des Goldenen Sterns sind für Sie als Gast jederzeit sichtbar und müssen nicht «wiederentdeckt» werden. Dennoch gibt es über sie viel Interessantes zu berichten, das vielleicht auch Ihnen noch nicht bekannt war.

Unsere stellvertretende Geschäftsführerin Miriam De Melo stellt Ihnen unsere Räumlichkeiten gerne vor.

Gaststube und Hofstube (bis 75 Personen)

Besonderheit: Kassettendecke mit eingelegten Sternen aus dem 17. Jahrhundert. Diese stammt aus dem 2. Stock des alten Gasthofs in der Aeschenvorstadt. Wandbilder mit Tauben und Vorhangmotiven aus dem 18. Jahrhundert, übernommen aus dem Flur im 1. Stock des alten «Sterns».

Letzistube (bis 18 Personen)

Besonderheit: Barock bemalte Holzbalkendecke aus dem 17. Jahrhundert. Sie diente ursprünglich als Wandverkleidung im 2. Stock des alten Gasthofes. Arabesken auf Glas aufgezogen, Originalmalereien aus dem 16. Jahrhundert, aus dem 1. Obergeschoss des alten Gasthofes. In der Stube befindet sich ein alter Kachelofen, der zu früheren Zeiten noch als Heizung diente.

Foyer im 1. Stock

Das Foyer vor Sternensaal und Zunftstube eignet sich bestens für Apéritifs und Kaffeepausen aller Art. Besonderheit: Türsturzsteine E.E. Zunft zu Gartnern aus dem Zunfthaus an der Gerbergasse 38, die vermutlich über dem Eingang zum Zunftsaal platziert waren; Arabesken wie in der Letzistube

Sternensaal (bis 110 Personen)

Unser Prunkstück eignet sich sehr gut für Anlässe, Konzertbestuhlung (bis 75 Personen) oder Seminare (20–65 Personen). Besonderheit: Barocke Decke mit Tieren, Früchtemedaillons und Ranken, bemalt Ende des 17. Jahrhunderts. Die Motive stammen aus verschiedenen Obergeschossräumen des alten Gasthofes in der Aeschenvorstadt. Dreiteilige gotische Stufenfenster. Vom Sternensaal aus hat man einen wunderschönen Blick auf den Rhein.

Zunftstube (bis 19 Personen)

Zunftstube E.E. Zunft zu Gartnern, die seit 1993 bei uns Gastrecht genießt.

Besonderheit: Fragmente gotischer Wandmalereien aus dem alten Gasthof. Barocker Türaufsatz aus dem ehemaligen Zunfthaus, Schnitzerei 1710. Ölgemälde mit Zunft- und Bürgermeister Franz Robert Brunschwyler, Stifter des Franziska-Mähli um 1690.

Künstlerstube (16–34 Personen)

Dieser Raum wurde 1993 angebaut und ist mit einem kleinen Balkon ausgestattet. Er eignet sich sehr gut für Bankette bis zu 34 Personen oder Ganztags-Seminare bis zu 16 Personen.

UNSER TIPP: LUNCH - SCHNELL UND GESUND

Eine besondere Art, die Mittagspause zu genießen: Fünf Minuten von Zentrum entfernt, zu Fuss, bequem mit dem Auto oder der Wild Maa-Fähre, genießen Sie in der Ruhe und weit weg vom Alltag ihr Mittagessen und kehren mit neuem Elan zurück an den Arbeitsplatz! Unser TagesMenü ist vielfältig und frisch zubereitet. Sie wählen zwischen drei Vorspeisen und vier Hauptgängen (Fleisch, Fisch oder vegetarisch). 3-Gang Businesslunch ab CHF 45.–. Wir freuen uns darauf, Sie durch den Mittag zu begleiten.



Miriam de Melo (l.) und Angela Selzer an der Preisverleihung

Foto: Stefan Weiss

BESTE LEHRMEISTERIN DES JAHRES

Unter dem Label «ZUKUNFTSTRÄGER» werden jedes Jahr schweizweit die besten Lehrmeisterinnen und Lehrmeister in vier Kategorien (Bäcker/Konditor, Koch, Fleischfachmann/frau, Restaurationsfachmann/frau) ausgezeichnet. Unsere stellvertretende Geschäftsführerin Miriam de Melo – angemeldet durch ihre Lernende Angela Selzer – hat in der Kategorie «Restaurationsfachfrau» den 1. Preis gewonnen. Das Team des «Goldenen Sternens» ist stolz auf sie und gratuliert ihr ganz herzlich. Bravo Miriam!

Den Pokal können Sie bei uns im Restaurant betrachten.



VERANSTALTUNGEN IM GOLDENEN STERNEN

IM WINTER – GLÜHWEIN VOM HOLZFEUER

Glühweinapéro vom Holzfeuer mit Flammkuchen, auf der Hofterrasse serviert. CHF 17.50 pro Stunde (auf Vorbestellung, ab 10 Personen)

FREITAG, 28. OKTOBER 2016 – 1412-RITTERMAHL

Apéritif mit 3-Gang Menü inkl. Getränke und Unterhaltung im mittelalterlichen Ambiente des Sternenkellers. Ab CHF 99.– (ab 20 bis max. 60 Personen)

DIENSTAG 1. NOVEMBER 2016, 3. JANUAR, 21. FEBRUAR, 4. APRIL 2017 – LUKULLUS-MENÜ

Zusammen mit einem Mitarbeiter erstellt unser Küchenchef ein 3- bis 5-Gang Feinschmeckermenü inklusive Weinset. Beim jeweils ersten Tag, an dem das neue Lukullus angeboten wird, erhalten Sie es inkl. 3dl Weinset zum gleichen Preis.

FREITAG, 11. NOVEMBER 2016 – WIEDERENTDECKTE REZEPTE – STEHDINNER

Bei einem Stehdinner verwöhnt Sie unser Küchenchef mit einem auserlesenen Speiseangebot von längst vergessenen Rezepten. Stehdinner und Getränke für CHF 109.–

24.– 26. DEZEMBER 2016 – WEIHNACHTEN IM GOLDENEN STERNEN

Das 3- bis 5-Gang Weihnachtsmenü wird jeweils mittags und abends vom 24. – 26. Dezember 2016 angeboten. Das Restaurant ist während der Festtage täglich von 11:00 – 23:00 Uhr geöffnet.

31. DEZEMBER 2016 – SILVESTER IM STERNEN

Geniessen Sie ein 4- bis 6-Gang Silvestermenü ab CHF 74.– im Restaurant oder ein Fondue Chinoise mit Buffet der Extraklasse im historischen Sternensaal ab CHF 89.–.

JANUAR BIS MÄRZ 2017 – WIEDERENTDECKTE REZEPTE

3-Gang Menü ab 10 Personen (siehe Kästchen S. 53) für CHF 99.– pro Person.

SAMSTAG, 21. JANUAR UND FREITAG, 24. FEBRUAR 2017 – FEUER UND FLAMME

Ein aussergewöhnlicher Event: ein Stehdinner mit scharfen und flambierten Gerichten und einer Feuershow! Live-cooking, verschiedene Drinks.

DIENSTAG, 14. FEBRUAR 2017 – «BE MY VALENTINE» (VALENTINSTAG)

Lassen Sie sich von der Küche mit einem 3- bis 5-Gang Menü in romantischer Stimmung verwöhnen. Das am längsten und das am «frischesten» verheiratete Paar erhält jeweils ein Menü geschenkt!



Italiens Tradition daheim erleben

FACTS & FIGURES

Restaurant Bar

Ramazzotti

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

Öffnungszeiten

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

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

RAMAZZOTTI
Restaurant-Bar

Die italienische Küche des Ramazzotti hat neben zahlreichen Pizza-Variationen auch mit anderen Highlights aufzuwarten: dem Ossobuco alla Ramazzotti oder einem feinen Tiramisu als Nachspeise. Zur Entstehung dieses beliebten Desserts gibt es mehrere Geschichten.

Sicher: Die knusperigsten Pizzen in Basel finden Sie bei uns. Aber es könnte ja sein, dass Sie einmal keine Lust auf Pizza haben und etwas anderes versuchen möchten. Für diesen Fall empfehlen wir Ihnen eine weitere Spezialität unseres Hauses: das Ossobuco alla Ramazzotti.

Geschmorte Kalbshaxe

«Osso buco» bedeutet übersetzt «Knochen mit Loch». Gemeint ist damit der Hohlknochen, der die Haxe durchzieht. Ossobuco ist ein traditionelles italienisches Schmorgericht, welches natürlich auch auf unserer Karte nicht fehlen darf. Wir servieren es an einer Gemüsesauce mit Risotto Milanese.

«Zieh mich hoch!»

Ein weiterer Klassiker der italienischen Küche ist

auf unserer Dessertkarte zu finden und ist dort ein Hit: das Tiramisu.

«Tira mi sù» ist in Venetien entstanden und bedeutet «Zieh mich hoch» oder frei übersetzt «Hilf mir auf!». Zur Entstehung dieses Desserts gibt es mehrere Geschichten: Eine besagt, dass das Tiramisu Ende des 16. Jahrhunderts in Siena eigens für den Besuch des Herzogs der Toskana, Cosimo III. de' Medici, erfunden worden sei, damit dieser die Stadt in guter Erinnerung behalte. Sienas Konditoren stellten ihm also ein Dessert aus den feinsten Zutaten wie Mascarpone, Schokolade und Kaffee her.

Eine andere Legende behauptet, dass das Tiramisu während der Renaissance als ein starkes Aphrodisiakum angesehen wurde und die Venezianerinnen



es für ihre Geliebten am Abend zubereiteten, weil sie dachten, dass es ihnen mehr Energie verleihe.

Wie dem auch sei: Damit auch Sie zu Hause in den Genuss eines guten Tiramisu kommen, verraten wir Ihnen unser Rezept (siehe Kästchen). Viel Spass beim Zubereiten!

Der Herbst ist da

Noch geniessen wir die letzten Sonnenstrahlen, aber der Herbst hat längst begonnen und wir vom Ramazzotti sind für diese goldene Jahreszeit bestens gerüstet. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich mit neuen saisonalen Pizzen und Pasta-Kreationen überraschen.

Ebenso werden wir in den kühleren Monaten wieder unseren begehrten «heissen Stein» anbieten, mit dem Sie Ihr Entrecôte oder Ihre Kalbshuft nach Ihren Vorlieben selbst braten und zusammen mit feinen Beilagen geniessen können.

Und schliesslich haben wir uns auch für den Silvester-Abend schon etwas einfallen lassen. Zum Jahresabschluss servieren wir Ihnen ausserhalb der regulären Speisekarte ein zum feierlichen Anlass passendes 3-Gang Menü. Nähere Informationen finden Sie bald auf unserer Homepage.

TIRAMISU REZEPT FÜR 6 - 9 PERSONEN

Zutaten

3 Eier
50g Zucker
250g Mascarpone
1 Prise Zitronenschale,
Abrieb
200g Löffelbiskuits
4 Espresso
5cl Marsala oder
Kaffeelikör
Kakaopulver

Für die Dekoration:
frische Erdbeeren,
Himbeeren oder
Brombeeren

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Zunächst das Eiweiss steif schlagen und dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Danach das Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mascarpone und Zitronenabrieb unter die Eigelbmasse rühren und anschliessend unter den Eischnee heben.

2. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Form geben und mit Espresso und Likör tränken. Mit der Hälfte der Mascarpone Masse auffüllen, glatt streichen und den Vorgang wiederholen.

3. Gut vier Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Vor dem Servieren kräftig mit Kakao bestäuben. Mit frischen Beeren dekorieren.



Schiff

Hochzeit in Rheinfelden

FACTS & FIGURES

Hotel EDEN im Park****

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

Hotel Schützen Rheinfelden***

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

Hotel Schiff am Rhein***

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

In den Hotels EDEN im Park, Schützen Rheinfelden und Schiff am Rhein wird der «schönste Tag» noch schöner. Jedes der drei Häuser hat den passenden Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier!

HOTEL EDEN IM PARK - PARADIESISCH FEIERN!

Idyllisch auf dem Kapuzinerberg und trotzdem nur wenige Minuten zu Fuss vom Städtchen Rheinfelden entfernt liegt das Hotel EDEN, eingebettet im paradiesischen Park mit altem Baumbestand. Sich das Ja-Wort in freier Natur zu geben, ist ein Wunsch vieler Liebenden. Dieser Wunsch geht im EDEN in Erfüllung. Freie Zeremonien und Trauungen können in romantischer Kulisse zelebriert werden. Den schönsten Tag im Leben feiern Brautpaare mit ihrer Hochzeitsgesellschaft von 25 bis 60 Personen im EDEN Saal oder im Restaurant Makaan, dass mit seinen grossen Fensterfronten den Blick in den Park freigibt. Zivilhochzeiten finden bis 16 Personen Platz im Salon, einem separaten Bankettraum für den privaten Rahmen. Hochzeitsapéros gestalten sich bis 120 Personen im EDEN Park.

HOTEL SCHÜTZEN - GENÜSSLICH ZWISCHEN ALT UND NEU!

Traditionsbewusst feiern Ihr Hochzeitsfest idealerweise im Jugendstilhotel Schützen am Rande des malerischen Zähringerstädtchens. Gediegenes Ambiente für eine Gesellschaft von bis zu 80 Personen bietet der Jugendstilsaal im 1. Stock. Modern und einladend ist das Restaurant im Erdgeschoss; hier können bis zu 140 Personen feiern. Für eine kleine Hochzeitsgesellschaft empfehlen wir den Salon, welcher bis zu 35 Gästen Platz bietet. Eine ganz besondere Atmosphäre finden Sie im Kulturkeller des Schützen: Der Raum mit seinen Gewölb Bögen, der Bühne und einer kleinen Bar ist der ideale Ort für eine ausgiebige Feier mit Entertainment und Livemusik und eignet sich für bis zu 100 Gäste. In der warmen Jahreszeit ist der grosszügige Schützengarten der perfekte Platz für Ihren Apéro riche unter Bäumen.



EDEN



Schützen

HOTEL SCHIFF AM RHEIN - STILVOLL UND MIT AUSSICHT

Wer sich gerne am Wasser aufhält und eine einmalige Aussicht zu schätzen weiss, der entscheidet sich für eine Hochzeitsfeier im Hotel Schiff am Rhein. Zum Gelingen Ihres schönsten Tages tragen auch die beiden wandelbaren Säle mit traumhaftem Blick auf den Rhein bei. Mit 118 m² bietet der Rheinsaal im Erdgeschoss bis zu 80 Gästen komfortabel Platz zum Feiern und Geniessen. Für kleinere Anlässe kann der Saal geteilt werden. Im 1. Stock befindet sich das Rheindeck mit einer Kapazität von bis zu 90 Personen, bei Bedarf ebenfalls teilbar. Die vorgelagerte Lounge kann zusätzlich in Ihre Planung einbezogen werden.

Für jede Feier bieten wir den passenden Rahmen; sollten Sie aber Ihre Traum-Location bereits anderswo gefunden haben, verwöhnen wir Sie mit unserem Catering auch dort. Mehr Informationen dazu finden Sie auf der Webseite des Hotels Schützen.

Auch Hochzeitsapéros und Essen im kleineren Rahmen, etwa nach der Ziviltrauung, organisieren unsere Teams in den drei Hochzeitshäusern gerne für Sie. Und noch etwas: Brautpaaren, die mit 20 oder mehr Gästen ihren schönsten Tag in einem unserer Häuser feiern, bieten wir eine kostenlose Übernachtung im Hotel an!

JEDES GERICHT EIN WEIHNACHTSGEDICHT!

Und schon naht wieder die Zeit der Weihnachtsessen! Stimmungsvoll vom Amuse-Bouche bis zum Dessert.

Ob geschäftlich oder privat, wir freuen uns auf Ihre Reservation in einem unserer drei Restaurants!

DIE GESCHENKIDEE - DINE AROUND!

«Dine around», eine kulinarische Entdeckungsreise durch Rheinfeldern, ist eine einfache und genussvolle Art, unsere drei Häuser EDEN im Park, Schützen und Schiff kennenzulernen und sich von der Qualität des Angebots und des Services zu überzeugen. An ein und demselben Abend lernen Sie drei unterschiedliche Küchen kennen: euro-asiatisch, regional und mediterran. Vorspeise, Hauptgang und Dessert nach Ihrer Wahl geniessen Sie jeweils in einem der drei folgenden Lokale:

- Restaurant Makaan im Hotel EDEN im Park: euro-asiatische Leckerbissen, kräuterreich und gewürzbetont.
- Restaurant Schützen: saisonale Köstlichkeiten aus der Region.
- Restaurant Rhyblick im Hotel Schiff am Rhein: ausgezeichnete Fischküche, Fleisch vom heissen Stein und mediterrane Spezialitäten.

Vor dem Essen können Sie sich im EDEN Solebad mit Sauna, Dampfbad, Fitnessraum und Achtsamkeitsgarten mit Kneipp-Pfad entspannen, und zur Einstimmung erhalten Sie ein Glas Prosecco. Zu Vorspeise und Hauptgang servieren wir Ihnen den passenden Wein und Mineralwasser, und zum Dessert offerieren wir einen Kaffee.

CHF 111.- pro Person (+ CHF 10.- für den Eintritt ins Solebad)

Reservation erforderlich: 061 836 25 25 oder willkommen@hotelschuetzen.ch





FACTS & FIGURES

Restaurant Löwenzorn

Gemsberg 2/4

4051 Basel

+41 (0)61 261 42 13

hallo@loewenzorn.ch

www.loewenzorn.ch

7 Räume mit bis zu 400
Sitzplätzen.

Hofgarten mit 180
Plätzen.

Öffnungszeiten

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



LÖWENZORN
SCHWEIZ  GENIESSEN

Bodenständige Schweizer Küche

Das kulinarische Angebot in den heimeligen Gaststuben am Gemsberg ist auf regionale Spezialitäten ausgerichtet, pflegt aber auch Schweizerische Bräuche. Unter dem Motto «Schwyzer Kuchi - lyycht & boodeschtändig» hat sich der Löwenzorn voll und ganz der «Swissness» verschrieben.

Geheimnisvoll wie die Herkunft ihres Namens ist auch die Geschichte der Liegenschaft am Gemsberg im Herzen der Grossbasler Altstadt. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung im 13. Jahrhundert sind ihre traditionsreichen Räumlichkeiten zu einem lebendigen Zentrum aktiver Basler Volkskultur geworden. Studentenverbindungen, Fasnachtscliquen und andere Brauchtumsvereine treffen sich hier das ganze Jahr über zu ihren Übungen und geselligen Zusammenkünften.

Wie bei Grossmuttern

Der «Zorn», wie er unter Einheimischen liebevoll genannt wird, ist ein Traditionslokal mit gemütlichem Ambiente, authentisch, lebendig, ungezwungen, unkompliziert und herzlich. Man fühlt sich einfach wohl und wie zuhause. Das liegt auch am Essensangebot: Typische, teils einfache Schweizer Gerichte, wie man Sie bei Grossmuttern noch gekannt hat, neu interpretiert und zeitgemäss gekocht. Viel Wert wird unter anderem auf die Fleischherkunft und die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten gelegt.

Im «Laiezorn» wird Ihnen 100 Prozent Jenzer Natura Fleischqualität serviert. «Es macht Spass, Produzenten und Lieferanten persönlich zu treffen und zu kennen. Zu wissen, woher unsere Produkte stammen und die Gewissheit zu haben, dass man täglich einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leistet, das ist stets eine tolle Motivation für uns», so die Verantwortlichen des «Zorn».

Wild darf nicht fehlen

Nun, da der Herbst Einzug gehalten hat, werden unseren Gästen neben den Ganzjahres-Klassikern wie Älplermagronen und Hackbraten auch wieder saisonale köstliche Wildgerichte und Käsefondue serviert.

Stilvolle Räumlichkeiten

Der Löwenzorn ist das Haus «zem Ässe, Dringge und Fyyre». Sei es der Intarsiensaal, der Löwen- oder der Zunftsaal: Die verschiedenen Räumlichkeiten bestechen alle mit ihrem ganz eigenen Charme. Feiern Sie in diesen stilvollen und ehrwürdigen Räumen



Ihr privates Fest, ein Jubiläum oder eine Firmenfeier. Bei der Organisation steht Ihnen das Löwenzorn-Team tatkräftig zur Seite und stellt Ihnen neben dem «Löwenzorn-Winterspecial» Ihr individuelles Menü gerne zusammen.

Traditioneller Weihnachtshof

Während der Wintermonate verwandelt sich der Innenhof zum traditionellen «Weihnachtshof». Seit Jahren gehört er zum festen Bestandteil des vorweihnachtlichen Basels, eingebettet in sein traumhaftes Altstadtensemble. Lichter funkeln, der Santiglaus kommt vorbei und der frische Glühwein verbreitet einen herrlichen Duft über Spalen- und Gernsbach. Für alle Fans der urchigen Schweizer Küche gibt es nach dem weihnachtlichen Apéro das sämige Königs-
käse-Fondue von Schwingerkönig Nöldi Forrer.

Fondue Chinoise zum Sylvester

Zu Sylvester wird's bunt im Löwenzorn. Auch dieses Jahr begleitet Sie – typisch schweizerisch – ein Fondue Chinoise ins neue Jahr. Zum Start gibt es einen gemischten Salat und für alle, die es klassisch mögen, wird zum Schluss die Fleischbouillon traditionell in Suppentassen serviert. Als Krönung schliesslich wird draussen im Hof das Dessertbuffet à discrétion aufgebaut. Um Mitternacht wird Ihnen ein Schweizer Schaumwein serviert, damit Sie auf das neue Jahr anstossen können. So sieht das Löwenzorn Sylvesterangebot à discrétion für nur CHF 79.50 pro Person aus – die Plätze sind beschränkt, bitte reservieren Sie frühzeitig.

VERANSTALTUNGEN IM LÖWENZORN

SAMSTAG, 22. OKTOBER 2016 – «SCHMEGGSCH DR BROOTE?» – DER SCHWEIZER PLAUSCHABEND

Leckere Köstlichkeiten vom Grill und aus dem Schmortopf mit passenden Beilagen, Salatbuffet und Dessert. Für Stimmung sorgen die Plauschbieder. CHF 49.50 inkl. Apéro pro Person

SAMSTAG, 26. NOVEMBER 2016 – METZGETE BUFFET À DISCRÉTION IN 100%-IGER JENZER NATURA QUALITÄT

Ein echter, gemütlicher Schweizer Abend mit stimmungsvoller Ländlermusik vom «Echo vom Leuzorn». CHF 44.50 pro person

visitbasel.ch
wir bringen basel näher

WINTERHIT MIT BUDGETGARANTIE

(ab 10 Personen)

Cremesuppe vom regionalen Riesenkürbis

Ofenfrischer Jenzer-Kalbsschulterbraten
mit Härdöpfelgratin und Marktgemüse

Grosis gebrannte Creme mit Rahmtupfer

Zum Menü servieren wir einen löwenstarken Weisswein, einen fruchtigen Rotwein, Wasser und Café oder Espresso

**Preis pro Person CHF 74.50
(inkl. beschriebene Getränke)**



POLARAG
comestibles

Seewenweg 3 • CH-4153 Reinach BL
Telefon 061 717 92 40 • Fax 061 711 52 19
E-Mail: info@polarag.ch • www.polarag.ch

erwarten Sie mehr...



www.polarag.ch



RAMSEIER steht für
✓ Schweizer Obst
✓ ohne Zuckerzusatz



Die Kraft der Natur

natürliches Jodlerwasser

ramseier.ch

planet-luzern.ch



Elisabeth und Roland Herren



Der Tradition verpflichtet

Wenn Sie uns im «Rössli» in Oberwil besuchen, betreten Sie einen geschichtsträchtigen Ort: 1817 ist die Liegenschaft erstmals erwähnt worden, 1852 ist von einem Riegelbau mit Gewölbekeller, Scheune und Stall die Rede und vor 140 Jahren, anno 1876, ist am heutigen Ort eine Schankwirtschaft entstanden, die seit 1892 den Namen «Wirtschaft zum Rössli» trägt. Sie sehen: Das «Rössli» ist ein Gasthaus mit langer Tradition. Ihr fühlen wir uns verpflichtet und zu ihr tragen wir Sorge!

Highlights im Herbst

Die herbstliche Jahreszeit beschert uns echte kulinarische Köstlichkeiten: Pilze, Kürbisse, Nüsslisalat, Preiselbeeren, Marroni, Rotkraut und viele andere Zutaten ermöglichen eine Vielfalt an kulinarischen Klassikern – die Küchencrew ist gefordert! Im «Rössli» steht der Chef übrigens persönlich in der Küche und gibt alles für seine Gäste!

Wagen Sie den Gang nach Oberwil und lassen Sie sich von unserer herbstlich dekorierten, gemütlichen Gaststube, unserem kompetenten und freundlichen Service und unseren liebevoll für Sie zubereiteten Gaumenfreuden überraschen. Trinken Sie dazu einen guten Wein! Auch im Offenausschank bieten wir Erlesenes an: So können Sie auch eher unbekannte Weine glasweise degustieren.

Bravo Florian!

Seit 19 Jahren bilden wir im «Rössli» angehende Köche und Servicepersonal aus und freuen uns mit ihnen über den erfolgreichen Lehrabschluss. Dieses Jahr dürfen wir Florian Sprecher herzlich gratulieren, der im Juni seine Ausbildung als Restaurationsfachangestellter mit Erfolg abgeschlossen hat. Florian,

wir und unsere Gäste wünschen Dir auf Deinem weiteren Weg alles Gute!

Wir freuen uns, Sie bald bei uns verwöhnen zu dürfen.

Elisabeth & Roland Herren mit dem Rössli-Team

VERANSTALTUNGEN

11. NOVEMBER 2016 - TATORT KÜCHE: ROLAND UND RENÉ'S KITCHENPARTY!

Bei den meisten Parties 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! Seien Sie dabei und lassen Sie sich überraschen!

roessli.oberwil@bluewin.ch

18. DEZEMBER 2016 - WEIHNACHTSZAUBER

Da der beliebte Weihnachtszauber mittlerweile schon eine Tradition im «Rössli» ist, müssen Sie auch dieses Jahr nicht darauf verzichten! Zum 15. Mal lassen wir unsere Wünsche ans Christkind in den Himmel steigen. Erleuchten Sie mit uns den Himmel! Freuen Sie sich auf einen festlichen und gemütlichen Abend in einer wunderschön dekorierten Gaststube. Anmeldungen nehmen wir ab sofort gerne entgegen!

20. - 22. JANUAR 2017 - METZGETE

Im Januar 2017 servieren wir wieder unsere berühmte Rössli-Metzgete. Wir freuen uns auf Sie!

FACTS & FIGURES

Wirtschaft zum Rössli

Elisabeth und Roland Herren

Hauptstrasse 30

4104 Oberwil

Tel. +41 (0)61 401 18 81

Fax +41 (061) 401 21 91

roessli.oberwil@bluewin.ch

www.roessli-oberwil.ch

Öffnungszeiten

Mo, Di, Fr 11:00 - 23:00

Sa 11:00 - 14:30

18:00 - 23:00

So 10:00 - 22:00

Mi & Do geschlossen

Expat Info

The «Rössli» in Oberwil located in the heart of the Leimental is a popular meeting point for gourmets.

Michel – Inspired by fruits.

Michel, die Schweizer Fruchtsaftmarke, hat einen neuen Auftritt, welcher sich nicht nur in der Markenkommunikation zeigt, sondern auch auf allen Produkten ersichtlich ist.

Die Schweizer Fruchtsaftmarke Michel steht seit Jahrzehnten für fruchtige Überraschung und Fruchtsaftkompetenz. Mit neuen Produktkreationen wie Michel Bodyguard, Michel Sunshine oder dem fruchtig leichten LIQIT konnte Michel sowohl Konsumenten wie Gastronomieprofis von ihrer Innovationskraft überzeugen. Diese Innovationskraft widerspiegelt sich jedoch nicht nur im Inhalt, sondern ist neu auch auf den einzelnen Produkten zu sehen. Mit dem neuen Markenauftritt, welcher in den letzten Monaten entwickelt wurde, geht Michel neue Wege und lässt sich von den Früchten inspirieren. Michel – Inspired by fruits.

Jede Etikette erzählt eine eigene Geschichte, welche rund um die Frucht aufgebaut ist. Bei Michel Sunshine strahlt zum Beispiel die Sonne nicht nur wegen den sonnengereifen Orangen auf der Etikette, sondern auch, weil das

Sonnenvitamin D einen Mehrwert für den Konsumenten darstellt. Oder Michel Bodyguard zeigt zwei starke muskulöse Arme, welche den Nutzen des Getränkes symbolisieren. So besitzt der Multivitamin Nektar Bodyguard die Vitamine A, C und E. Der perfekte Schutz!

Eine Inspiration ist zudem die langjährige Zusammenarbeit von Michel mit Max Havelaar. Seit über zehn Jahren setzt sich Michel für einen fairen Handel ein, um den Produzenten von Orangen bessere Arbeits- und Lebensbedingungen zu ermöglichen. Neu können von allen Max Havelaar-zertifizierten Produkten (Michel Orange Premium, Michel Bodyguard, Michel Sunshine und Michel Orange Passion) die Rohstoffe online zurückverfolgt werden. Auf jedem zertifizierten Produkt ist ein Code abgebildet, welcher auf der Homepage www.maxhavelaar.ch eingegeben werden kann.

Hat Michel auch Sie inspiriert? Weitere Informationen über Michel und den neuen Markenauftritt finden Sie unter www.michel.swiss.





Zwei Messen für Kenner

BASLER WEINMESSE - DAS SCHAUFENSTER FÜR WEINLIEBHABER

Die Basler Weinmesse zeigt eine Vielfalt an Weiss-, Rosé-, Rot- und Schaumweinen. Mit rund 4000 Verkostungsangeboten aus den wichtigsten Anbauregionen der Welt, präsentiert von über 120 Weinhändlern und -produzenten, ist sie in der Zeit vom 29. Oktober bis 6. November 2016 die grösste Vinothek der Region. Das Angebot reicht von Schweizer Wein über italienische und spanische bis hin zu französischen, südafrikanischen und österreichischen Weinen. Auch Weine aus neuen, kleinen und unbekannteren Weinregionen und aus biologischem Anbau werden thematisiert.

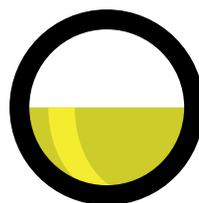
Dieses Jahr ist der Kanton Waadt zu Gast. Acht AOC in sechs Regionen – sechs unterschiedliche und bezaubernde Landstriche verkörpern die Vielfalt des Waadtländer Weinbaugebiets. Die schroffen Felsgipfel der Alpen im Hintergrund mit ihrem Spiegelbild im Lac Léman – atemberaubend!

Suchen Sie den passenden Wein für ihr Festtagsmenü? «La Sélection» hilft Ihnen bei der Auswahl. Über 680 nationale und internationale Weine wurden anlässlich der unabhängigen Weinprämierung verkostet und beurteilt. Die Goldmedaillen-Weine werden in einem speziellen Ausstellungsbereich

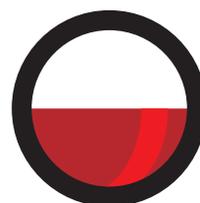
vorgelegt und können grösstenteils direkt vor Ort bei den Ausstellern degustiert und gekauft werden. Alle Resultate der «La Sélection» finden Sie auf www.laselection.ch/weinsuche.

BASLER FEINMESSE - STILVOLL GENIESSEN UND VERGLEICHEN

Der Schwerpunkt Wohn-, Küchen- und Tischkultur der Basler Feinmesse steht für inspirierende Ausstellungskomponenten der Einrichtungs- und Dekorationsbranche. Die Präsentationen werden mit Anbietern aus der Kulinarik ergänzt. Somit finden Sie an einem Ort schmackhafte Lebensmittel, aussergewöhnliche Produkte und Dienstleistungen, die das Leben schöner machen. Entdecken Sie Bierspezialitäten der regionalen Klein- und Micro-Brauereien oder ausgesuchtes Schweizer Design von etablierten Marken und aufstrebenden Künstlern von Stilhaus und «dieForm».



BASLER
feinmesse



BASLER
weinmesse

FACTS & FIGURES

Das Wichtigste auf einen Blick

Basler Weinmesse
29. Oktober bis
6. November 2016

Basler Feinmesse
3. November bis
6. November 2016

Messe Basel
Halle 2.1 (Rundhof)
Mo – Sa 15:00 – 21:00
So 12:00 – 19:00

Tageskarte Online-Shop
CHF 18.– (inkl. Katalog)

www.baslerweinmesse.ch
www.feinmesse.ch



Fine To Dine Shop in neuem Kleid



Myriam Baumgartner

Leiterin
Fine To Dine Shop
m.baumgartner
@berest.com

Liebe Leserin, lieber Leser

Herzlich willkommen im neu gestalteten Fine To Dine Shop! Die omnipräsente Digitalisierung und ein verändertes Einkaufsverhalten unserer Kundschaft haben uns bewogen, unserem Online Shop ein neues Kleid zu verpassen. Es liegt uns am Herzen, dass Ihnen das Einkaufen auch im Internet Spass macht und Sie sich im Online Shop schnell und unkompliziert zurechtfinden. Freuen Sie sich aber nicht nur am neuen Auftritt, sondern auch an einem erweiterten Kulinarik- und Genuss-Angebot!

Erweitertes Angebot

Ab sofort finden Sie im Shop ein erweitertes Angebot an qualitativ hervorragenden Weinen, edlen Cognacs und Vintage Portos, einen Schweizer Whisky vom Säntis als Limited Edition sowie erstklassigen Champagner in Grossflaschen. Daneben führen wir auch exklusive Accessoires für Geniesser und last but not least finden Sie bei uns exquisite Geschenksets in diversen Grössen, die wir auch gerne individuell für Sie zusammenstellen. Als tolle Überraschung und Geschenk eignen sich unsere Eventpackages. Verschenken Sie einen Sushi- oder Cocktailkurs und verbringen Sie gemeinsam gemütliche Stunden mit Freunden und Kollegen! Sie sind eingeladen und wissen nicht, was Sie mitbringen sollen? Unser Tipp: Ein Méthusalem Champagner von Nicolas Feuillatte – bestimmt spricht man noch lange von Ihrem prickelnden Sechsliter-Geschenk!

Immer auf der Suche nach Spezialitäten

Neben diversen Grossflaschen erhalten Sie neu auch 6er-Probiersets. Sie finden bei uns Walliser Köstlichkeiten aus der Weinkellerei Julius, aber auch italienische und spanische Weine sind hier erhältlich. Eine interessante und exklusive Produktauswahl ist uns sehr wichtig, deshalb sind wir für Sie stets auf der Suche nach ganz speziellen Raritäten.

Ihre Treue wird belohnt

Selbstverständlich profitieren Sie als Leserin und Leser der Gästezeitung Fine To Dine stets von einmaligen Topkonditionen. Ihre Treue wird aber noch zusätzlich belohnt: Registrieren Sie sich im Online Shop und Sie erhalten einen Rabatt von 5 Prozent. Also – hinein in den digitalen Shop: Ein Klick auf www.FineToDine.shop und es kann los gehen.

Nun warte ich natürlich gespannt auf Ihre ersten Feedbacks. Wir werden in der kommenden Ausgabe des «Fine To Dine» gerne darüber berichten, wie der neue Shop bei Ihnen angekommen ist. Vorerst aber freue ich mich darauf, Sie beim Zusammenstellen Ihrer individuellen Geschenksets zu beraten und auch sonst für jegliche Fragen zur Verfügung zu stehen.

Ihre Fine To Dine Shop Leiterin
Myriam Baumgartner



EINE AUSWAHL AUS UNSEREM SHOP

ZUM BEISPIEL: WHISKY VOM SÄNTIS

Nach dem Grosse Erfolg der ersten Editionen No. 7701 und 7685 (ausverkauft) gibt es jetzt für Kenner und Sammler bereits den dritten «Fine To Dine»-Whisky in limitierter Auflage (108 Flaschen) zu kaufen:

Private Cask Selection No. 6707 mit Madeira-Finish 2016

Single Malt, Alter 5 Jahre (4 Jahre in alten Bierfässern der Brauerei Locher, 1 Jahr im 50l-Fass ex Madeira)
50cl 48 Vol.% CHF 85.–

ZUM BEISPIEL: CHAMPAGNER UND ROTWEIN AUS GROSSFLASCHEN

Bei unserem Partner Baur au Lac Vins haben wir attraktive Produkte ausgewählt, die Sie so nirgends kaufen können. Ein ganz spezielles Erlebnis ist es, Champagner oder Wein aus einer Grossflasche zu servieren. Denn diese besitzen in der ohnehin sehr komplexen Weinwelt einen hervorragenden Status und faszinieren nicht nur Weinexperten. Wussten Sie, dass Weine in Grossflaschen langsamer reifen und so an Qualität gewinnen? So auch unser Figuero 12. Und wussten Sie, dass Nicolas Feuillatte in Frankreich die Champagnermarke Nr. 1 ist? Lesen Sie mehr darüber auf www.FineToDine.shop

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve

FTD-Spezialpreis -10%

1500 ml	12% NV	CHF 74.70
3000 ml	12% NV	CHF 201.60
6000 ml	12% NV	CHF 448.20
9000 ml	12% NV	CHF 702.–

Figuro 12, DO Ribera del Duero, Garcia Figuero, 2012

FTD-Spezialpreis -10%

1500 ml	14%	2012	CHF 47.70
3000 ml	14%	2012	CHF 92.70
5000 ml	14%	2012	CHF 166.50
15000 ml	14,5%	2011	CHF 760.50

ZUM BEISPIEL: PORTWEIN QUINTA DE LA ROSA

Die Quinta, zu der auch mehrere Gasthäuser gehören, umfasst 55 Hektaren Rebberge in verschiedenen Lagen nahe am Wasser. Die mit Höchstnote klassifizierten Hänge bestehen aus steilen Schieferböden. Dank des kontinentalen Klimas ist ein naturnaher Anbau mit umweltfreundlichen Mitteln möglich. Nach dem Transport der Trauben zu den grossen Granitbecken, Legares genannt, werden sie teilweise auch heute noch bei grosser Ausgelassenheit mit den Füßen gestampft. So entstehen als Spiegelbild der majestätischen, herben Schönheit des Dourotals aussergewöhnlich charakterstarke Weine.

Quinta de la Rosa, Vintage Port 2011

TS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Souzão
750ml 20 Vol.% -10% FTD-Preis CHF 65.70

Quinta de la Rosa Tawny Port 20 years old

TS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
500ml 20 Vol.% -10% FTD-Preis CHF 42.30

EINKAUF

Preise inkl. MwSt.

Versand gegen Rechnung

Bestellung auf www.FineToDine.shop

BAUR au LAC
Vins

Malen mit Leo & Lotta



Liebe Kinder

Bestellt euch euer persönliches Malbuch unter www.FineToDine.ch und geht mit Leo + Lotta auf die Suche nach einem tollen Restaurant!

 Baloise Bank SoBa

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



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

Account Management
Aeschengraben 21
4002 Basel
www.baloise.ch

 Basler
Versicherungen

70011

Wir Hobby-Köche

Ohne Messer geht gar nichts in der Küche. Nicht bei den Profis, wo der Chef de Cuisine bei Stellenantritt seinen persönlichen Messerkoffer auf die Anrichte wuchtet und in der Folge nicht einmal den Sous-Chef dranlässt. Und nicht bei den Amateuren, die so wenig mit einem einzigen Messer in die Küchenschlacht ziehen wie ein Golfer mit nur einem Wedge im Sack aufs Green geht.

So vergeht im Kreis der Hobby-Köche oft mehr Zeit über dem Bluffen mit allerlei Klingen als mit dem Kochen selber. Wer Betty Bossy und die Mikrowelle einmal hinter sich gelassen hat, glänzt gern mit seinem Wissen über Officemesser, Buntschneidemesser, Ausbeinmesser, Filet de-Sole Messer, Lachsmesser, Kochmesser schmal, Kochmesser breit, Krückengabel, Wurstgabel, Dekoriermesser und Sparschäler. Und hat die wichtigsten immer zur Hand, wenn auch nicht immer im richtigen Moment.

Ganz falsch war dieser bei meinem Hobby-Kochclub «Kochkelle-Kinschtler», als Bratenspezialist Felix der Runde die Schärfe seines Tourniermessers am Unterarm von Organisations-Allrounder Rico demonstrieren wollte. Leider reichte schon der leichte Druck der Klinge auf das vom Abwaschwasser aufgeweichte Fleisch, um daselbst einen langen Schnitt aufklaffen und Blut fliessen zu lassen. Dessen Anblick aber liess den sensiblen Figuranten sogleich ohnmächtig unters Spülbecken gleiten.

Der Vorfall wiederholte sich nicht. Denn nach diesem missglückten Aufschnitt griffen wir reumütig wieder zu jenem Klassiker, mit dem 99 Prozent aller Hobby-Köche vom Salat über das Schweinsfilet bis zur Wassermelone alles und jedes schneiden. Das «Rüsterli» mit Wellenschliff, für 2.95 das Stück, wahlweise mit schwarzem oder rotem Griff, aus der Migros.



Roger Thiriet
Autor und Hobbykoch

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

 **avenaris**
Ihre Zukunft ist wertvoll.