

FINE TO DINE BASEL

Ausgabe 22
Herbst Winter 2019/20



Top-Restaurants in Stadt und Land



**Neuer
Gastro-Stern
im Roots
Seite 6**

**Ein Juwel
namens
Rubino
Seite 9**

**Auszeit
im schönen
Neubad
Seite 14**

**Im Interview:
Dani von
Wattenwyl
Seite 32**

cornercard

Partner von
Miles & More

More miles.



Jetzt bis zu
30'000 Prämienmeilen
Welcome-Bonus.

Cornercard Miles & More bestellen unter cornercard.ch



ALLES FLIESST ...

...oder: «Nichts ist so beständig wie der Wandel.» Was der griechische Philosoph Heraklit 500 Jahre vor Christi Geburt festgestellt hat, wird Ihnen jeder Gastronom im 21. Jahrhundert unterschreiben. Veränderungen, wohin man schaut, prägen unsere Szene. Trends von gestern gelten heute als out und werden morgen wieder gehyped. Regeln und Rahmenbedingungen sind in steter Bewegung, ebenso die Bedürfnisse und Ansprüche unserer Kundinnen und Kunden.

Diesen Wandel spiegelt auch unsere Publikation. Kein FINE TO DINE ist einfach ein «copy paste» des vorherigen. Andere Betriebe erhalten Raum, neue Teams stellen sich vor und innovative Konzepte werden prä-

sentiert, auch in dieser Nummer. Diese Abwechslung in der führenden Gastropublikation der Nordwestschweiz ist nicht nur auf den Wechsel von Sommer- und Winterausgabe zurückzuführen. Sie ist auch Ausdruck des Ideenreichtums und der Innovationsfähigkeit unserer Branche, ohne die heute kein Blumentopf mehr zu gewinnen ist, geschweige denn Punkte und Sterne. Und schon gar keine zufriedenen Gäste.

In diesem Sinne freuen wir uns, Ihnen mit einem weiteren FINE TO DINE Anregungen für kulinarische Überraschungen und Entdeckungen in der kühlen Jahreszeit zu geben.

Johann Rudolf und Latifa Meier und Ralph Lindenmann

VERSCHÖNERT
jeden MOMENT

100 years
S. PELLEGRINO
Tastefully Italian

SANPELLEGRINO.COM | YouTube f i p

FINE TO DINE



**Ob Tête-à-Tête oder Weihnachtsessen.
Mit einem Restaurant-Gutschein
von FINE TO DINE schenken Sie Genuss!**



**Profitieren Sie jetzt von unserer Weihnachtsaktion:
Kaufen Sie z.B. einen Gutschein im Wert von 100 Franken
und wir schenken Ihnen zusätzlich 30 Franken!**

Bestellen Sie Ihren FINE TO DINE-Geschenkgutschein ganz einfach und unkompliziert auf finetodine.ch und aktivieren Sie im Warenkorb den Gutschein-Code: FTDBS22
Diese Vorteilsaktion gilt bis 25.12.2019. Die Gutscheine sind ab Datum der Ausstellung für zwei Jahre gültig. Maximale Bestellmenge mit Spezialrabatt: CHF 1000.
Alle Informationen zu den teilnehmenden Restaurants finden Sie auf unserer Webseite.

finetodine.ch

**FINE TO DINE-Gutscheine sind in über 100 Schweizer Restaurants einlösbar.
Besuchen Sie doch z.B. mal:**

La Serenissima Riehen | roots Basel | Safran Zunft Basel | Schützenhaus Basel | Acqua Basel | NOOHN Basel | Bergmatten Hofstetten | Neubad Binningen | Aroma Basel | Apulia Basel | Zum Ochs Arlesheim | Weiher Schloss Bottmingen | Villa Merian Basel | Wanderruh Basel | Casa Aurelio Zürich | Die Waid Zürich | Le Cèdre Zürich

INHALT — ÜBERSICHT



7

**Confiserie
Bachmann**



8

Kunsthalle



11

Restaurant Aroma



26 – 27

Noohn

Restaurant roots	6
Café Bachmann	7
Restaurant Kunsthalle & Campari-Bar	8
Restaurant Rubino	9
Restaurant La Serenissima	10
Restaurant Aroma	11
Restaurant Apulia	11
Safran Zunft	12
Restaurant Bergmatten 699	13
Gasthof Neubad	14
Restaurant zur Wanderruh	15
Restaurant Schützenhaus	16 – 17
Hotel Gasthof zum Ochsen	18 – 19
Zum Braunen Mutz	21
Hotel Restaurant Landgasthof Riehen	22 – 23
Restaurant Theater Basel	25
NOOHN	26 – 27
Schloss Bottmingen	28 – 29
Kohlmanns	31

Interview mit Dani von Wattenwyl	32 – 33
Buongelato	37
Trattoria Antichi Sapori	37
Gasthof zum Goldenen Sternen	38 – 39
Restaurant & Hotel Schützen	40 – 41
Hotel EDEN im Park	42 – 43
Hotel Schiff am Rhein	44 – 45
Osteria Acqua	48 – 49
Restaurant Bar Ramazzotti	50 – 51
Restaurant zum Gifhüttli	52 – 53
Ristorante Da Roberto	55
Kloster Dornach	56 – 57
Villa Merian & Merian Gärten	58 – 59
Heiraten im Schloss Bottmingen	60 – 61
Collegium Musicum Basel	63
Wirtshaus St. Jakob	64 – 65
Hotel Sternen Unterwasser	66 – 67
MISTER WONG	69

Bloggerinterview mit Christian Franck	70
---------------------------------------	----

IMPRESSUM

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

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

Auflage in Restaurants und Verteilung via Partner, Lieferanten und Inserenten

Auflage

225 000 Exemplare

Herausgeber

FINE TO DINE GENUSS AG
Postfach, 4102 Binningen

Redaktion

Roger Thiriet
thiriettexte.ch

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

Lektorat/Korrektorat

Iris Leutert
leutert-uebersetzungen.ch

Verlag

Ralph Lindenmann
Johann Rudolf Meier

Druck

Mittelland Zeitungsdruck AG
(AZ Print)

Anzeigen

anzeigen@finetodine.ch
finetodine.ch

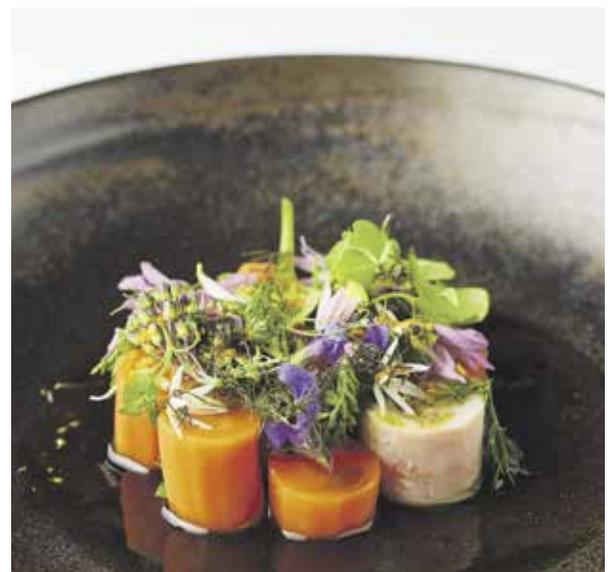
Alle Urheberrechte liegen bei
FINE TO DINE GENUSS AG

Hinweis:

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

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

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

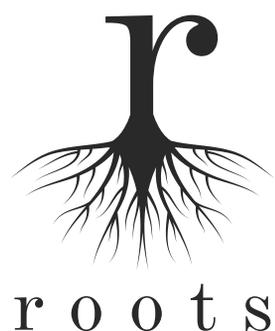


Restaurant roots

Mülhauserstrasse 17
4056 Basel
+41 (0)61 322 10 56
info@roots-basel.ch
roots-basel.ch

Öffnungszeiten

Di - Fr 11:30 - 14:00
18:00 - 00:00
Sa 18:00 - 00:00
So/Mo Ruhetag



IM STERNENHIMMEL

Seit Dezember 2017 verwöhnt Pascal Steffen die Gäste im roots im aufstrebenden Basler St.-Johann-Quartier. Managing Director Dragan Ropic engagierte den talentierten Spitzenkoch vor bald zwei Jahren und beide können auf eine äusserst erfolgreiche Zeit zurückschauen. Im Oktober 2018 erhielt Steffen vom Gastroführer Gault Millau die Auszeichnung «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» und auf Anhieb 16 Gault-Millau-Punkte. Und im Februar 2019 würdigte ihn der renommierteste Restaurant-Guide der Welt mit einem Michelin-Stern.

Zwei bekannte Namen...

Der Erfolg des roots ist eng mit zwei Namen verbunden. Da ist einerseits Dragan Ropic, der ehemalige Sportchef des Grasshopper-Club Zürich, der mit der Verpflichtung des 33-jährigen Luzerner Küchenchefs auch für Transfers in der Gastronomie eine gute Nase bewiesen hat. Und da ist vor allem Pascal Steffen, vor seiner Basler Zeit unter anderem Chef de Cuisine im Restaurant focus von Nenad Mlinaric im Park Hotel Vitznau und bei Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein.

...ein neuer Stern...

Steffen ist hoch erfreut über den Michelin-Stern: «Ich danke meinem Team und Dragan Ropic für die Unterstützung und das Vertrauen in meine Ideen. Ohne ihren Support wären wir in so kurzer Zeit nie so weit gekommen.» Auch Ropic ist stolz auf die Würdigung von Steffens Bemühungen, das Lokal als kulinarischen Hotspot am Rhein zu positionieren: «Pascal Steffen und seine Crew haben die ›urban casual, fine dining‹-Philosophie hervorragend umgesetzt. Ich bin sehr glücklich über diese Entwicklung.»

...und einmalige Lage

Mit seiner bevorzugten Lage am Rheinufer und der atemberaubenden Sicht auf die Basler Altstadt lädt das roots seine Gäste mit dem urbanen und lockeren Stil zum «casual fine dining» in einer angenehmen Atmosphäre ein. Mittlerweile haben die Baslerinnen und Basler das Lokal für sich entdeckt. Das liegt zweifelsohne am exquisiten Essen, aber sicherlich auch daran, dass man Spitzengastronomie in diesem ungezwungenen Ambiente geniessen kann. Ganz im Sinne der Gastgeber.



CONFISERIE  BACHMANN
Basel

CLUB PARTNER

WO TRADITION EINEN NAMEN HAT

Stadtbekannt ist die Confiserie Bachmann, ein Basler Traditionsunternehmen seit über 75 Jahren. Es ist ein Familienbetrieb, der in dritter Generation mit grosser Leidenschaft für die Confiseurarbeit geführt wird. Diese Passion kann man förmlich schmecken. Das traditionellste Basler Lächerli und das einzigartig luftige Schoggiweggli sind buchstäblich in «aller Munde». Und – wer hat's gewusst? – das Rezept für das verführerische Hefeteiggebäck wurde 1975 von Anton Bachmann selber kreiert. Aber nicht nur für das Schoggiweggli und die Lächerli, sondern generell für hervorragende Qualität von Pralinen und Schokoladenspezialitäten steht der Name Bachmann.

Wussten Sie, dass sich die Confiserie Bachmann im Laufe der Zeit auch immer mehr auf Catering-Anlässe und individuelle Kunden- und Firmengeschenke spezialisiert hat? So werden die herrlichen Schokoladenträume nach Mass angefertigt und verpackt und ein Event wird mit den feinen Häpp-

chen zu etwas ganz Besonderem. Dass jedes Produkt noch in Handarbeit mit viel Sorgfalt und nur den besten Zutaten hergestellt wird, ist für die Confiserie Bachmann eine Selbstverständlichkeit. Und dazu ist der Standort der Backstube an der Schiff-lände einzigartig.

Mehr Basel geht also nicht, wenn man die Lust auf einen Kaffee und eine kleine Süssigkeit verspürt. Zu finden ist die Confiserie an drei Standorten in der Stadt, und jede Filiale hat ihren ganz eigenen Charakter.

Café Bachmann

Gerbergasse 51

4051 Basel

+41 (0)61 261 35 83

info@confiserie-bachmann.ch

confiserie-bachmann.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 07:00 – 18:30

Sa 07:30 – 18:00

So 10:00 – 17:00

Café Bachmann

Blumenrain 1

4051 Basel

+41 (0)61 260 99 99

info@confiserie-bachmann.ch

confiserie-bachmann.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 06:00 – 18:30

Sa 06:00 – 18:00

So 08:00 – 18:00

Café Bachmann

Centralbahnplatz 7

4051 Basel

+41 (0)61 271 26 27

info@confiserie-bachmann.ch

confiserie-bachmann.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 06:00 – 18:30

Sa 06:00 – 18:00

So 08:00 – 18:00



Restaurant Kunsthalle & Campari-Bar

Steinenberg 7
4001 Basel
+41 (0)61 272 42 33
info@restaurant-kunsthalle.ch
restaurant-kunsthalle.ch

Öffnungszeiten

Kunsthalle Restaurant & Schluuch
Mo – Sa 09:00 – 23:30
So Ruhetag

Campari-Bar

So/Mo geschlossen
Di – Mi 16:00 – 01:00
Do – Sa 16:00 – 01:00

Fondue-Stübli

Di – Sa ab 18:00
Im Dezember auch
montags ab 18:00

ZWISCHEN TINGUELY UND THEATER

Im Herzen des kulturellen Basel – am Tinguely-Brunnen, neben dem Theater Basel, dem Stadtcasino und der Elisabethenkirche – liegt das Restaurant Kunsthalle. Ein idealer Ort für einen Business-Lunch oder ein gediegenes Abendessen vor oder nach dem Besuch einer Ausstellung, eines Konzerts oder einer Theateraufführung.

In der Kunsthalle isst seit Jahrzehnten «tout Bâle». Das traditionsreiche Basler Restaurant bietet saisonale Küche in ungezwungenem Ambiente im Schluuch und klassische Eleganz im Restaurant mit Blick auf den lauschigen Garten – im Sommer ein beliebter Ort für Baslerinnen und Basler wie Basel-Besucher. Während der kälteren Monate wird zusätzlich in der urchigen Atmosphäre eines Chalets Fondue «Maison» oder «Chinoise» aufgetischt.

Und direkt daneben wartet die Campari-Bar, wo sich bei einem Cocktail oder einem Glas Wein der Alltag für einen Moment wunderbar vergessen lässt. Die elegante Cocktailbar der Kunsthalle darf sich zu den besten Bars der Schweiz zählen und wurde vom «Falstaff Bar- & Spiritguide 2019» mit 92 Punkten bewertet.

VERANSTALTUNGEN

ENDE MONAT

Campari-Club

Jeweils am Ende des Monats präsentiert die Campari-Bar den Campari-Club. Zu Musik aus den Seventies, Eighties und Nineties wird bis in die Morgenstunden getanzt. Unser Scene-DJ führt mit seinen extravaganten Beats durch den Abend.

8. NOVEMBER 2019 – 28. FEBRUAR 2020

Fondue-Stübli

fondue-stube.ch



KUNSTHALLE
RESTAURANT



JUWEL AUF DEM MÜNSTERHÜGEL

Das Ambiente des Rubino am Luftgässlein im Herzen der Basler Altstadt ist geprägt von Licht und klaren Linien. Das Restaurant besticht mit seinem findigen Mix aus Mittelmeerküche und einheimischen Gerichten.

Täglich wechselndes Angebot

Ob gebratener Cicorino rosso mit lauwarmen Formagini von Biffi aus dem Valle di Muggio an Kastanienhönigemulsion, Variationen von Topinambur an Quittenschaum, raffinierte Häppchen oder ein Glas speziellen Weins: Die Gastgeber Beat Rubitschung und Manuela Buser richten ihr Angebot auf Feinschmecker aus, die Wert auf einen nachhaltigen Lebensstil legen, Produkte gezielt wählen und bewusst konsumieren. Das Angebot wechselt täglich, bevorzugt werden regionale Bio-Produkte verarbeitet.

Gastgeber mit Kopf und Herz

Ein eingespieltes Team von rund zehn Personen kümmert sich im Rubino um das Wohl der Gäste. Beat Rubitschung (Bild links) ist aufmerksamer Gastgeber im Restaurant, am Herd führt Manuela Buser Regie (Bild rechts).

Weinpassion im Invino

In einer Bar auf der anderen Seite der Bäumleingasse lebt das Rubino seine Leidenschaft für Weine aus. Sein Gründer und Besitzer ist immer auf der Suche nach speziellen Weinen punkto Herkunft, Traubensorten, Winzer, Anbauweise oder Kelterung. Weinliebhaber können jeweils aus fünf roten und fünf weissen Weinen auswählen. Dazu kommen feines Brot, ausgesuchtes Olivenöl und Basler Wasser auf die rustikalen Tische. Und wer zum Wein einen würzigen Käse oder Fleisch möchte, kommt ebenfalls auf seine Rechnung.

Restaurant Rubino

Luftgässlein 1
4051 Basel
+41 (0)61 333 77 70
info@rubino-basel.ch
rubino-basel.ch

Öffnungszeiten

Di – Fr 11:30 – 14:30
18:00 – 23:30
Sa 18:00 – 23:30
So/Mo geschlossen

Bankette für Brunch,
Lunch oder Dinner
jederzeit ab 20 Personen

Weinbar Invino

Bäumleingasse 9
4051 Basel
+41 (0)61 271 66 33
info@invino-basel.ch
invino-basel.ch

Öffnungszeiten Invino

Di – Fr 17:00 – 23:30
Sa – Mo geschlossen

Für Gruppen öffnen wir
gerne jederzeit!

rubino

DREI GASTLICHE TAFELN, KÖSTLICH AUFGEDECKT

Der Herbst hat Einzug gehalten. Wir geniessen wieder das Zuhause, doch leisten wir uns dann und wann gerne einen gepflegten Ausgang. Das Gastgeberpaar Stefano und Stefania Giovannini erwartet uns dafür in seinen drei ganz speziellen Lokalen. Und hat sich zum Ziel gesetzt, Baslerinnen und Baslern drei Regionen Italiens kulinarisch näherzubringen.



VENEZIANISCHE GELASSENHEIT

Restaurant

La Serenissima

Baselstrasse 18

4125 Riehen

+41 (0)61 525 39 59

info@la-serenissima.ch

la-serenissima.ch

Öffnungszeiten

Mi – So 11:30 – 14:00

18:30 – 23:00

Mo/Di für Gruppen

ab 36 Personen geöffnet

Die Blätter färben sich bunt in den Wäldern der Langen Erlen und auf St. Chrischona bei Riehen. Wo könnten wir den schönen herbstlichen Spaziergang würdiger und vergnügter beschliessen als bei einem feinen Essen in der Serenissima neben dem Brunnen am Dorfeingang?

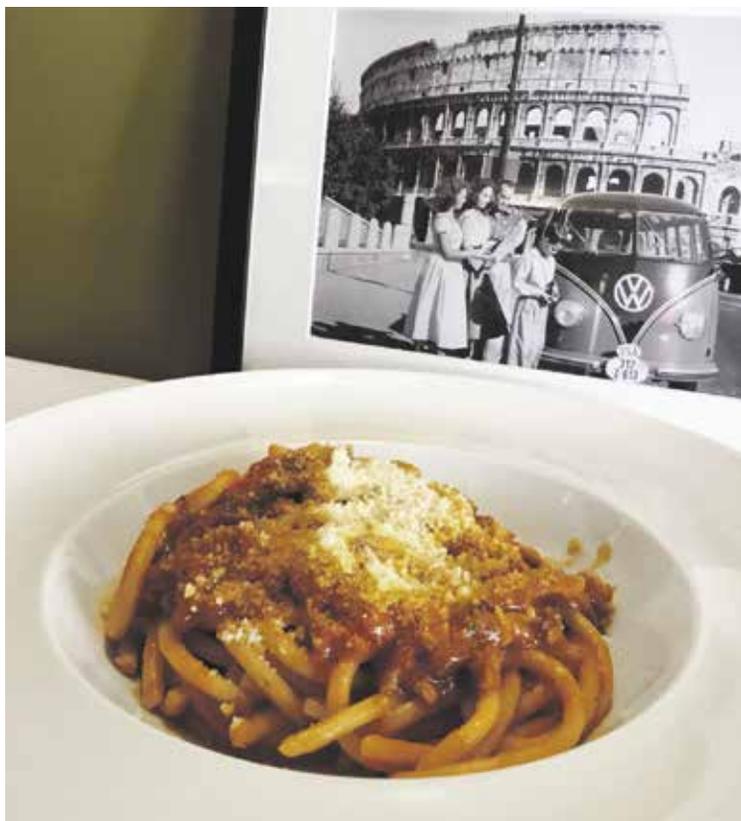
Perle Venedig

Dicke Bücher und lange Filme haben uns erzählt, wie es ist, «wenn die Gondeln Trauer tragen». Genüssliches Gruseln in Ehren, aber ist Venedig bloss dekadent und morbide? Unsere Erinnerungen und Träume sprechen eine andere Sprache. Wir bewahren die Perle der Adria im traditionellen Glanz der Jahrhunderte als «Serenissima» in heiterer Gelassenheit. Und so lassen wir uns gerne von ihrer ausgezeichneten Küche und erlesenen Spezialitäten verwöhnen. Ob als individuelle Feinschmecker, zur Familienfeier oder bei einem Geschäftsanlass – gerade jetzt, wenn im Spätherbst die gesellige Tafel uns ins Innere zieht,

entdecken wir mit Lust, was Venedig und das umgebende Veneto in bunter Vielfalt auftischen.

Fisch, Fleisch, Wild

Philipp Conson kocht hier. Er stammt aus Treviso nördlich von Venedig. Der grosse Holzofen, der ehemals ausschliesslich Pizza zuzubereiten hatte, leistet ihm jetzt für Fleisch und Fisch gute Dienste. Und wir dürfen uns, wie Stefano Giovannini verrät, im Herbst besonders auf Wildspeisen freuen. Abgesehen von der Speisekarte lässt uns der heitere Gastgeber auch in andere Karten blicken. Er beabsichtigt, das Angebot der Serenissima in lockerem Rhythmus mit unterhaltenden Veranstaltungen zu erweitern. Damit dürfte er neben der bisherigen Kundschaft eine weitere ansprechen, die ein feines Essen mit gehobener Unterhaltung toppen möchte. Was das werden soll, verrät er noch nicht. Er lässt aber durchblicken, dass natürlich Italienisches und typisch Venezianisches elegante und amüsante Abende verspricht. Wir sind gespannt.



AUTHENTISCHES AROMA

Anschaulich erläutert Gastgeber Stefano Giovannini vom Restaurant Aroma auf der Lyss die historischen Besonderheiten der römischen Küche. Anders als Adel und Kurie, die einst von der Küche immer ausgefallenerer Kreationen mit immer teureren Zutaten forderten, musste sich die einfache Bevölkerung mit dem behelfen, was sie lokal im Alltag vorfand. Und entwickelte so aus einfachen Produkten der jeweiligen Region eine redliche, authentische Küche von hoher Qualität.

Persönlicher Service

Denis Pontil empfängt hier die Gäste gewandt und mit persönlicher Wertschätzung, Emanuele Megna wird in handwerklicher Meisterschaft unsere Teller füllen. Und länger schon kennen wir Mimi Petrone: Sie ist die Aufmerksamkeit in Person für die Gestaltung unseres Essvergnügens.

Definitiv etabliert

Die Trattoria hat sich auf der Lyss bestens eingeführt und ist mit einer guten Balance zwischen lebhafter Betriebsamkeit und familiärem Umgang vom Geheimtipp rasch zum allseitig geschätzten Treffpunkt geworden.

Restaurant Aroma

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

Öffnungszeiten

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

AROMA



AUF CHARONS SPUREN

Seit jeher ist das Restaurant Charon Generationen von Baslerinnen und Baslern ein Begriff. Der Name, französisch auszusprechen, hat nichts zu schaffen mit dem Fährmann der griechischen Mythologie, sondern so hiess der erste Gastwirt in diesem Haus. Einst eine Weinstube, später ein Gourmetempel, stand das stilvolle Lokal zum allgemeinen Bedauern lange leer – bis mit dem Apulia neues Leben und seit September auch eine neue Speisekarte Einzug gehalten hat.

Originelle Verbindung

Uns überrascht und freut, wie hier Innovation und Tradition eine besondere Verbindung eingehen. Denn dabei zeigt sich, dass eine eher ländliche Küche nicht in Widerspruch zur Eleganz der Ausstattung im Jugendstil stehen muss, sondern dass aus der Begegnung eine einzigartige, originelle Ambiance entsteht.

Erbe Apuliens

Franco Mastrullo, Geschäftsführer und Koch, stammt selber aus Apulien. Es ist ihm ein Anliegen, uns zusätzlich zu den bekannten touristischen Attraktionen seiner Heimat nun auch das kulinarische Erbe vorzustellen. So begegnen wir den schmackhaften Orecchiette und entdecken die so typische leichte Bitterkeit des Cime-di-Rapa. Eigentlich ein typischer Pasta-Gang, den man sich gerne mal als Secondo schöpfen lassen dürfte – wären da nicht die Köstlichkeiten aus dem Meer, Fisch und Tintenfisch in herrlicher Zubereitung, die wir nicht unbedacht dem Teller entschwimmen lassen möchten!

Restaurant Apulia

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

Öffnungszeiten

Di – Sa 11:30 – 14:00
18:30 – 23:00

ÀPULIÀ



ZÜNFTIGE HERKUNFT

Safran Zunft Restaurant Bankett Konferenz

Gerbergasse 11
4051 Basel
+41 (0)61 269 94 94
info@safran-zunft.ch
safran-zunft.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa 10:00 – 24:00
Küche 11:30 – 14:00
18:00 – 22:00
Sonn- und Feiertage
geschlossen



SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

Die E. Zunft zu Safran wurde im Mittelalter als eine der vier Herrenzünfte von den Basler Gewürzhändlern gegründet. Seit 1423 besitzt sie das Grundstück an der Gerbergasse und errichtete von 1899 bis 1902 das heutige Zunfthaus. Im Sommer 2016 wurde der ehrwürdige Bau einer sanften Renovation der Innenräume unterzogen, die nun längst verloren geglaubte Materialien und Möbel in neuem Glanz erscheinen lässt.

Nicht nur für Zünftige

Der derzeitige «Stubenknecht» Alexandre Kaden bewirbt mit seinem Team längst nicht mehr nur Zunftbrüder. Jeder Gast ist willkommen, um sich in der Zunftstube verwöhnen zu lassen. Im Restaurant erwartet ihn eine frische, saisonale Speisekarte, die moderne Küche mit traditionellen Gerichten verbindet. Dazu gehören natürlich frisch interpretierte Klassiker; aber auch neue, raffinierte Gerichte finden immer wieder ihren Platz auf der Karte.

Geschichte durch Geschichten

Passend zu den Speisen wartet im gut bestückten Weinkeller eine erlesene Auswahl an regionalen und internationalen Weinen auf die Geniesser. Die liebevoll restaurierte Zunftstube strahlt ein authentisches Basler Ambiente mit einladendem Charme aus. Das Zunfthaus bietet aber auch historische Räumlichkeiten für Apéros, Bankette, Seminare und Konferenzen von 10 bis 280 Personen. Darin hat das Zunfthaus, das mit Geschichten Geschichte geschrieben hat und weiter schreibt, schon viele Feste ausgerichtet.



MIT FACKELN DURCH DIE SCHLUCHT

Etwas Spezielles erleben am diesjährigen Weihnachtessen oder einem anderen Firmenevent? Ein eindrückliches Erlebnis mit Abenteuercharakter garantiert die dreissigminütige, begleitete Fackelwanderung zum Restaurant Bergmatten hoch über der Gemeinde Hofstetten (SO). Sie erfordert solides Schuhwerk und führt vom TCS-Parkplatz Radmer durch die imposante Chälengrabenschlucht zum Ziel. Wer sich dieses Abenteuer nicht hat entgehen lassen, geniesst anschliessend auf der einladenden Panoramaterrasse des Restaurants einen Apéro am offenen Feuer und danach das Nachtessen aus einer herzhaften, genussvollen Küche – und dazu eine atemberaubende Aussicht auf das imposante nächtliche Panorama des Dreiländerecks.

Abseits der Hektik

Nur 20 Kilometer entfernt von der Stadt Basel liegt das bekannte Ausflugsrestaurant Bergmatten, das viele Gäste auch unter seiner Zusatzbezeichnung «699» kennen – gemeint sind die Höhenmeter seiner bevorzugten Lage. Es ist ein Haus mit Geschichte und Tradition mitten in einem wunderbaren Naherholungsgebiet und bietet zu jeder Jahreszeit eine willkommene Gelegenheit, der Hektik der Stadt zu entfliehen. Ein Geheimtipp für den nächsten Ausflug mit Familie, Freunden, Mitarbeitenden oder Geschäftspartnern. Ariane und Andi Bolt und ihr Team machen jeden Besuch zu einem ganzheitlichen Erlebnis. Auch wenn man ohne Fackel gekommen ist...

WANDERUNG MIT FACKELN

Eine geführte Wanderung «by night» durch die Chälengrabenschlucht ist buchbar ab 10 Personen und macht einen Firmenevent zu etwas ganz Besonderem.

CHF 20.– p. P. inklusive Fackeln und Apéro auf der Aussichtsterrasse; gutes Schuhwerk erforderlich.

BRUNCH IN LUFTIGER HÖHE

Von 10:00 – 12:00 Uhr (nur auf Reservation) mit frischen Broten, Zopf, Gipfeli, hausgemachten Konfitüren, Birchermüesli, frischen Früchten, Joghurt, Fleisch- und Käseplatten, Rührei, Rösti, Speck und more... Alle Kaffeevarianten, Orangensaft, Tee, Ovomaltine, Caotina, stilles Wasser und ein Glas Prosecco sind inbegriffen.

CHF 35.– p. P. (Kinder bis 12 CHF 14.–, bis 5 gratis)

Restaurant

Bergmatten 699

Familie Bolt und Team
Bergweg 1
4114 Hofstetten
+41 (0)61 731 10 60
info@bergmatten.ch
bergmatten.ch

Öffnungszeiten

Mi – Fr 11:00 - 24:00

Warme Küche

11:30 – 14:30

17:30 – 21:30

Samstag 11:00 – 24:00

Warme Küche

11:30 – 21:30

Sonntag 10:00 – 24:00

Warme Küche

11:30 – 21:00

Mo/Di geschlossen

BERG699
mit Loft

RESTAURANT BERGMATTEN

**Gasthof Neubad**

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

Öffnungszeiten

Di – Fr 12:00 – 14:00
18:00 – 23:30
(Küche bis 22:00)
Sa 18:00 – 23:00
(Küche bis 22:00)
So/Mo geschlossen

Für Ihren Anlass an
Schliesstagen kontak-
tieren Sie uns bitte.

AUSZEIT IM NEUBAD

«Tu, was du kannst, mit dem, was du hast, dort, wo du bist.» Das ist die Devise von Julie Jaberg Wiegand und Philipp Wiegand. Täglich überraschen sie in ihrem Gasthof Neubad ihre treuen und neuen Gäste mit kulinarischen Klassikern und neu interpretierten Menüs.

Unvergleichliches Ambiente

«Am Anfang allen Tuns steht Begeisterung und Leidenschaft.» Unter diesem Motto hat das Paar an der Grenze zwischen Basel und Binningen mit grossem persönlichem Einsatz einen einmaligen Ort für eine genussvolle Auszeit geschaffen. Unter seiner Leitung hat das Traditionshaus sowohl für den privaten, familiären wie auch den geschäftlichen Anlass sein stilvolles Ambiente behalten und wirkt dennoch alles andere als verstaubt.

Unvergessliche Momente

«Wir wollen Ihre Wünsche erfüllen», lautet ein weiteres Credo der Wiegands. Damit aus einem Anlass ein unvergessliches Erlebnis wird, sollen Gäste geniessen und Zeit füreinander haben können. Als Gastgeber sind sie zuständig für Organisatorisches und Kulinarisches. Zentrale Bestandteile ihres Konzepts sind deshalb kompromisslos ausgesuchte Produkte, ein aufmerksamer Service und gastronomische Klassiker oder überraschende Kreationen.

Ein kleines, dynamisches Team um Julie und Philipp macht's möglich. Es ist erst zufrieden, wenn seine Gäste es auch sind.



FASCHT E FAMILIE

Als Daniel Jenzer vor zehn Jahren das Restaurant zur Wanderruh übernahm, brauchte er einen Chef de Cuisine. Dominik Vojtek kam, sah – und ist geblieben. Chef de Service Naguleswaran «Nagul» Kanagarasa, der zuvor die Gäste des Restaurant Comino an der Freien Strasse empfangen hatte, wirbelt auch schon seit über fünf Jahren an der Dornacherstrasse 151. Und von seinen Kolleginnen im Service und hinter den Kulissen blicken einige ebenfalls schon auf mehrere Dienstjahre im lauschigen Lokal im Gundelingerquartier zurück.

Multikulti als Chance

Mit dem Chef zusammen bilden die neun Wanderruh-Teamster eine multikulturelle Truppe aus nicht weniger als sechs Nationen: Schweiz, Sri Lanka, Slowakei, Peru, Lettland und Afghanistan. Das merkt man nicht zuletzt der Speisekarte an, die neben den Wanderruh-Klassikern wie Cordon bleu, hausgemachtem Hackbraten und Moules auch Gerichte wie «Brindzowé Halusky» und «Segedinsky Gulas s knedlou» aufführt.

Freundschaftlich führen

Gutes Personal zu finden gehört heute zu den grossen Herausforderungen im Gewerbe mit dem Gast. Wie schafft es Jenzer, seine Leute so lange zu halten? «Ich führe bestimmt, aber freundschaftlich», erläutert der Chef. «Ich bin selber, ausser wenn ich Ferien mache, immer im Betrieb. Und ich gestalte nach Möglichkeit die Arbeitsbedingungen so, dass sie für alle stimmen.» Aber auch «ausserdienstlich» legt er Wert auf familiäre Stimmung im Team: Zweimal im Jahr wird an einem Schliesstag gemeinsam etwas unternommen. Dieses Jahr beispielsweise ging's zum Bowling.

Hinten: Avelis, Maryam, Igor, Emil, Angela, Nagul, Michi, Dominik.
Vorne: Dani, Vanessa, beim Bowling im Quartier.

DIE MOULES SIND WIEDER DA!

Seit vielen Jahren sind die Moules marinières zu Beginn der Herbst-/Winter-Saison fester Bestandteil der Wanderruh-Menükarte. Ab sofort locken die leckeren Muscheln Seefrüchte-Fans aus der ganzen Stadt ins Gundeli.

Restaurant Wanderruh

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

Öffnungszeiten

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





POSITIVE EMOTIONEN IM TRADITIONELLEN RAHMEN

Es hat sich herumgesprochen in der Stadt: Im Schützenhaus weht ein frischer Wind. Das neue Konzept der Gastgeber kombiniert Traditionen mit Emotionen. Und ist damit bei seinen Gästen auf freudige Resonanz gestossen.

Restaurant

Schützenhaus

Schützenmattstrasse 56

4051 Basel

+41 (0)61 272 67 60

restaurant@

schuetzenhaus-basel.ch

schuetzenhaus-basel.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa 10:30 – 23:00

So 10:30 – 22:00

Nach einer Periode des Schwächelns unter früherer Führung hat das Restaurant Schützenhaus in den vergangenen Monaten zu seinem einstigen Renommée zurückgefunden. «Tout Bâle» strömt wie eh und je in das Traditions- und Schützenhaus neben dem Schützenmattpark und honoriert insbesondere die Sonntagsöffnung und die Wiedereinführung des Sonntagsbratens vom Chariot mit seinem Besuch.

Sieben Tage geöffnet

Tatsächlich hat das Gesellschaftshaus der Basler Feuerschützen als einer der wenigen gehobenen Gastrobetriebe der Region an allen sieben Tagen der Woche geöffnet. Mit seinen zwei À-la-carte-Restaurants und drei Sälen kann es (fast) allen Bedürf-

nissen seines breit gefächerten Publikums gerecht werden. Nicht nur das genussvolle Essen im Rahmen eines Tête-à-Tête oder einer kleineren oder grösseren Gesellschaft macht hier Freude. Auch für Seminare, Workshops, Apéros, Anlässe von Firmen oder Serviceclubs ist das Schützenhaus-Team optimal gerüstet.

Abwechslungsreiche Karte

Die Küche von Gilles Brunin und seiner Brigade ist saisonal, die Speisekarten werden viermal jährlich aktualisiert. Gekocht wird frisch, die Tagesmenüs wechseln ebenfalls täglich. Im Schluch, der Brasserie mit den Holztischen, gibt's eine Jenzer-Bratwurst mit Rösti, aber auch ein Rindsfilet. Im Gartensaal,





dem weissgedeckten Restaurantteil, wird zusätzlich Plattenservice wie etwa das traditionelle Chateaubriand angeboten.

Emotionen und Erlebnisse

Das Haus soll aber nach dem Willen seiner Gastgeberin Sandra Oberson und ihrem Team nicht nur Tradition atmen, sondern auch Emotionen und Erlebnisse für die Gäste schaffen. Dafür hat das Team im vergangenen Jahr ein erfolgreiches und saisonal wechselndes Veranstaltungsangebot aufgebaut. Es sind Anlässe für Jung und Alt, für Singles und Familien – nach dem Motto «Wer vieles bringt, wird allen etwas bringen».

Von Jazz bis Stoll

Beispiele gefällig? Da gibt es Jazz- oder Raclette-Abende, die besonders Spass machen, wenn man sie zu zweit oder mit Freunden besucht. Oder die Causeries des Religionswissenschaftlers Mike Stoll, Klassik-Matinées mit den Musikerinnen und Musikern des Collegium Musicum Basel, die Silvester-Gala mit Live-Musik und, und, und... Mehr dazu verrät der nebenstehende Veranstaltungskalender oder die Website des Schützenhauses.

VERANSTALTUNGEN

JEDEN MITTWOCHABEND

Raclette mit Weinen von der Kellerei Julius, Salgesch

SONNTAG, 27. OKTOBER 2019, AB 11:00 UHR

Klassik-Matinée mit dem Collegium Musicum Basel

MITTWOCH, 25. UND DONNERSTAG, 26. DEZEMBER 2019, MITTAGS/ABENDS

Weihnachten im Haus der Feuerschützen

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2019, ABENDS

Silvester-Gala mit Live-Musik

Weitere Veranstaltungen finden Sie auf der Website schuetzenhaus-basel.ch



SCHNÖRKELLOSER UND EHRLICHER FLEISCHGENUSS

Hotel Gasthof zum Ochsen

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

Öffnungszeiten

Täglich 11:30 – 14:00
18:00 – 22:00

Wer eine Weihnachtsfeier für sein Team plant, sollte den Gasthof Ochsen in den Fokus nehmen. Aber auch ausserhalb der Festtage ist die Arlesheimer Metzger-Familie eine sichere Adresse für originelle und qualitativ erstklassige kulinarische Events.

Kochen mit Leidenschaft ist die Profession des Chef de Cuisine im Hotel Gasthof zum Ochsen in Arlesheim. Mit seinem Wirken im Hotel Krafft in Basel hat sich Hubert Mayer einen Namen gemacht. Gelernt hat der 45-jährige Schwarzwälder sein Handwerk aber in seiner Heimat. «Ehrlich und bodenständig» bezeichnet er als seinen Kochstil; einfach lecker ohne zu viel Schnickschnack und doch originell genug, um zu überraschen. Die Zutaten sind die Stars, die es nur noch zur Geltung zu bringen gilt. In seiner Freizeit geht der Naturbursche am liebsten mit seinem Hund in den Wald auf die Suche nach Steinpilzen. Dort findet er auch seinen Ausgleich und die Inspiration für neue Kreationen.

Weihnachtsfeier als Wertschätzung

Die Mitarbeit ihres Teams mit einem gediegenen Essen wertzuschätzen ist bei vielen Arbeitgebern ein fester Bestandteil im Jahresprogramm. Das Restaurant Ochsen in Arlesheim verfügt über verschiedene Räume und Säle, die für grosse oder auch kleine Gruppen den perfekten Rahmen für ein solches Essen bieten. Zudem bietet das erfahrene Team seine Unterstützung bei der Planung an, routiniert, professionell, schnell und einfach! Für ganz Schnellentschlossene hat Küchenchef Hubert Mayer bereits ein festliches Drei- oder Vier-Gänge-Menü zusammengestellt. Sibylle Böhler, Leiterin F&B, führt potenzielle Veranstalter von Firmenweihnachtsfeiern jederzeit gern durch die Räumlichkeiten und



reserviert Wunschdaten. Erfahrungsgemäss ist das bereits die halbe Miete; alles Weitere lässt sich später noch planen.

Besondere kulinarische Events

Der Ochsen-Kalender ist gespickt mit Genussevents. Selbstredend geht es dabei hauptsächlich um den Genuss von Fleisch. Kein Wunder, denn der Arlesheimer Gasthof ist schliesslich das zweite Standbein der Metzger-Familie Jenzer. Die Metzgerei liefert der Küche die beste Fleischqualität, und der Service bringt sie gekonnt zubereitet als Spezialitäten auf den Tisch. Grossgeschrieben werden die traditionellen Metzgete-Tage im November. Während drei Tagen werden Spezialitäten und in Vergessenheit geratene Rezepte in Hülle und Fülle aufgetragen. Gesellige Tafeln werden zum Meeting Table. Wem das grosse Buffet zu viel ist, kann sich mittags im Restaurant einen Metzgete-Teller bestellen.

Weisser Trüffel aus Italien

Wer das ganz Besondere liebt, kann sich ebenfalls auf den November freuen. Sobald die weissen Trüffel reif sind, steht die unvergleichliche Knolle mit dem unglaublich intensiven Aroma auf der Ochsen-Menükarte. Allein schon der Trüffelduft, der beim Servieren durchs Restaurant zieht, lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Ein einmaliger Genuss, der nur im November angeboten wird.

Bild: Hubert Mayer (l.), Christoph Jenzer (r.).

Butcher & Wine

Die beiden Metzgermeister Christoph Jenzer und Johann Schwarz trumpfen mit ihren Glanzstücken auf. Zarte Butchers Cuts aus Jenzers Fleischwerkstatt und edle Tropfen aus dem Weinkeller im Burgenland von Johann Schwarz stehen im Mittelpunkt des Events. Über diesen und alle weiteren Anlässe im Hotel Gasthof Ochsen informieren Web- und Facebook-Seiten (s. u.).

VERANSTALTUNGEN

MONAT NOVEMBER 2019

Trüffel!

Geniessen Sie unser spezielles Angebot mit weissem Trüffel aus Italien!

7. - 9. NOVEMBER 2019

Grosses Metzgete-Buffet

Abends im Ochsenaal für 69.- / 20.- pro Person / Kind

Am 9. und 10. November mittags Metzgete-Teller im Restaurant für 35.- pro Person

21. NOVEMBER 2019

Butcher & Wine

Menü mit Fleischspezialitäten und «Schwarz»-Weinen aus dem Burgenland für 135.- pro Person inkl. Getränken, 19 Uhr.

25./26. DEZEMBER 2019

Festliche Weihnachtsmenüs für entspannten Genuss

31. DEZEMBER 2019

Silvester-Gala

Gala-Menü oder lieber Metzger-Fondue chinoise à discrétion? Feiern Sie das Jahresende in kulinarischer und geselliger Runde. Reservieren Sie frühzeitig unter 061 706 52 00!

ENTDECKEN SIE DIE GESCHMACKSVIELFALT VON GIN!



GRAPEFRUIT
COLLINS

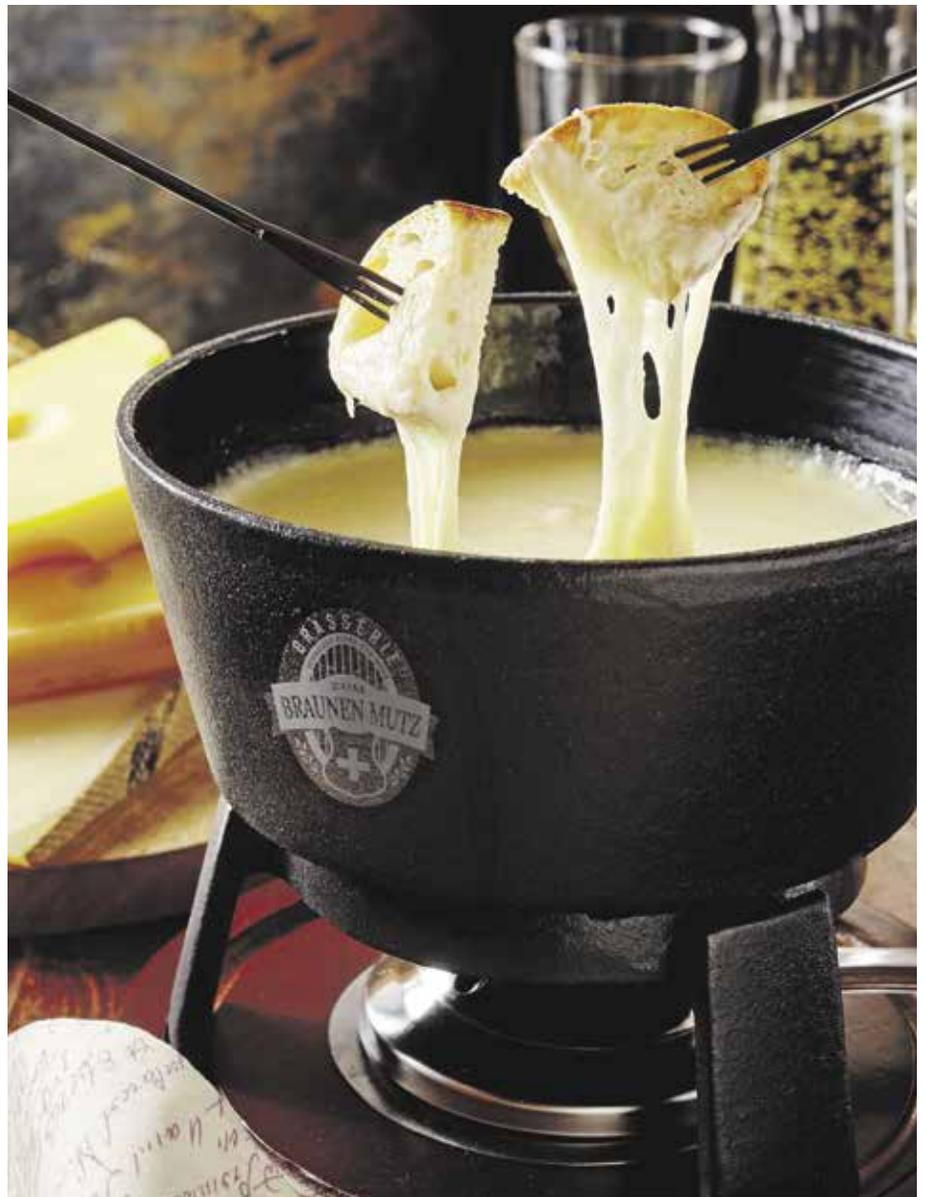


TANQUERAY N° 10
PERFECT MARTINI



GRAPEFRUIT
JULEP





IN DER BASLER ALTSTADT

Über 100 Jahre Tradition und Gastfreundschaft! Dafür steht das Restaurant Zum Braunen Mutz ebenso wie für ein reichhaltiges Angebot an Schweizer Gerichten und Bieren. Hier trifft man sich in entspannter Atmosphäre zum Business-Lunch, einem rustikalen Abendessen oder beim Sonntagsbrunch mit Familie und Freunden. Im Herzen von Basel, direkt am «Barfi».

Ob Kalbsleber «Mutzen-Art» oder Zürcher Kalbsgeschnetzelttes mit Rösti, Vitello Tonnato oder Mutzen-Rindsburger – die Speisekarte des «Mutz» atmet Tradition und Geschichte. Sie bietet allen etwas, auch Erinnerungen an die eigene Kindheit wie «G'hacks mit Hörnli» und hausgemachtem Apfelmus oder Deftiges wie die frische Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce. Die Küche lässt sich vom nahen Dreiländereck und von traditionellen Schweizer und Basler Gerichten inspirieren.

Sich etwas mehr Zeit zu nehmen lohnt sich am Sonntag, wo das «Mutz»-Team einen opulenten Brunch mit frischen Eierspeisen und saftigem «Sunntigs-Brote» aufischt.

WINTERZEIT IST FONDUEZEIT!

Dieser kulinarischen Wahrheit trägt der Braune Mutz mit einem umfangreichen Angebot an Fondues mit einer Vielzahl von auf den geschmolzenen Käse abgestimmten Vorspeisen, Beilagen, Desserts und Weinen Rechnung! Fonduekarte auf brauner-mutz-basel.ch / Restaurant / Fondue

Zum Braunen Mutz

Barfüsserplatz 10
4051 Basel
+41 (0)61 261 33 63
info@brauner-mutz-basel.ch
brauner-mutz-basel.ch

Öffnungszeiten

Bierhalle

Mo – Mi 09:30 – 23:00
Do – Sa 09:30 – 24:00
So 10:00 – 23:00

Brasserie

Di – Sa 11:30 – 14:00
18:30 – 23:00
So/Mo geschlossen





**Hotel Restaurant
Landgasthof**

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

Öffnungszeiten

Mo – So 09:00 – 23:00

AUFFORDERUNG NICHT NUR ZUM TANZ

In der gehobenen Gastronomie sind gute Küchenbrigaden und zuvorkommendes Servicepersonal heutzutage eine Selbstverständlichkeit. Wer aus der Masse der Betriebe herausstechen will, muss seinen Gästen mehr bieten. Das hat man auch in Riehen erkannt.

Je nach Lage und Konzept eines Restaurants reicht es im umkämpften Markt unserer Tage nicht mehr, «nur» gut zu kochen und freundlich zu servieren. Das wird vom Gast als selbstverständlich vorausgesetzt. Zusätzlich gefragt ist immer mehr das, was Marketing-Fachleute «added value» nennen: ein Mehrwert an Gastfreundschaft in Form von attraktiven Anlässen. Diese Erkenntnis ist unter neuer Leitung auch im Riehener Landgasthof angekommen.

Mike Stoll erobert Riehen

Mit dem Pächterwechsel und dem gut besuchten «Tag der offenen Tür» vom vergangenen 13. Juli hat die Eventkultur auch im Riehener Traditionsgasthaus

Einzug gehalten. Noch im selben Monat traf sich «tout Riehen» bei einem Grillabend auf den beiden Terrassen, und Mitte August hatte auch der populäre Stadthistoriker Mike Stoll mit einer seiner witzigen Causeries seinen ersten Auftritt. Und dabei soll es nicht bleiben, wie ein Blick auf die Website des Landgasthofs oder ins gedruckte Booklet mit den Veranstaltungen des kommenden Winterhalbjahrs zeigt.

Angebote für Tanzfans ...

Neben kulinarisch inspirierten Specials wie den beliebten «Wine & Dine»-Abenden oder dem Revival des traditionellen Sonntagsbratens finden sich da viele Hinweise auf neue Initiativen und Ideen.



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant



Zum Beispiel überraschen die initiativen Gastgeber mit Tanznachmittagen für Seniorinnen und Senioren und dem ersten Seniorenball im Dezember. Und selbstverständlich hat das Landgasthof-Team auch für Weihnachten und Neujahr einige festlich geschmückte Pfeile im Köcher.

... und Klassikfreunde

Da versteht es sich fast von selbst, dass das hochstehende kulinarische Angebot nun auch im Dorfzentrum von Riehen mit den auch in anderen Gastrohochburgen der Stadt geschätzten Gastspielen des Collegium Musicum Basel und anderer Ensembles verschiedener Stilrichtungen kombiniert wird. Dafür sind die vielen und vielseitig nutzbaren Räumlichkeiten des Landgasthofs ja geradezu prädestiniert.

ZMORGE UND ZNÜNI

Täglich ab 09.00 Uhr serviert das Landgasthof-Team ein feines Zmorge zum Geniessen mit Freunden und Bekannten. Und für alle, die nur wenig Zeit haben, gibt's ein leckeres Znüni.

Zmorge im Landgasthof – CHF 17.50
Kaffee oder Heissgetränk, Orangensaft, zwei Brötli, Aufschnitt und Früchte

Znüni im Landgasthof – CHF 9.50
Sandwich, Mineral und Kaffee

VERANSTALTUNGEN

GANZER NOVEMBER 2019, JEDEN SONNTAG

SONNTAGSBRATEN IM LANDGASTHOF

Lammgigot, nach alten Hausrezepten mit Liebe zubereitet und am Stück gebraten (CHF 32.50)

DONNERSTAG, 21. NOVEMBER 2019, 14:30 – 17:30 UHR

SENIOREN-TANZNACHMITTAG

Zu Live-Musik das Tanzbein schwingen oder einfach vergnüglich «luege und loose».

DONNERSTAG, 28. NOVEMBER 2019, AB 18:30 UHR

CHAMPAGNE & DINE

Erwin Rabi von Baur au Lac Vins begleitet die Gäste persönlich durch den Abend.

FREITAG, 29. NOVEMBER 2019, 18:00 UHR ESSEN/19.30 UHR KONZERT

THE KING'S SINGERS: A SPOTLESS ROSE

Eine der weltbesten A-cappella-Gruppen präsentiert eine Auswahl von Weihnachtsgesängen von Palestrina, Berlioz, Poulenc und anderen.

MITTWOCH, 25. UND DONNERSTAG, 26. DEZEMBER 2019, MITTAGS UND ABENDS

WEIHNACHTEN IM LANDGASTHOF

Festliches drei-, vier- oder fünfgängiges festliches Menü zwischen CHF 79.– und CHF 104.–

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2019, 17:00 UHR

SILVESTER MIT DEM JANOSKA-ENSEMBLE

Vier Musiker aus Bratislava verbinden das klassische Fach mit anderen Genres von Jazz und Latin bis hin zur Popmusik.

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

SILVESTERABEND GEMÜTLICH UND FESTLICH

Festlich zum Jahresausklang mit Apéro und 4-Gang-Menü (CHF 105.–)

DONNERSTAG, 16. JANUAR 2020, 19:30 UHR

SOUVENIR DE FLORENCE CLASSIQUE

Das Philharmonische Stradivari Sextett Berlin spielt auf sechs Instrumenten aus dem Bestand der Stradivari-Stiftung; dazu wird ein saisonales 3-Gang-Menü serviert (CHF 55.–).

SONNTAG, 26. JANUAR 2020, 11:00 UHR

KLASSIK-MATINÉE MIT DEM COLLEGIUM MUSICUM BASEL

Ein gediegener, genussvoller Sonntagmittag mit klassischer Musik des Collegium Musicum Basel und einem anschliessenden saisonalen Menü (CHF 92.–)

Weitere Veranstaltungsankündigungen immer auf der Website landgasthof.ch oder im Booklet «Genussvolle Momente & kulturelle Aktivitäten Juli bis Januar 2020».

RÄUMLICHKEITEN

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

- Gaststube (60 Plätze)
- La Campagnola (70 Plätze)
- Wettsteinstube (80 Plätze)
- Bürgerkeller (60 Plätze)

Und für Veranstaltungen bis 400 Teilnehmer verfügt der Gasthof über den grössten Saal Riehens.

MÖVENPICK
WEIN

Entdecken Sie eine Welt voller Genuss und Leidenschaft

- ✓ Über 1'200 Weine in allen Preislagen
- ✓ Jeden Tag über 20 Weine zur **Degustation**
- ✓ Professioneller **Geschenkservice**
- ✓ **Genussvolle Events** zu diversen Weinthemen



Wir freuen uns auf Ihren Besuch an einem unserer 25 Standorte

Mövenpick Wein Basel
Halteringerstrasse 101
4057 Basel

Mövenpick Wein Reinach
Bruggstrasse 12b
4153 Reinach BL

IHR EINKAUFSGUTSCHEIN

CHF **20.-**

Gültig bis zum 31. Dezember 2019 ab einem Einkauf von CHF 100.-

Bitte geben Sie diesen Gutschein an der Kasse ab oder melden Sie sich im Onlineshop unter moevenpick-wein.ch an. Anschliessend im Warenkorb unter «Online-Gutschein» den folgenden Code eingeben: **496fine**

Barauszahlungen (auch von Teilbeträgen) sind nicht möglich. Ein Gutschein pro Kunde/Kundin einlösbar; nicht kumulierbar. Nicht gültig für den Kauf von Geschenkkarten, Spirituosen und Subskriptionsangeboten.

www.moevenpick-wein.ch



LONDON TEA – DER SCHWEIZER TEE

Erste Handelsbeziehungen durch die Gründer der London Tea führen ins Jahr 1860 zurück. Offiziell gegründet, mit Sitz in Basel und London, wurde die London Tea Company Ltd. im Jahre 1896. Kurz nach der Gründung kamen die Vorfahren der heutigen Besitzer in die Firma. Das Unternehmen wird heute in dritter und vierter Generation von der Familie Bisang geleitet und ist das älteste Teehandelshaus der Schweiz. Es wird seit Generationen nach dem strikten Grundsatz «Frische, Reinheit und oberste Qualität» geführt und darf sich glücklich schätzen, ganze Generationen von Familien zum Kundenkreis zu zählen.

Heute führt die London Tea ein mit über 360 Sorten Tee umfassendes Angebot. Dazu gehören exklusivste Sorten aus allen Herkunftsländern, veredelte und aromatisierte Sorten aus eigener Produktion und über 140 Sorten in Bio-Qualität. Dazu kommen Accessoires wie nachhaltige Tee-Geschenke, Tee-Geschirr und Zubehör. Auch für die Gastronomie sind Sortiment und Service umfassend. Sie folgen dem strikten Grundsatz, dass auch im Lieblingslokal nur feinsten Tee erhältlich sein sollte.

Im London-Tea-Sortiment finden sich im Jahresverlauf immer auch bestechende Geschenkideen wie die auf dieser Seite abgebildete Bergamotte-Box.

LONDON TEA

Teehuus Basel

Spalenberg 10
4051 Basel

Öffnungszeiten

Mo	11:00 – 18:30
Di – Fr	09:00 – 18:30
Sa	09:00 – 18:00

LONDON TEA

Tee-Manufaktur

Laden und Versand
Reinacherstrasse 97
4142 Münchenstein
+41 (0)61 411 95 96

info@london-tea.ch
london-tea.ch





DAS KULINARIUM ZUR PREMIERENFEIER

Nach hoch konzentrierten sechs bis acht Wochen Proben folgt im Theater mit der Premiere der grosse Abend. Das ist der Moment, in dem die Früchte einer reichhaltigen Aussaat geerntet werden. So ein Ereignis garantiert Gänsehaut-Momente, und solche gibt es auf der Grossen Bühne des Theaters Basel in der Spielzeit 2019/2020 nicht weniger als zehn Mal. Nachdem in der Vorbereitungszeit alle auf diesen Abend hingearbeitet haben, soll das schöne Ergebnis auch gebührend gefeiert werden. Doch was wäre eine solche Feier ohne treues Publikum?

Deshalb möchte das Theater Basel in der laufenden Saison jede Premiere im grossen Haus zusammen mit Zuschauern und Gästen im Foyer feiern. Und natürlich soll eine solche Feier die Gemüter auch auf kulinarischer Ebene erfreuen. Um dieses Kulinarium zu bieten, hat das Gastronomieteam des Theaters eigens für diesen Anlass ein ansprechendes Menü kreiert. Nach den Augen und Ohren im Zuschauerraum kommt also auch der Gaumen auf seine Rechnung, vor oder nach der Premiere, im Foyer des Theaters Basel.

NÄCHSTE PREMIEREN GROSSE BÜHNE

15. NOVEMBER 2019

COW

Ballett von Alexander Ekman

14. DEZEMBER 2019

LA BOHÈME

Oper von Giacomo Puccini

18. JANUAR 2020

LE NOZZE DI FIGARO

Oper von Wolfgang Amadeus Mozart

14. FEBRUAR 2020

GRAF ÖDERLAND

Schauspiel von Max Frisch

27. MÄRZ 2020

PETER GRIMES

Oper von Benjamin Britten

Restaurant Theater Basel

Elisabethenstrasse 16

4051 Basel

+41 (0)61 295 15 51

gastronomie

@theater-basel.ch

theater-basel.ch/

Service/Gastronomie

Öffnungszeiten

Mo – Sa 08:30 – 23:30

So 15:00 – 23:00

THEATER BASEL

NOOHN

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

Öffnungszeiten**Restaurant/Garten/****Sushi-Bar**

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

Bar/Lounge

Mo – Do 11:30 – 14:30
 16:30 – 24:00
 Fr 11:30 – 14:30
 16:30 – 02:00
 Sa 17:00 – 02:00

Dachterrasse**(bei schönem Wetter):**

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

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



DAS NOOHN GEHT MIT DEM TREND

Die virtuelle Realität überrollt die Welt in Windeseile. Zwar stehen wir mitten im digitalen Zeitalter, aber die Gastronomie hat sie bisher nur oberflächlich geprägt. Dabei steht kaum ein Berufszweig mehr in ihrem Spannungsfeld als das Gewerbe mit dem Gast.

Noch sind wir nicht so weit, dass eine emotionale Dienstleistung von einer Maschine vermittelt werden kann. Das Gefühl, als Gast herzlich willkommen zu sein, in einem familiären Klima Platz zu nehmen und sich wohlfühlen, ist nur durch menschliches Einfühlungsvermögen und Kommunikation zu vermitteln. Auch Speis und Trank kann man nur in der realen Welt zu sich nehmen. Das Ziel jedes Gastronomen ist die Vereinigung und Verbindung beider Welten. Die Kommunikation nach aussen wird vom Gast teilweise selber übernommen. Mit Hilfe der Social

Media, Food Bloggers und Bewertungsplattformen werden Eindrücke und Erlebnisse nach aussen kommuniziert, was dem Unternehmer die eigene Kommunikation enorm erschwert.

Eine wahre Geschichte

Dazu ein Beispiel aus dem NOOHN-Alltag: Ein Post auf Instagram hat diesen Sommer für Aufregung im Betrieb gesorgt. Sein Inhalt, «Drei Drinks und 5 Plastiktrinkhalme!», löste eine grosse Diskussion von vielen Mitlesern aus – es musste gehandelt werden.



tee wird ausschliesslich mit Fruchtsäften gesüsst. Im NOOHN werden Lebensmittel mit Achtung und Respekt verarbeitet. Diese Philosophie passt bestens zur Arbeitsmoral der japanischen Mitarbeitenden und unterstreicht das Fusionskonzept im NOOHN. Japan ist bekanntlich ein zentrales Element der NOOHN-Welt, denn nirgendwo liegen Tradition und Innovation so nah beieinander wie im Land der aufgehenden Sonne.

Innert zwei Wochen wurden verschiedene Offerten eingeholt und im Team entschied man sich schliesslich für die BIO-Trinkhalme aus Pappkarton. Dieser Prozess wurde laufend auf Social Media dokumentiert und war für die Gäste sehr unterhaltsam. Derjenige, der den Stein ins Rollen gebracht hatte, postete auch den neuen, nachhaltigen Trinkhalm und lobte die prompte Reaktion mit den Worten: «Bravo NOOHN! Sollten sich einige eine Scheibe davon abschneiden!»

Nachhaltiges NOOHN

Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt alle und ist im Trend. Der Gast wählt immer bewusster aus, wo er was zu welchem Preis konsumiert. Auch das NOOHN will mithalten und hat sich ein hohes Ziel gesetzt: Es will im Jahr 2020 wo immer möglich auf Plastik verzichten. Die Produkte werden nur noch nachhaltig eingekauft und verarbeitet. Die Ethik des Gastes bestimmt die Einkaufspolitik im NOOHN und das ist auch gut so. Beispiele? Der Fisch darf nicht mit dem Netz gefischt werden, nur noch Leinenfang wird akzeptiert. Die Krevetten kommen nicht mehr aus Vietnam, der Lachs nicht aus Norwegen, das Fleisch von Jenzer Natura und das Gemüse und die Früchte vom Lieferanten nebenan. Tee gibt es nur noch aus nachhaltigem Anbau, der hauseigene Eis-

VERANSTALTUNGEN

DONNERSTAG, 24. OKTOBER 2019, 19:00 – 21:00 UHR

NOOHN UNPLUGGED

Jenny & Michi von der Band LIVETIME verzaubern Sie musikalisch in der Bar/Lounge.

SAMSTAG, 23. NOVEMBER 2019, 21:30 – 00:00 UHR

LIVETIME BAND @ NOOHN

Die ganze Nacht tanzen zu rockigen Beats.

SAMSTAG, 30. NOVEMBER 2019, 13:00 – 16:00 UHR

COCKTAIL- ODER SUSHI-KURS (nur auf Voranmeldung)

DONNERSTAG, 19. DEZEMBER 2019, VON 19:00 – 21:00 UHR

NOOHN UNPLUGGED

Annette Berger verzaubert Sie musikalisch in der Bar/Lounge.

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

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Die etwas andere Silvesterfeier im NOOHN. Buffet-Paket und Live-Musik, Sicht auf das Neujahrsfeuerwerk von der Dachterrasse aus und Tanzen ins neue Jahr mit DJ Komla.

FREITAG, 14. FEBRUAR 2020, AB 18:00 UHR

BE MY VALENTINE @ NOOHN

Feinschmecker-Valentinsmenü mit musikalischer Begleitung.

Alle Anlässe und Kurse finden Sie in unserem Facebook- Veranstaltungskalender, auf Instagram oder auf unserer Webseite noohn.ch

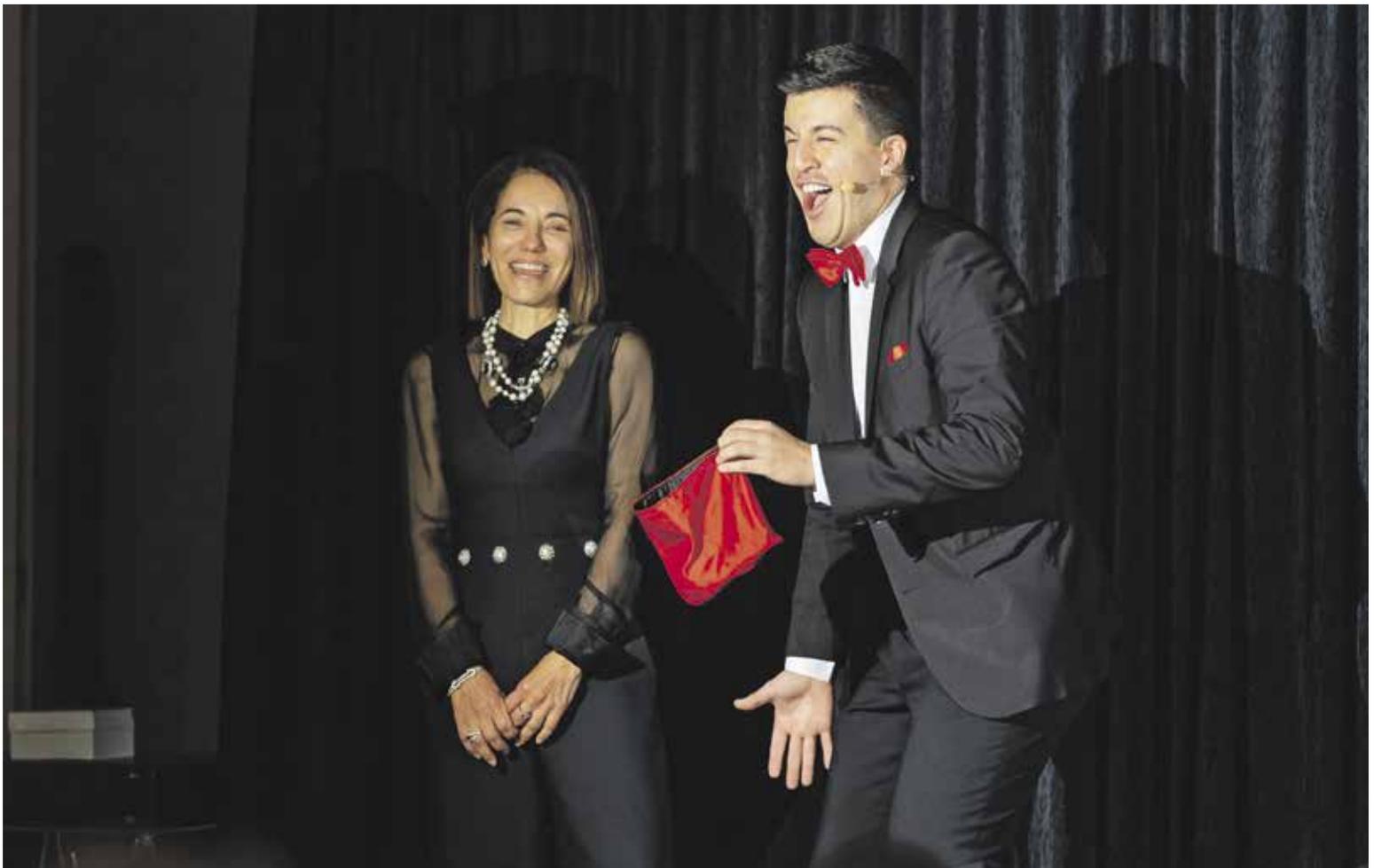


Bild: © Pascal Feig Photography

MERLIN UND FRAU MUSICA IM WASSERSCHLOSS

Das Schloss Bottmingen ist eines der schönsten seiner Art in der Schweiz. Zauberhaft ist nicht nur seine festliche Beleuchtung in den dunklen Wintermonaten. «Bezaubernd» sind auch gewisse Events im Schloss.

Schloss Bottmingen

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

Öffnungszeiten

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

Auf Anfrage öffnen wir
montags für Anlässe.



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**

Gewiefte Gastgeberinnen und Gastgeber haben den Dreh längst heraus: Zum geniesserischen Essen und Trinken gehören in der gehobenen Gastronomie eine spezielle Ambiance und immer wieder attraktive Events für Stamm- und Schnuppergäste. Bereicherungen eines Mehrgang-Menüs durch magische oder musikalische Darbietungen erfreuen sich dabei besonderer Beliebtheit.

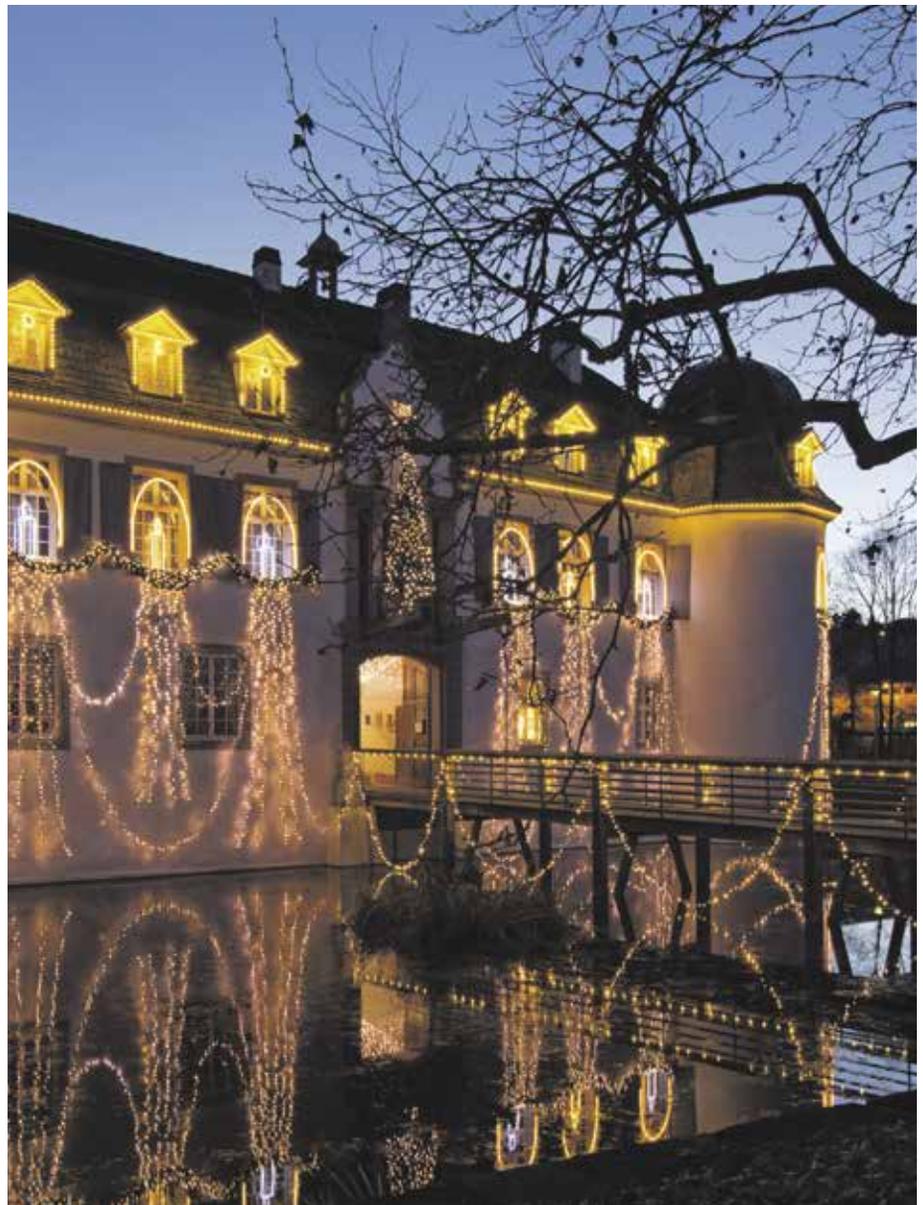
Magisches Trio

Gleich das ganze Haus bespielt am ersten Dezembersonntag 2019 der Zauberkünstler und Bestseller-Autor Roberto Gobbi. Unter dem Motto «Magic in the Castle» lässt er die Gäste wie weiland der mystische Merlin Zauberkunst vom Feinsten erle-

ben. Mit seinem Charme und der Grandezza von über dreissigjähriger Erfahrung auf den Bühnen der Welt verblüfft er sein Publikum Ma(h)l für Ma(h)l. Und lässt sich bei der Zaubershow im Rittersaal, der Salon-Magie im Täfersaal und Close-up-Zaubereien im Spiegelzimmer von ebenso routinierten Kollegen unterstützen. Zusammen mit dem Maestro sorgen das «Duo Domenico» und der «Insider» Marco Caviola («Ein Zauberer packt aus») ganz ohne Schall und Rauch für Genuss und Staunen pur – einen ganzen Abend lang.

Musikalisches Septett

Doch nicht nur Zaubereien sind bei gepflegten Dinnerveranstaltungen beliebte Zwischengänge; immer wieder kommt auch Frau Musica zum Zug. Die Step-



pin Stompers sorgen nicht zum ersten Mal im Schloss Bottmingen für schmissige Tafel- und Tanzmusik. Seit über 50 Jahren ist die wohl populärste Dixielandband der Region Nordwestschweiz nun auf den Bühnen und in den Konzertlokalen der Nordwestschweiz und weit darüber hinaus unterwegs. Und kommt trotz vielfältiger anderweitiger Verpflichtungen auch immer wieder gerne ins Wasserschloss.

Truffles und Tradition

Und in diesem Haus ebenfalls bereits zur Tradition geworden sind die Soirées mit Trüffel und Wein, die vom Schloss-Team speziell liebevoll gestalteten Valentinstag-Dinners und der Ball de Sylvestre. Auch in dieser Saison nicht zu verpassen!

Und last but not least: Die Schlosstore stehen auch über die Feiertage am Jahresende weit offen. Für Weihnachts- und Stephanstag, 25./26. Dezember kreiert die Küche ein spezielles Festtagsmenü. Und an Silvester, 31. Dezember wird das neue Jahr mit einem Ball zu Live-Musik begrüsst.

VERANSTALTUNGEN

SONNTAG, 1. DEZEMBER 2019, 17:30 – 23:00 UHR

MAGIC IN THE CASTLE – ROBERTO GOBBI

Der international bekannte Zauberkünstler und Bestsellerautor aus der Region präsentiert das Zauberduo Domenico und Marco Caviola. Das magische Arrangement kostet CHF 160.– p. P. und schliesst Magic Cocktail, Apérohäppchen, 4-Gang-Menü, Weine und Getränke zum Abendessen ein.

SONNTAG, 15. DEZEMBER 2019, 18:30 – 23:00 UHR

SWING & DINE MIT DEN STEPPIN STOMPERS

Die populärste Dixielandband der Region begleitet das 4-Gang-Menü für CHF 150.–, Empfangscocktail und freie Tanzfläche für alle inbegriffen.

SONNTAG, 19. JANUAR 2020, 18:00 – 23:30 UHR

SOIRÉE TRUFFES ET VINS

Küchenchef vom Schloss Guy Wallyn und Friends präsentieren ein Trüffelmenü für CHF 295.– inklusive Champagner-Aperitif, Trüffel-Menü in sieben Gängen, Weine, Mineralwasser und Café. Karten für diesen Anlass sind direkt im Schloss buchbar.

FREITAG, 14. FEBRUAR 2020, 18:30 – 23:00 UHR

VALENTINSTAG

Eine Feier des Tages der Liebe und Zuneigung für seit Langem oder neu Verliebte! 5-Gang-Menü inklusive Champagner-Aperitif für CHF 135.– p. P.



E-Mobilität ist Zukunft

Steigen Sie jetzt um

Weitere inspirierende Mobility-Themen
www.primeo-energie.ch/mobility



Der Weg zu einer nachhaltigen Mobilität führt über die Elektromobilität. Mit Primeo Energie als Partner von MOVE profitieren Sie von einem der grössten Stromladenetze der Schweiz. Möchten Sie jetzt auf Elektromobilität setzen? Wir beraten Sie gerne. **Live smart.**



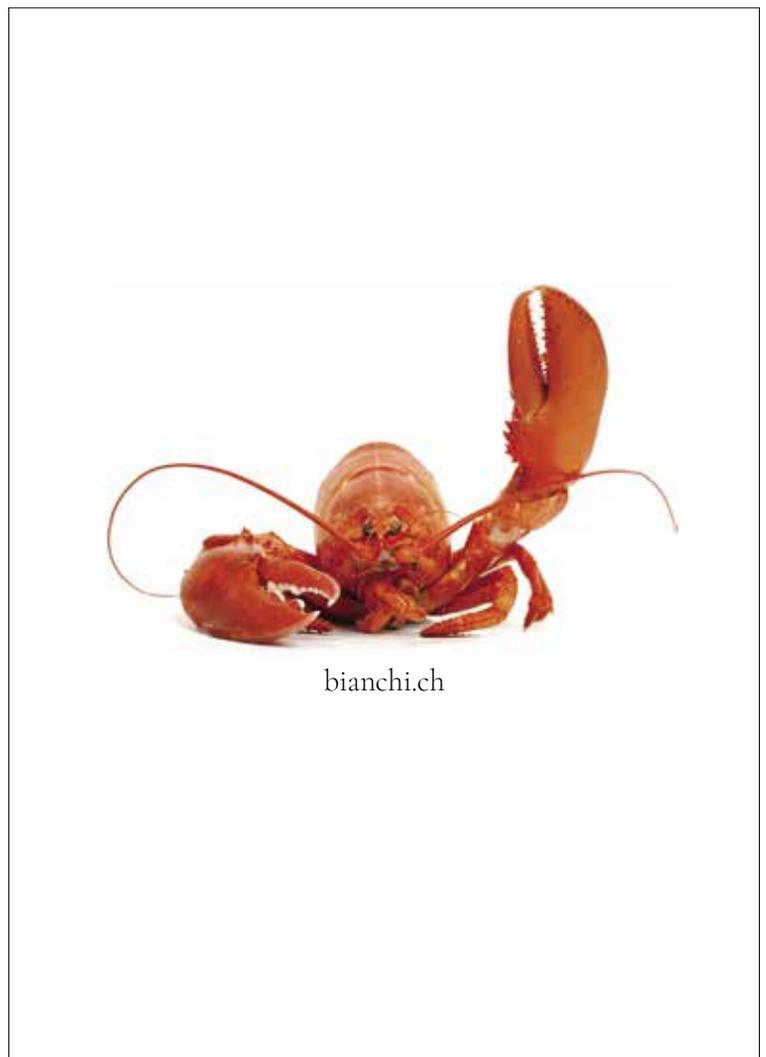
it's Wine o Clock by
Wine & Drinks
Kaufmann
 since 1968
www.baselweine.ch

Ose
 Rosato di Merlot
 Ticino

75
Tamborini
 dal 1944

Passo di
Tambo
 Ticino DOC Merlot
 Appellation d'origine contrôlée

Kaufmann Wine & Drinks, 4112 Bättwil - Die Adresse für Wein- und Spirituosen





HERBSTLICH-WILDES BEI KOHLMANNNS

Herbstliche Spezialitäten eröffnen die Wintersaison bei KOHLMANNNS – essen und trinken am Barfüsserplatz. Dazu gehört eindeutig der kreative Nüsslisalat mit Ei, dazu Laugencrouçons, entweder mit gezupftem Lachs oder knusprig gebratenen Schweizer Hähnchenstreifen mit Quark-Kräuter-Dip. Weiter empfiehlt der Chef die einzigartige «Dicke Rippe vom regionalen Freilandrind», am Tisch flambiert und serviert mit würzigem Weissweinsrisotto. Als süsser Abschluss drängt sich ein hausgemachtes Meringueparfait mit glasierten Maroni und knuspriger Meringue auf.

Wild vor Weihnachten

Ab Dezember stehen dann traditionelle Wildspezialitäten auf dem Menüplan, zum Beispiel zartes Hirschragout an einer Rotwein-Preiselbeer-Sauce mit hausgemachten Spätzli oder frisch angebratenes Rehgeschnetzeltes an Portweinsauce auf knuspriger Rösti. Zum Abschluss wird ein feiner Apfelstreuselkuchen vom Blech oder der einzigartige Käsekuchen nach einem geheimen Rezept von Johannes Kohlmanns serviert. Natürlich alles hausgemacht!

Zauberhafte Hütte

Pünktlich zur Herbstmesse öffnet wieder der Hüttenzauber auf der Seitenterrasse des KOHLMANNNS. Bis Heiligabend können sich die Basler und ihre Gäste bei Glühwein oder einer feinen Raclette mit Käse vom mehrfachen Swiss-Cheese-Award-Gewinner

Seiler Berghof in Sarnen auf die kommende Weihnachtszeit einstimmen. Auf keinen Fall verpassen darf man dabei den «Alpen-Hot-Dog»! Diese Location wie auch das KOHLMANNNS können für Anlässe mit bis zu 140 Personen übrigens exklusiv gemietet werden. Das KOHLMANNNS-Team am Barfi macht gerne entsprechende Vorschläge.

VERANSTALTUNGEN

SAMSTAG, 26. OKTOBER 2019 – SONNTAG, 10. NOVEMBER 2019

DONNERSTAG, 28. NOVEMBER 2019 – SAMSTAG, 23. DEZEMBER 2019

Hüttenzauber

Auf unserer beliebten Seitenterrasse servieren wir an der Herbstmesse ab Samstag, 26. Oktober 2019 bis Sonntag, 10. November 2019 und am Weihnachtsmarkt ab Donnerstag, 28. November 2019 bis Samstag, 23. Dezember 2019 unter anderem Raclettekäse vom Weltmeister und originalen Glühwein aus Nürnberg. Immer einen Besuch wert!

DONNERSTAG, 14. NOVEMBER 2019

10 Jahre KOHLMANNNS – essen und trinken

Mitte November feiert KOHLMANNNS sein 10-Jahr-Jubiläum – mit der verrücktesten Kitchen-Party der Stadt! Machen Sie am Wettbewerb mit und ergattern Sie zwei Plätze an diesem aussergewöhnlichen Event. Wettbewerbstalons sind exklusiv im Restaurant erhältlich.

KOHLMANNNS – essen und trinken

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

Öffnungszeiten

So – Do 11:30 – 23:00
Fr – Sa 11:30 – 24:00



KOHLMANNNS
essen und trinken



«KORIANDER SOLLTE MAN NUR ZUM DUSCHEN BRAUCHEN»

Dani von Wattenwyl begeistert als Schauspieler und Autor regelmässig Tausende Zuschauer im Hábse-Theater; als TV- und Radiomoderator ist er stadtbekannt. Ausgewogene Ernährung ist ihm wichtig, nur lassen seine vielen Engagements eine gesunde Ernährung nicht immer zu. Welches sein Lieblingsgericht ist und worauf er getrost verzichten kann, verrät er beim Interview im Restaurant NOOHN.

Als Basler Multitalent gehórst du seit vielen Jahren praktisch zum Stadtbild. Welches war dein bisher schönster beruflicher Moment?

Das war, als ich 2010 mein erstes selbst geschriebenes Stück vor Publikum aufführen durfte. Die positiven Reaktionen und Lacher rührten mich sehr. Anders als im Radio oder am Fernsehen bekomme ich vom Theaterpublikum eine direkte Antwort auf meine Arbeit. Darum war ich bei «Neptun lässt grüssen» sehr nervös; ich wusste ja nicht, wie ich als Autor ankomme. Als der Applaus aber am Schluss riesig war, fiel mir nicht nur ein Stein vom Herzen, sondern es erfüllte mich ein ganz besonderes Gefühl von Glück, Dankbarkeit und Zufriedenheit. An diesen Moment erinnere ich mich sehr gerne.

Bleibt neben deinen vielen Engagements überhaupt noch Zeit, ausgewogen und auch in Ruhe zu essen?

Da ich beim Radio Basilisk von 13:00–14:00 Uhr meine Talk-Sendung «Dani & Co.» moderiere, habe ich tatsächlich nicht viel Zeit für eine ausgedehnte Mahlzeit. Oft esse ich Convenience-Food oder Früchte am Mittag. Wenn ich dann noch abends bei Telebasel die News präsentiere und anschliessend auf der Hábse-Bühne stehe, kommt das ausgewogene Essen etwas zu kurz.

Isst du lieber auswärts oder zu Hause?

Wenn ich Zeit habe, gehe ich gerne ins Restaurant. Aber am liebsten esse ich zu Hause, denn meine Frau ist die beste Köchin der Welt.



Kochst du auch selber? Falls ja, welches Gericht gelingt dir am besten?

Nicht oft. Aber wenn ich koche, bekomme ich eine ganz passable thailändische Gemüsepfanne mit Nudeln und Hühnchen hin – zumindest sagt das meine Frau. Natürlich bin ich am Grill der absolute Weltmeister, das mache ich wirklich gerne und mit Leidenschaft! Aber welcher Mann behauptet das schon nicht von sich. Nüchtern betrachtet, bin ich wohl auch in diesem Fach irgendwo im Mittelfeld.

Zählt gutes Essen für dich auch zur Entspannung? Oder ist es reine Nahrungsaufnahme?

Es ist viel mehr als nur Entspannung. Es bedeutet für mich Genuss, Vergnügen und Zeit. Wenn ich mir ein gutes Essen leiste, dann nehme ich mir gerne Zeit dafür, dann befinde ich mich in einer Art Zeitblase, wo ich mich nicht stören lassen möchte. Und wenn ich gut esse, dann meistens mit Familie oder Freunden oder beiden. Gutes Essen bedeutet Lebensqualität.

Welches ist dein Lieblingsgericht?

Zu meinem Geburtstag gab es früher immer Cordon bleu mit Maiskolben und Avocado (meine Mutter stammt aus Guatemala in Mittelamerika, deswegen der Mais und die Avocado). Heute liebe ich dieses Essen immer noch, kann mir das aber figurtechnisch nicht mehr so oft leisten. Ich genieße dafür sehr gerne ein gutes Stück Fleisch mit frischem Gemüse.

Was isst du gar nicht?

Das kann ich dir sofort sagen: Lamm, Fenchel und Peperoni; die stossen mir auf. Und alle Gerichte mit Koriander. Koriander kann ich nichts abgewinnen, das schmeckt für mich wie Seife. Meiner Meinung nach sollte man Koriander nur zum Duschen brauchen.

Wie ich dir hier zustimme! Nach welchen Kriterien suchst du dir ein Restaurant aus?

Ganz klar: Der Service ist für mich das Wichtigste! Natürlich müssen die Qualität des Essens, die Karte und das Ambiente stimmen. Aber wenn der Service freundlich und herzlich ist, hat man bei mir schon mehr als die halbe Miete bezahlt. Fühle ich mich nicht willkommen, kann man mir ein 3-Sterne-Essen servie-

ren und es wird mir nicht schmecken. Wenn man aber freundlich zu mir ist, reichen schon Spiegeleier.

Wenn du auf der Bühne stehst, solltest du dich fit und wohl fühlen. Was isst du vor einem Auftritt?

Meistens etwas Leichtes. Man kann das mit dem Sport vergleichen. Wenn man da zu schwer isst, dann liegt das nachher wie ein Stein im Magen und man kann keine Top-Leistung abrufen. Darum esse ich etwa Salat mit Trockenfleisch, Hühnchen oder ein Lachssandwich. Aber zwischendurch verfall ich dem Süßen und dann futtere ich ganz gerne mal einen Sack Gummibärchen hinter der Bühne oder vertilge eine Tafel Schokolade.

Du achtest also auf deine Linie, aber Gummibärchen kannst du nicht widerstehen.

(Lacht.) Ja, so ungefähr. Ich schaue schon auf meine Linie, bin aber nicht allzu streng mit mir. Ich hab mein Bäuchlein und auf das bin ich auch stolz. Trotzdem achte ich auf Ausgewogenheit, denn gesundes Essen tut auch meinem Körper gut. Aber den Sack Gummibärchen braucht es hie und da halt trotzdem.

Was hat es bei dir zu Hause immer im Kühlschrank?

Licht. Haha. Ok, ich gebe zu, das war ein etwas flacher Witz, aber die Vorlage war zu verführerisch. In meinem Kühlschrank hat es immer Trockenfleisch und Käse. Und Gurken. Ich liebe Gurken.

Hast du noch eine Sucht, nebst den Gummibärchen?

Ich liebe After Eight! Ich habe immer einen grossen Vorrat zu Hause. Und Mandarinen. Ich esse während der Saison mindestens sechs Stück am Tag.

Welche Projekte stehen demnächst auf deinem Programm?

Im November spiele ich im Hübse-Theater in «Der Rettungsschwimmer», danach wirke ich wieder bei der Vorfasnachtsproduktion «Mimösli» mit und im April spiele ich meine neue, selbst verfasste Komödie «50 und nicht ganz 100».

ZENATO

DER STARWINZER VOM GARDASEE

**LUGANA
SAN BENEDETTO DOC**
75 cl-Flasche

FÜR CHF 17.50

**RIPASSA
VALPOLICELLA
SUPERIORE DOC**
75 cl-Flasche

FÜR CHF 25.90

**AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO DOCG**
75 cl-Flasche

FÜR CHF 51.00



ZENATO®



Die Kellerei Zenato, geführt von den Geschwistern Alberto und Nadia, gehört in der Region rund um Venedig zu den Spitzenreitern. Bereits seit Generationen verwöhnt Zenato Geniesser mit hervorragenden Weinen. Mit viel Feingefühl und Leidenschaft gelingt es dem Winemaker Alberto Zenato, das potenzielle

Aroma und die Fülle eines Weines hervorzuheben, ohne ihm den ursprünglichen Charakter zu nehmen. Regelmässig werden die Weine von nationalen und internationalen Weinkomitees mit Bestnoten ausgezeichnet.

BESTELLEN SIE ONLINE

FINETODINE.SHOP

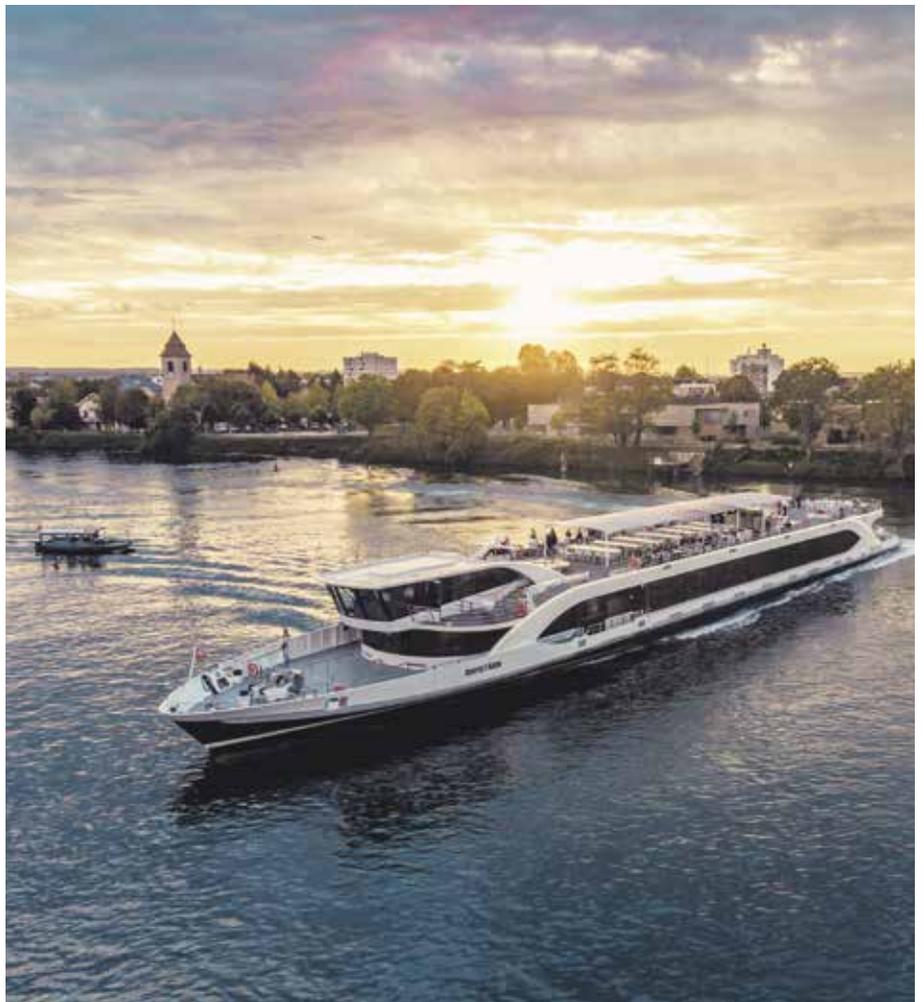


Bild: © Basler Personenschiffahrt AG

FERIENFEELING AUF DEM RHEIN

Wer sich angesichts der kühlen Jahreszeit bereits wieder nach Ferien sehnt, braucht dafür nicht zwingend in die Ferne zu schweifen. Das Angebot auf dem Rhystärn, dem neuesten Schiff der Basler Personenschiffahrt, sorgt das ganze Jahr über für Urlaubsfeeling und genussvolle Stunden. Die Küchencrew verwöhnt ihre Gäste ganzjährig mit auf die Saison abgestimmten, kreativen Menüs.

Fondue in Variationen

Die «Indian Summer»-Abendfahrten, auf denen vor allem exotisch angehauchte Herbstgerichte die Gäste bezirzen, verwandeln sich nach der Herbstmesse saisongerecht ins beliebte FondueSCHIFF. Nebst den käsigen und fleischigen Klassikern präsentiert die Küchenequipe auch Varianten mit feinen Tomaten, Pilzen oder Ueli-Bier.

Highlight Brunch-Fahrten

Ein weiteres Highlight ist das brunchSCHIFF, das jeden Sonntag seine Runden auf dem Rhein dreht und zum gemütlichen «Zmörgelen» einlädt. Das reichhaltige Buffet begeistert mit vielen regionalen Produkten wie dem Zopf von der Holzofenbäckerei Bio Andreas oder Käse und Joghurt von den Mylk-Produkten aus der Markthalle.

Entspannte Stunden

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – das ganze Jahr hindurch erlebt man als Gast auf dem Rhystärn entspannte, gemütliche und genussvolle Stunden, bei denen man nicht nur die Zeit vergisst, sondern ein bisschen auch sich selbst. Und das ist ja schliesslich der Zweck von Ferien, oder nicht?

Schiffsrestaurant Rhystärn

Basler Personenschiffahrt AG
Westquaistrasse 62
4057 Basel
+41 (0)61 639 95 00
info@bpg.ch
bpg.ch

WEIHNACHTSFEIER AUF DEM WASSER

Auf dem Rhystärn wird Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Abend in einmaliger Atmosphäre.

Ab CHF 89.- organisieren wir Ihnen und Ihrer Gesellschaft ein besonderes Wintererlebnis mit Apéro, Eisstockgaudi, Schiffsrundfahrt und Käsefondue.

Nähere Infos unter: www.bpg.ch/weihnachtsfeier

Die Schmuckauktion auf Star TV

- 📐 Echte Juwelen.
- 📐 Beste Preise.
- 📐 Größte Vielfalt.

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



 **JUWELO**

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



IL VERO GELATO ARTIGIANALE

Buongelato folgt der Tradition des 2016 gegründeten Unternehmens Buongusto Caffè & Gelato in der Basler Gerbergasse. Es bietet den «Vero Gelato Italiano» an, Glacé haus- und handgemacht. Mittlerweile umfasst das Sortiment mehr als hundert verschiedene Arten von Gelato, die alle in Basel hergestellt werden – aber aus den besten Zutaten der Schweiz!

Das Buongelato-Team unterstützt Hotels, Restaurants und Catering-Betriebe kompetent, wenn es darum geht, deren Kunden ein unvergessliches Eis-Erlebnis zu bieten. Giovanni und Carlo entwickeln die Rezepte, und Stefano bereitet den Gelato täglich frisch zu. Zudem unterstützt und berät Sie Zoltan vom ersten Kontakt bis zur Auslieferung der Bestellung (Bild v. l. n. r.).

Die Spezialisten von Buongelato bereiten exklusiv für jedes Menü das perfekte Eis zu. Buongelato kann jetzt in die ganze Schweiz liefern, sodass jeder Kunde im Land die Möglichkeit hat, ein handwerklich hergestelltes Produkt von höchster Qualität zu probieren. Kontaktieren Sie das Team jederzeit; es setzt sich umgehend mit Ihnen in Verbindung, bringt Ihnen Muster und informiert Sie im Detail über Zutaten, Aromen, Herstellung und Lieferung. Ganz nach dem Motto «Buongelato a tutti!»

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



SAISONAL, FRISCH, ITALIENISCH

Mit der Eröffnung ihrer Trattoria in Therwil haben sich Ivan und Genny Angelini im Jahr 2012 einen lang gehegten Traum erfüllt. Seit September 2018 begrüßen sie ihre Gäste nun im Herzen Basels.

In der ersten Etage der Sattelgasse 3 beim Marktplatz warten 45 Sitzplätze auf die Liebhaber traditioneller italienischer Küche und neuer gastronomischer Kreationen aus dem Süden Europas. Ausserlesene Weine aus allen Regionen Italiens ergänzen die Palette der Köstlichkeiten. Im Sommer gibt es dann wieder zusätzlich 22 Boulevardplätze mitten in der Basler Altstadt.

Die Produkte für die Gerichte auf der Speisekarte werden sorgfältig ausgewählt. Die Teigwaren sind von bester Qualität und grösstenteils aus Eigenproduktion. Nur die besten Lieferanten beliefern die Küche mit Fleisch und täglich frischem Fisch, das Gemüse kommt vom italienischen Händler und das Wild vom eigenen Jäger. Überflüssig zu erwähnen, dass alle Speisen frisch zubereitet werden und der Chef auf eine perfekte Präsentation achtet. Das Auge isst schliesslich mit.

Das kulinarische Angebot wird immer wieder geändert, denn der Küchenchef liebt es, seine Gäste mit innovativen Ideen zu überraschen! Entsprechend wird die Abendkarte laufend der Saison angepasst, und jede Woche gibt es neue Mittagsangebote für jedes Budget.

Trattoria Antichi Sapori
Sattelgasse 3
4051 Basel
T 061 261 32 61
trattoria@antichi-sapori.ch
antichi-sapori.ch

Öffnungszeiten
Mo – Fr 11:30 – 14:00
18:00 – 23:00
Sa 18:30 – 23:00
So Ruhetag
(oder auf Anfrage)

TRATTORIA
Antichi Sapori

• DAL 2012 •



EINE CARD ZUM GENIESSEN

Gasthof zum

Goldenen Sternen

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

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11:00 – 14:00
18:00 – 23:00
So und Feiertage
11:00 – 23:00

Lokalitäten/Plätze

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



Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch


GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Lunch-Checks kennen die Werktätigen dieses Landes schon lange. Aber auch Geniesser aller Kategorien erhalten zu besonderen Gelegenheiten gerne einen Gutschein für ein gepflegtes Dinner in einem guten Restaurant. Eine innovative Spielart dieses Bon-Systems hat nun das Team des Gasthofs zum Goldenen Sternen entwickelt.

Neu: Die Genusskarte

Die «Sternen-Genusskarte» kostet CHF 250.-; dafür erhält der oder die Beschenkte zehn Mittagessen im altherwürdigen Gasthof am Rhein, mit Vorspeise, Auswahl aus drei verschiedenen Hauptgängen sowie Kaffee oder Tee zum Abschluss. Die Karte ist jeweils für ein Jahr gültig, und wer sie richtig einsetzt, spart damit bis zu CHF 210.-. Sie ist im Gasthof selber erhältlich oder kann per E-Mail dort bestellt werden (Adresse siehe Box). Wäre das nicht das ideale Weihnachtsgeschenk für Familie, Freunde oder Geschäftspartner?

Auch neu: Der Fisch-Workshop

Ende vergangenen Jahres ist der Goldene Sternen bekanntlich in die honorige Tafelgesellschaft «Zum Goldenen Fisch» aufgenommen und damit für seine herausragende Fischküche ausgezeichnet worden. Deshalb bietet das Sternen-Küchenteam nun einen spannenden Fisch-Workshop an. Am Nachmittag führt Küchenchef Timo Roniger 6 bis maximal 15 Personen während drei Stunden in die Kunst der Fischzubereitung ein, was zusammen mit dem anschliessenden Abendessen mit CHF 120.- pro teilnehmender Person zu Buche schlägt. Auch dies: geschenkverdächtig! Oder eine tolle Idee für einen Teambuilding-Anlass? Details auf Anfrage!

VERANSTALTUNGEN

November 2019

MONATSSPEZIALITÄT, TÄGLICH MITTAGS/ABENDS

«HERBST IN KLEIN-VENEDIG»: RUND UM DIE GANS

MONTAG, 18. NOVEMBER 2019, 18:30 UHR

«ENGEL – WISSENSWERTES ÜBER DIE HIMMLISCHEN HEERSCHAREN»

Causerie von Mike Stoll

DIENSTAG/MITTWOCH, 19./20. UND 26./27. NOVEMBER 2019

FEUERSCHALEN-RACLETTE-PLAUSCH

MITTWOCH, 27. NOVEMBER 2019, 14:00 – 18:00 UHR

WILLKOMMEN IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

Der Workshop ist für Kinder von 5 bis 15 Jahren kostenlos, Unkostenbeitrag für Erwachsene CHF 20.- p. P.

Dezember 2019

MONATSSPEZIALITÄT, TÄGLICH MITTAGS/ABENDS

«WINTER IN KLEIN-VENEDIG»: GITZI-KEULE

MITTWOCH, 11. DEZEMBER 2019, 18:30 UHR

DINNER-KRIMI «BLUTIGER LAUFSTEG»

Infos und Tickets via dinnerkrimi.ch

Januar 2020

MONATSSPEZIALITÄT, TÄGLICH MITTAGS/ABENDS

«WINTER IN KLEIN-VENEDIG»: FISCHFONDUE À DISCRÉTION

Februar 2020

MONATSSPEZIALITÄT, TÄGLICH MITTAGS/ABENDS

«WINTER IN KLEIN-VENEDIG»: KÄSEFONDUE À DISCRÉTION

SAMSTAG, 1. FEBRUAR 2020, 18:30 UHR

DINNER-KRIMI «BLUTIGER LAUFSTEG»

Infos und Tickets via dinnerkrimi.ch

FREITAG, 14. FEBRUAR 2020, AB 18:30 UHR

VALENTINSTAG – ROMANTIK AM RHEIN

3/8 Fl. Champagner, 4-Gang-Menü, Mineral, Kaffee oder Tee (CHF 150.- pro Paar)



DAS GOLDENE STERNEN-REZEPT

Gefüllter Hummer mit mediterranem Gemüse und Spaghetti für vier Personen

Mittlerer Schwierigkeitsgrad / Zubereitungszeit 60 Minuten

HUMMER-ZUTATEN

- 2 Hummer à je 500g
- 100g Sellerie
- 100g Stangensellerie
- 3 Zwiebeln
- 1 Lauch
- 3 Karotten

GEMÜSE-ZUTATEN

- 1 Aubergine, 1 Zucchini
- 1 Ochsenherztomate
- 1 rote und 1 gelbe Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Feta
- Olivenöl und frische Kräuter

SPAGHETTI-ZUTATEN

- 400g Spaghetti
- 100g Tomatensauce
- 100g Tomatensauce
- Frischer Oregano, Thymian und Majoran
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Parmesan gerieben

ZUBEREITUNG HUMMER

- Gemüse grob gewürfelt in einen Topf geben, diesen mit Wasser füllen, aufkochen und salzen
- Hummer im Gemüse-Wasser-Bad kochen (bei einem Hummer von 500g: 5 Minuten)
- Hummer in Eiswasser abschrecken und schälen
- Hummerfleisch durch Olivenöl und Knoblauch schwenken und mariniert beiseite stellen

ZUBEREITUNG GEMÜSE

- Das Gemüse in Olivenöl anschwitzen
- Nach etwa 3–4 Minuten den Knoblauch für eine Minute mitschwitzen
- Alles in eine Schüssel geben und mit Feta vermischen
- Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken

ZUBEREITUNG SPAGHETTI

- Spaghetti al dente kochen (Packungsbeilage beachten)
- Pasta mit Essenz, Tomatensauce und Olivenöl für 2–3 Minuten im Topf heiss halten
- Nach Belieben Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräuter begeben
- Zum Schluss Parmesan zugeben und einmal kurz schwenken

ANRICHTEN

- Hummerkopf mit mediterranem Gemüse füllen
- Bei 200 Grad für 3 Minuten im Ofen gratinieren
- Spaghetti in einem tiefen Teller anrichten und den gefüllten, gratinierten Hummerkopf anrichten
- Hummerscheren und -schwanz durchs Kräuteröl ziehen und anrichten



AVEC PLAISIR: REGIONALES, FRANZÖSISCH INSPIRIERT

Das Hotel Schützen in Rheinfelden kombiniert ein vielseitiges kulturelles Angebot mit einer fantasievollen und französisch inspirierten Küche zu einem bunten Erlebnis.

Das Hotel Schützen ist ein traditionsreiches 3-Sterne-Haus an idyllischer Lage und nahe beim Zentrum von Rheinfelden. Das ganze Jahr über verwöhnt es seine Gäste mit kulinarischen Überraschungen, die Küchenchef David Heisch und sein Team in den sonnigen Garten oder in die modernen Räume des Restaurants Schützen zaubern. In Kombination mit den vielseitigen kulturellen Angeboten wie Jazz im Garten, Jazzabenden in der benachbarten Kapuzinerkirche oder Ausstellungen lokaler Künstler wird das Angebot der regionalen, französisch inspirierten Küche zum bunten Erlebnis. Ganz nach dem Motto des aus Frankreich stammenden Küchenchefs serviert das Restaurant das Beste aus der französischen und der Schweizer Küche und dies «avec plaisir»!

Vertrauen in regionale Qualität

«Die regionale, französisch inspirierte Küche ist die beste Küche, die es gibt», beteuert Heisch selbstbewusst – und mit einem kleinen Augenzwinkern. «Sie vereint die Zutaten unserer Region mit der Finesse der französischen Tradition.» Das zeigt sich in vielerlei Hinsicht: Im Restaurant Schützen wird viel Wert

«Unsere Küche bereitet Caterings, Bankette und ein vielseitiges Angebot für das Restaurant zu. Diese Abwechslung zu servieren bereitet mir grosse Freude.»

Celine Erb, Service

auf eine direkte Lieferantenkette mit kurzen Transportwegen, eine enge Zusammenarbeit mit den Produzenten und ein grosses Vertrauen in die Qualität der Zutaten gelegt. Landwirtschaftliche Produkte bezieht das Haus, wo immer möglich, aus der Umgebung von Rheinfelden. Das ist nicht nur nachhaltig, sondern stellt auch die Frische der Gerichte sicher.

Frisch und nachhaltig

Ein ganz besonderer Genuss ist der SwissShrimp Pot-au-feu. Der Pot-au-feu ist ein Klassiker der französischen Küche und wird im Restaurant Schützen mit einer kulinarischen Innovation kombiniert: SwissShrimps aus Rheinfelden, welche erst seit Kur-

Restaurant & Hotel Schützen Rheinfelden***

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

Facebook/Instagram/

Youtube:

@hotelschuetzenrheinfelden
@hotelschuetzen
@hotelschuetzenrheinfelden

Öffnungszeiten

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

Grosse Karte

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

Kleine Karte

Mo – So 14:00 – 18:00



zem auf dem Markt angeboten werden. In den Sud des Pot-au-feu kommt die Schale der frisch gelieferten Shrimps zusammen mit der Schale des Gemüses. Anschliessend werden die Shrimps mit dem Gemüse angebraten und serviert. Dieses Gericht vereint nicht nur ein regionales Produkt mit einem französischen Rezept, sondern verursacht auch Null Prozent Foodwaste. Bien fait!

«Wir haben die weltbekannte französische Pâtisserie weiterentwickelt: Unsere «Pâtisserie française» verführt mit ausgewählten Schweizer Zutaten jeden Gourmand.»

Sophie Bey, Patissière (Bild oben rechts)

Natürlich entspringt die regio-französische Küche auch der Herkunft und der persönlichen Passion des Küchenchefs. Denn was schmeckt besser als Speisen, die mit viel Herz und Leidenschaft zubereitet werden? So gelingt es dem Schützen-Küchenteam immer wieder, die Gäste mit Düften, hochwertigen Zutaten, traditionellen Zubereitungsarten und viel Liebe zum dekorativen Detail vom eigenen Stil zu überzeugen. C'est bon, la vie!

VERANSTALTUNGEN

FREITAG, 25. OKTOBER 2019

Festival Teachers Allstars feat. Sandy Patton
Kapuzinerkirche

FREITAG, 15. NOVEMBER 2019

Raclette vom Grill

DONNERSTAG, 21. NOVEMBER UND DONNERSTAG, 19. DEZEMBER 2019

Dine Around

Drei Küchen an einem Abend geniessen

FREITAG, 22. NOVEMBER 2019

Leaders in Swing

Kapuzinerkirche

MITTWOCH, 4. DEZEMBER 2019

David Regan Wednesday Night Session

Kapuzinerkirche

SAMSTAG, 14. DEZEMBER 2019

The Bowler Hats Jazz Band

Kapuzinerkirche

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2019

Silvester (à la carte)

Restaurant Schützen

IMMER SAMSTAGS

Saturday Night Burger

Restaurant Schützen



EURO-ASIATISCHES ENTSCHWEBEN

Das EDEN im Park ist ein 4-Sterne-Haus mit paradiesischem Park und einem Ambiente, das alle Sinne verwöhnt. Obwohl nur wenige Minuten vom Bahnhof der bekannten Zähringerstadt Rheinfelden entfernt, ist es da ruhig und idyllisch.

Im EDEN dürfen die Gäste einen liebevoll angelegten Achtsamkeitsgarten und eine inspirierende Spa- und Wellness-Oase mit Solebad nutzen. Darüber hinaus wird auch der Gaumen auf feine Art verwöhnt: Das Restaurant Makaan serviert eine leichte und gewürzbetonte euro-asiatische Küche – mit einer speziellen Auswahl an Kräutern aus dem eigenen Garten.

Makaan vereint Welten

Die euro-asiatische Kulinarik im Restaurant Makaan des Hotel EDEN vereint das Beste der europäischen und asiatischen Küche zu einer harmonischen Komposition aus Leichtigkeit und Intensität. Auf charmante Weise werden heimische Produkte mit den Geschmacksnoten des Fernen Ostens gemischt. Asiatische Kräuter, Gewürze und auch Gemüsesorten sowie verschiedene Früchte haben in der EDEN-Küche seit jeher einen festen Platz. Erfrischend und immer wieder überraschend sind die

«Ein Besuch im EDEN ist ein Erlebnis für alle Sinne. Auf einzigartige Weise bereichern die euro-asiatischen Einflüsse unsere Küche und fügen sich perfekt in das stilvolle Ambiente des Restaurants.»

Jessica Heilmann, Chef de Service (Bild oben links)

Kreationen, die im Zusammenspiel mit europäischen Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch und heimischen Getreidesorten entstehen.

Über den Tellerrand hinaus

Vom vegetarischen Bami Goreng über die pochierte Scholle an Zitronengrassauce mit Ingwerreis bis hin zum Melissen-Ingwer-Cake: Den Geschmacksvarian-

Hotel EDEN im Park****

Restaurant Makaan

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

Facebook/Instagram

@hoteledenimpark
@eden_im_park

Öffnungszeiten

Restaurant

Mo – So 07:30 – 23:00

Spa

Mo – Fr 09:00 – 20:00

Sa 09:00 – 17:00

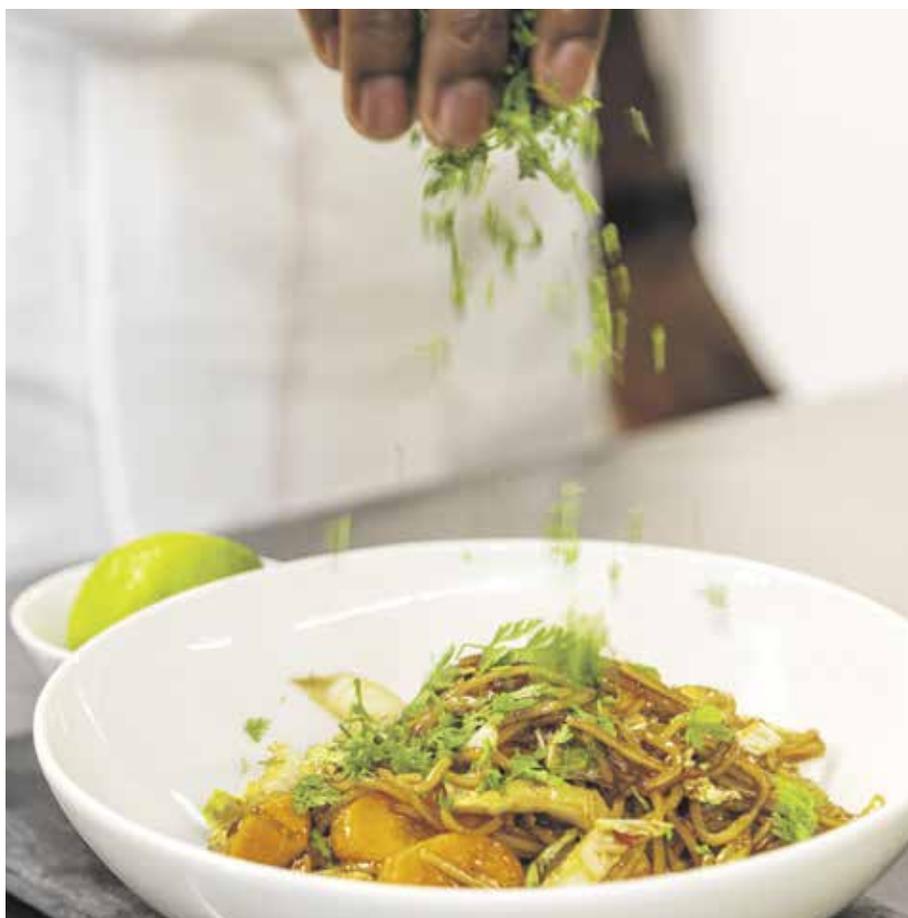
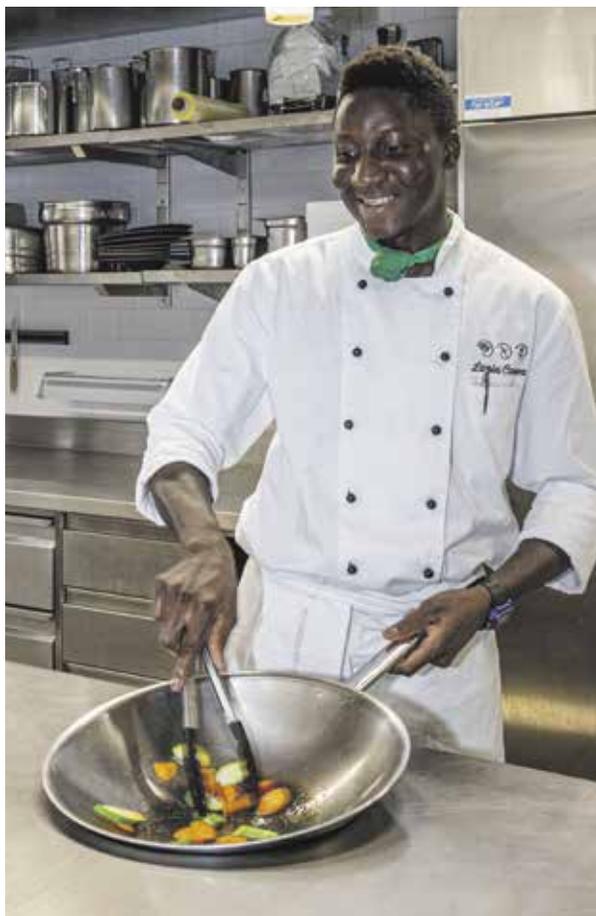
So 11:00 – 18:00

Solebad

So – Fr 09:30 – 21:00

Sa 09:00 – 18:30

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



ten in der euro-asiatischen Küche sind keine Grenzen gesetzt. Bei den Gemüsesorten bedient sich Küchenchef Lamin Camara (Bild oben) asiatischer Zubereitungsmethoden. Beispielsweise dürfen Sojasprossen erst kurz vor dem Anrichten sautiert werden, um ihren Charakter zu erhalten. Für die Zubereitung aller Gerichte verwendet das Küchenteam ausserdem authentische Küchenutensilien. Dies unterstützt die volle Entfaltung des Geschmacks und erhält die kulinarische Tradition des fernen Kontinents.

Inspiration und Überraschung

«Wir wollen unsere Gäste inspirieren und überraschen», beschreibt Lamin Camara seine Aufgabe als Küchenchef. «Sie sollen die kulinarische Vielfalt Asiens erfahren und erkennen, wie sich diese mit der gewohnten, heimischen Tradition verbinden lässt.» Camaras Ziel ist es, über den Tellerrand hinaus Erlebnisse zu schaffen und seine Gäste auf Reisen zu schicken.

«Kreatives Food-Pairing fasziniert mich und überrascht auch unsere Gäste immer wieder. Ingwer, Zitronengras und Koriander beispielsweise sind vielseitige Komponenten und ergeben einen unverwechselbaren Geschmack. Diesen fusionieren wir mit klassischen europäischen Gerichten und erschaffen dabei immer wieder Neues, Modernes, Einzigartiges.»

Jaclyn Studer, Köchin

VERANSTALTUNGEN

SAMSTAG, 7., 14. UND 21. DEZEMBER 2019

Fondue unterm Sternenhimmel

DONNERSTAG, 21. NOVEMBER UND DONNERSTAG, 19. DEZEMBER 2019

Dine Around

Drei Küchen an einem Abend geniessen

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2019

Genussvoll sagt ein Jahr «Adieu»



SWISS-MEDITERRANES ERLEBNIS AM RHEINUFER

Im Herzen der Wackerpreisstadt Rheinfelden empfängt das Hotel Schiff am Rhein seine Gäste von Nah und Fern. Das 3-Sterne-Haus hat eine lange Tradition und ist dabei stets offen geblieben für Neues, Frisches und Innovatives.

Hotel Schiff am Rhein***

Restaurant Rhyblick

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

Facebook/Instagram:

@hotelschiffamrhein

Öffnungszeiten

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

À la carte

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

Neben dem liebevollen Flair und der sonnigen Lage in der Altstadt geniessen die Gäste des Hotels Schiff am Rhein auch eine besondere Kulinarik: Das Restaurant Rhyblick ist bis weit über die Grenzen hinaus für seine swiss-mediterrane Küche bekannt. Sie verbindet Schweizer Traditionen gekonnt mit Elementen des Mittelmeerraumes. Die feinen Kreationen und oftmals überraschenden Erlebnisse werden auf der Sonnenterrasse neben der Altstadtbrücke oder im Winter vor den grossen Fenstern des Restaurants mit idyllischem Rheinblick serviert. Gabel für Gabel entführt das Küchenteam seine Gäste das ganze Jahr über in mediterrane Gefilde und gibt ihnen Gelegenheit, gedanklich in die Ferne zu schweifen.

«Mir gefällt es, in der Schiff-Küche zu lernen, weil der Stil sehr abwechslungsreich ist und ich immer wieder viel Neues kennenlernen darf.»

Raphael Brendel, Lernender 3. Lehrjahr

Bild oben: Michael Grässler (l.), Florian Woitaske (r.).



Reisen mit Genuss

Eine solche kulinarische Reise kann etwa so aussehen: Gestartet wird in der Schweiz, dann folgen Halte in Griechenland, Italien, Spanien und weiteren Ländern am Mittelmeer. Mit anderen Worten: Das Beste aus der Schweizer Küche wird mit mediterraner Küche kombiniert, und beide kulinarischen Welten finden in liebevoll angerichteten und feinsinnig kreierten Speisen ihren Ausdruck – mal bunt und feurig, mal sanft und wohlwollend, mal stilvoll-kreativ. Die wöchentlich wechselnde Menükarte und ein vielseitiges À-la-carte-Angebot machen das Hotel Schiff zur einzigartigen Adresse.

Bodenständig und feurig

Das Besondere an der hier gepflegten swiss-mediterranen Küche ist die Auswahl und Zusammensetzung der einzelnen Elemente. Viele Zutaten repräsentieren die Schweizer Bodenständigkeit, erden den Geschmack und halten sich an Vertrautes. Hinzu kommen Leichtigkeit, Lebenslust und gerne auch einmal eine Prise Feurigkeit, welche das Küchenteam aus den klassischen mediterranen Gewürzen, Kräutern und ausgesuchten Zutaten herausholt.

«Wir bieten ein sehr vielseitiges, erfrischendes und oft auch überraschendes Angebot. Es ist mir eine Freude, unsere Gäste zu beraten.»

Janine Gysin, Mitarbeiterin Service (Bild oben rechts)

Heimisches kreativ verfeinert

Wenn Küchenchef Michael Grässler (Bild oben links) eigenhändig Ravioli anfertigt, mischt er beispielsweise regionales Fleisch oder Gemüse mit pikanten Mittelmeerkräutern und garniert sie geschmackvoll bunt. Auch verzichtet er auf weit gereiste Meeresfische und verwendet ausschliesslich Süsswasserfische, vorrangig aus der Region. Bei swiss-mediterranen Speisen darf auch natives Olivenöl nicht fehlen, eine hochwertige und sehr gesunde Alternative zu Butter oder Rahm. Das Ergebnis: Die Gerichte des Rhyblick-Chefs und seines Teams strahlen eine verspielte Gelassenheit und eine natürliche Freude aus, die einfach schmeckt.

VERANSTALTUNGEN

SAMSTAG, 19. OKTOBER 2019

Snacky Faction, vegetarisch, vegan geniessen im Schiff

SAMSTAG, 9. NOVEMBER 2019

Fischbuffet à discrétion, für Fischliebhaber und alle, die es werden wollen

DONNERSTAG, 21. NOVEMBER UND DONNERSTAG, 19. DEZEMBER 2019

Dine Around

Drei Küchen an einem Abend geniessen

IMMER FREITAGS

Cordon bleu im Schiff

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
 FRANCE

Enchanter la vie
 Enchanting life

BLUEMELADE
 BIM SCHLOSS

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

Aeschenvorstadt 25 Hauptstrasse 75 Hauptstrasse 42	4051 Basel 4147 Aesch 4104 Oberwil	Tel. 061 273 20 10 Tel. 061 751 82 88 Tel. 061 401 10 12
--	---	--

www.blumeschloss.ch

Cavenaris
 Immobilien

GTK
 GESELLSCHAFT FÜR
 TREUHANDKOMPETENZ

**KAUFEN
 SIE
 GENUSS.**
 FINETODINE.SHOP

ANTON SAXER
 RECYCLING PARK PRÄTTELN

Sammelstelle für Wertstoffe und Recycling
 Telefon 061 332 00 22 | www.antonsaxer.ch

... wir liefern die Beilage

AG FÜR FRUCHTHANDEL **safruits**
 Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 338 99 10 www.safruits.com



EIN ABEND MIT FREUNDEN

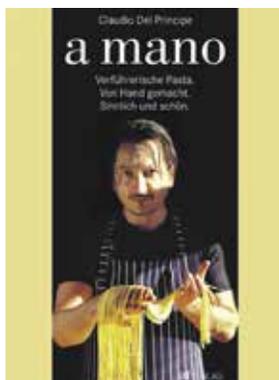
Zwar locken auch in diesem FINE TO DINE viele Restaurants zu einem Besuch. Aber wenn die Tage wieder kürzer werden, ist es auch schön, selber in die Gastgeberrolle zu schlüpfen und seine Freunde in den eigenen vier Wänden zu bewirten. Aber – was kochen?

Ideen für den Alltag ...

Bei Bider & Tanner gibt es viele Kochbücher, die bereits die Vorbereitung einer Einladung zum reinen Vergnügen machen. Wer es unkompliziert mag, greift zur «Fürobichuchi» von Zoe Torinesi. Scheinbar simpel sind die Rezepte, die Claudio Del Principe in «A mano» vorschlägt; bei ihm ist es die sorgfältige Zubereitung von Hand, die aus Altbekanntem etwas Besonderes macht. Und wer beeindruckt will, wählt ein Rezept aus Daniel Humms «Eleven Madison Park – The Next Chapter» (und lässt das imposante Buch danach dekorativ auf dem Salontischchen liegen...).

... und festliche Zeiten

Eine Einladung zu Weihnachten? «Festlich genießen» von Donna Hay ist ein verlässlicher Kompass durch die kulinarischen Verlockungen im Dezember. Und apropos Feiertage: Kochbücher machen sich auch unter dem Weihnachtsbäumchen gut...



Kulturhaus Bider & Tanner

Aeschenvorstadt 2
4010 Basel
+41 (0)61 206 99 99
info@biderundtanner.ch
biderundtanner.ch

Öffnungszeiten

Mo – Mi 09:00 – 18:30
Do 09:00 – 20:00
Fr 09:00 – 18:30
Sa 09:00 – 18:00

Bider&Tanner
Ihr Kulturhaus in Basel

VERANSTALTUNGEN

DIENSTAG, 29. OKTOBER 2019, 19.30 UHR

Claudio Del Principe: A mano

Verführerische Pasta. Von Hand gemacht.
Sinnlich und schön.

Buchvernissage, Türöffnung: 19.15 Uhr

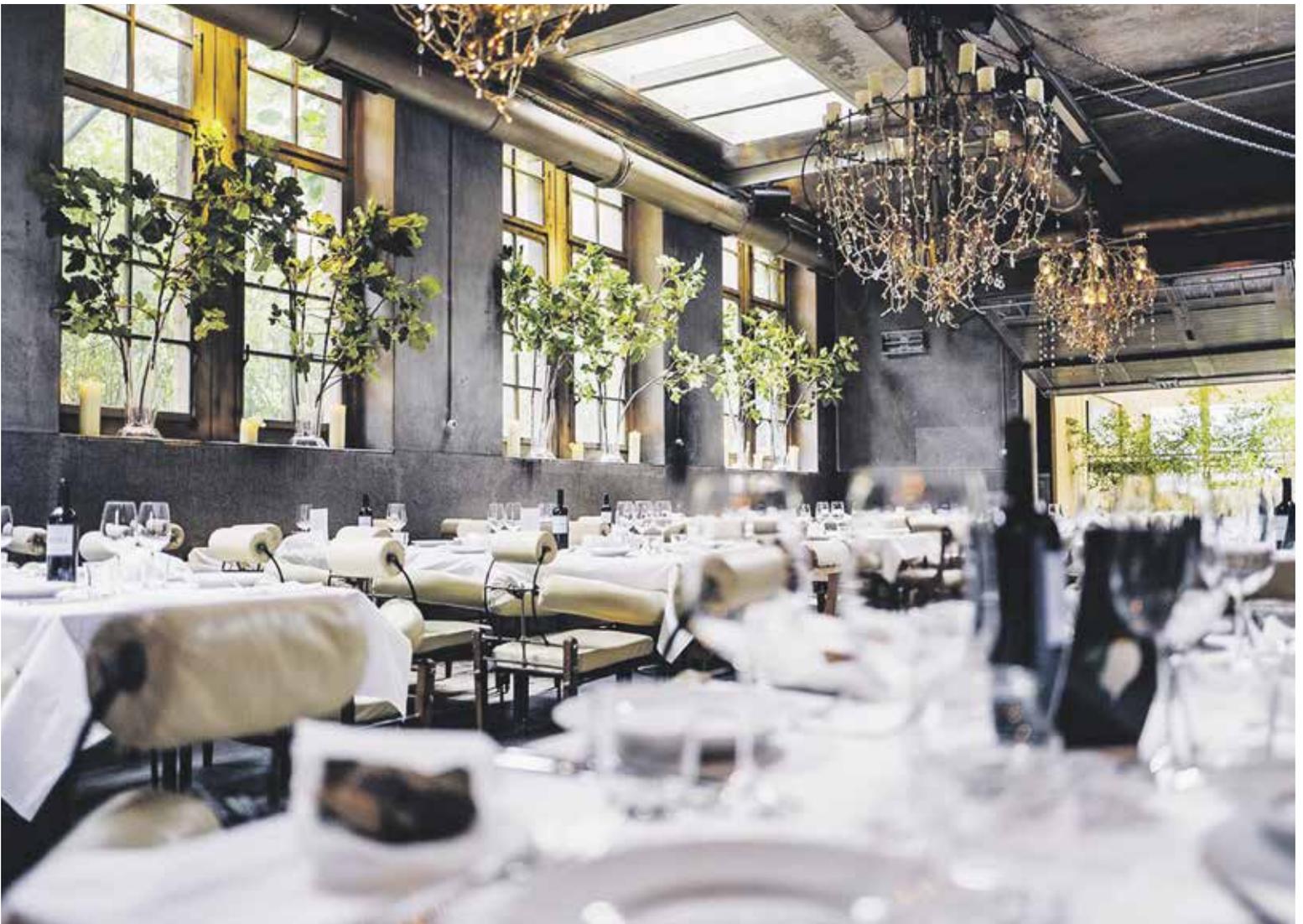
Eintritt: CHF 15.–,
mit der Bider & Tanner Kundenkarte CHF 10.–

Tickets: 061 206 99 96 oder
ticket@biderundtanner.ch

10%

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

(Aktion gültig bis 31. März 2020; gilt nicht im Online-Shop und ist nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.)



VIVA L'ACQUA – VIVA LA BARACCA!

Nach der Umgestaltung des sogenannten «Nachtigallenwäldelis» ist das urbane Nightlife-Areal rund um die Osteria Acqua weiter aufgewertet worden. Und im Winterhalbjahr zieht die Fonduehütte Baracca Zermatt wie eh und je die Liebhaber geschmolzenen Käses an.

Osteria Acqua

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

Öffnungszeiten

Osteria

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

Bar & Lounge

Mo – Fr ab 17:00
Sa ab 18:00

Baracca Zermatt

Mo – Sa ab 19:00
Adventssonntage
geöffnet

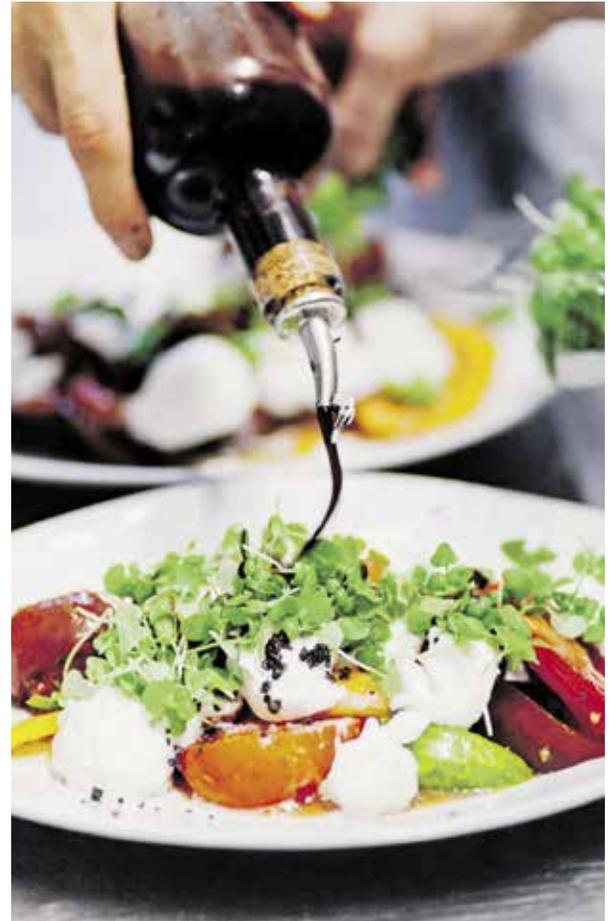
Die Osteria Acqua entstand vor 15 Jahren aus den alten Mauern eines stillgelegten Wasserwerks. Die Räume, grösstenteils in ihrer Ursprünglichkeit belassen, strahlen Grosszügigkeit und Freiraum aus. Ein feiner Mix aus Industrial Design und Cheminée-Gemütlichkeit bestimmt das Interieur, die dicken Steinmauern können sich in ihrer ganzen Schönheit präsentieren. Inmitten der Osteria sprudelt leise das namensgebende Nass, die Kronleuchter sind von einzigartiger Materialauswahl, warmer Kerzenschein lässt die Gesichter der Gäste erstrahlen.

Apéro an der Bar

Die langgezogene Acqua-Bar lädt jene zum Verweilen, die den Apéro oder den Digestif nach italienischer Art gerne im Stehen einnehmen. Nebst diversen «distillati» und «liquori» trifft der Bar-Liebhaber hier auf eine Auswahl feinsten Drinks und Cocktails. Aber es kann natürlich auch «una birra» sein: Damit lässt es sich in der angrenzenden Lounge auf den grosszügigen Lederdiwanen ebenso gut geniessen. Sanfte Musik (am Wochenende sogar Live DJ-Sets), angenehmes Licht und Freiraum über dem Kopf: rilassamento assoluto! Der Appetit ist für den Magen, was die Liebe für das Herz...

osteria lounge bar caffè

ACQUA



Vino inbegriffen

Die Osteria Acqua bietet ihren Gästen einfache und frische italienische Küche. Kein übliches À-la-carte-Angebot, sondern eine regelmässig wechselnde und umso spannendere Menüauswahl erwartet die Gäste im ehemaligen Wasserwerk. Von Dienstag bis Freitag kann man schon am Mittag mit täglich wechselnder Pasta, Risotto oder einem «Secondo» einen Kurztrip nach Italien unternehmen – serviert wird das Mittagmenü jeweils mit einem toskanischen Antipasto und der «Vino da tavola» steht mit dem Wasser direkt auf dem Tisch, und ist (sehr unschweizerisch) im Preis inbegriffen!

Fleisch, Gemüse, Meer

Abends, wenn mehr Zeit zum Geniessen da ist, stehen eine Auswahl an feinen «antipasti», «primi», «secondi» und «dolce» zur Verfügung, die man sich mit dem entsprechenden «contorno» je nach Gusto mit Fleisch, aus dem Meer oder vegetarisch zu 2-, 3- oder 4-Gang-Menüs zusammenstellen und so die Köstlichkeiten des Chefs Diego Carli kennenlernen kann. Das namensgebende «acqua» ist

auch abends im Menüpreis mit inbegriffen und der «caffè» schmeckt hier einfach noch ein bisschen italienischer als sonst wo. Ein kleiner Schluck Grappa beim Knistern des Kamins und das Wohlgefühl ist komplett: Diese Reise nach Italien wirkt Wunder – für Gaumen, Herz und Seele.

Die Berge in Basel

Und wie immer in der kalten Jahreszeit steht neben der Osteria auch diesen Winter die charmanteste Saisonnière Basels. Die Baracca Zermatt versetzt Bergfreunde und Fonduefans in der Wintersaison im speziellen Heinz-Julen-Ambiente und mit rustikaler Menükarte in alpines Hochgefühl und bringt ein Stück Zermatt ans Rheinknie! Bergromantik pur!


**Restaurant Bar
Ramazzotti**

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

Öffnungszeiten

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

AUTUNNO E INVERNO AL RAMAZZOTTI

Das beliebte Bar-Restaurant nahe dem Basler Marktplatz ist gerüstet für einen goldenen Herbst. In der stimmungsvollen Wintersaison kann es seine kulinarischen Trümpfe besonders wirkungsvoll ausspielen.

Noch freuen wir uns über die letzten warmen Sonnenstrahlen im goldenen Herbst. Doch bald kehrt die kalte Jahreszeit ein und natürlich lockt das Restaurant Ramazzotti an der Ecke Hut-/Glockengasse dann wieder mit seinen Pizza- und Pasta-Klassikern. Dazu gehören die saisonalen Highlights wie Pizza Ramazzotti mit Bresaola, Mascarpone, Rucola, Cherry-Tomaten und Parmigiano-Reggiano-Splintern oder die Giganti Tortelloni al Salmone. Zur kühlen Jahreszeit gehört natürlich auch die legendäre Pizza con Zucca mit Kürbis, Äpfeln und Mascarpone und auch die Ravioli con Zucca gefüllt mit Kürbis an But-

ter-Salbei-Sauce fehlen nicht. Alles soll aber an dieser Stelle nicht verraten werden; den neugierigen Ramazzotti-Gästen muss ja auch Raum für Entdeckungen bleiben!

Tiramisù alla Ramazzotti

Auf der Speisekarte war, ist und bleibt jedoch das Tiramisù, ein weiterer Klassiker der italienischen Küche. Was gibt es zum Abschluss eines Abends Besseres als einen italienischen Kaffee und ein hausgemachtes Dessert? Apropos Entdeckungen: Was ist eigentlich Tiramisù? Das Gericht ist in Venetien ent-



standen; sein Name bedeutet wörtlich «Zieh mich hoch» oder – frei übersetzt – «Hilf mir auf!». Zur Entstehung erzählt man sich mehrere Geschichten. Eine davon besagt, dass das Tiramisù am Ende des 16. Jahrhunderts eigens für den Besuch des Herzogs der Toskana in Siena erfunden worden sei. Dieser Cosimo III. de Medici sollte die Stadt in guter Erinnerung behalten, und so kreierten die vereinigten Sieneser Konditoren ein Dessert aus den feinsten Zutaten wie Mascarpone, Schokolade und Kaffee. Eine andere Legende behauptet, Tiramisù habe während der Renaissance als wirkungsvolles Aphrodisiakum gegolten. Die Venezianerinnen hätten es abends für ihre Geliebten zubereitet, weil sie hofften, dass ihnen das Dessert mehr Energie verleihen würde...

Auf der Weinkarte

Zu einem guten Essen gehört aber immer auch ein guter Wein. Im Ramazzotti, das ja auch eine Bar ist, finden sich deshalb jede Menge erlesene Weine auf der Karte. Und jeden Monat sucht der Chef ein ganz spezielles Tröpfchen aus, das dort nicht zu finden ist, sondern auf dem Tisch präsentiert wird. Diese Empfehlung kann als Flasche oder im Offenausschank bestellt werden. Und immer gilt: «Es hett, solange's hett!» Als besonderes Highlight öffnet der Chef auf Wunsch gerne eine extra grosse Weinflasche. Dürfen es sechs, neun oder gar zwölf Liter sein? Für solche

Kaliber verfügt das Lokal über eine spezielle Ausschankanlage. Das tönt aber leichter, als es ist; da hilft nur ausprobieren!

Weihnachts- und andere Feiern

Wer ein Weihnachtsessen oder andere spezielle Events wie Geburtstagsfeiern oder Firmenfeste in einer geselligen Runde plant, ist im Ramazzotti ebenfalls gut aufgehoben. In gemütlicher Atmosphäre lassen sich hier nicht nur Pizza und Pasta geniessen, sondern auch erlesene Fleischgerichte und Gerichte für alle, die es lieber deftiger mögen. Auf individuelle Wünsche, die nicht auf der Karte stehen, geht das Team gerne ein.



FONDUE IN DER WINTERLOUNGE

Zwei seiner vielen Trümpfe spielt das Restaurant Gifhüttli in der kalten Jahreszeit besonders erfolgreich aus: die behagliche Lounge auf der Schneidergasse und die umfangreiche Fonduekarte in der Weinstube.

Ab November wird in der Schneidergasse wieder die beliebte Gifhüttli-Winterlounge installiert. Sie lockt in den kalten Tagen mit leckeren Spezialitäten aus der Region und verschiedenen Variationen des hausgemachten Käsefondues. Geniessen und Verweilen ist angesagt, am besten bei einem heissen hausgemachten Glas Glühwein!

Allergien chancenlos

Das Traditionshaus hinter dem Basler Marktplatz nimmt in besonderem Mass Rücksicht auf Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien. Insbesondere das Angebot für Glutenallergiker wurde in letzter Zeit stark erweitert; Betroffene können jetzt auch ein knuspriges Cordon bleu oder ein deftiges

Schnitzel ohne Einschränkungen geniessen. Dabei verarbeitet die Küche ausschliesslich Schweizer Fleisch von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim.

Käsefondue-Montagsplausch

Fondueliebhaberinnen und -liebhaber sind ab November jeweils montags ab 18:00 Uhr zum Fondueplausch in der Gifhüttli-Weinstube eingeladen. Auch hier werden natürlich alle Variationen der leckeren Käsespeise angeboten und mit passenden Weinen aus der Region serviert.

Restaurant zum Gifhüttli

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

Öffnungszeiten

Restaurant Bierstube

Parterre

täglich 09:30 – 23:00

warme Küche

11:30 – 22:00

Weinstube 1. Stock

täglich 11:30 – 14:00

18:00 – 23:00



Zum Gifhüttli
Bier- & Weinstube



Anlässe massgeschneidert

Das Restaurant Gifhüttli schafft Raum für Genuss und Kommunikation, bietet Essen zwischen Tradition und Weltoffenheit, serviert an einem Ort gelebter Gastlichkeit. Doch die beste Mahlzeit für sich allein ist nicht genug: Auf das Zusammenspiel zwischen Genuss, Stil und Unterhaltung kommt es an. Diese Harmonie findet sich am ehesten in einem Ambiente, welches nur eine aussergewöhnliche Lokalität wie das Restaurant Gifhüttli zu bieten hat.

Zu all dem tragen die Gastgeber das ihre bei, indem sie nicht nur den Individualgast aufmerksam betreuen, sondern auch jeden Anlass massgeschneidert und nach den Wünschen der Gäste kreieren.

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

AB 4. NOVEMBER 2019 BIS FASNACHT 2020 (MONTAGS)

Käsefondue-Plausch in der Weinstube

IM NOVEMBER 2019 (ERÖFFNUNG)

Winterlounge mit Glühwein, Snacks und Spezialitäten aus der Region

Bild oben: Jens Beutel und Nathalie Tellenbach.
Bilder rechte Seite: © Nadja Borer



GESUNDE METZGETE

Jenzer Fleisch & Feinkost

Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- Verkauf Engros

goldwurst.ch

Partner:

Henz Delikatessen, Riehen
& Laufen
Zindel, Reigoldswil

Die Metzgete hat in der Herbst- und Winterzeit Tradition. Früher wurde das Säuli in der kühlen Jahreszeit geschlachtet, weil man noch keine Kühlschränke hatte. Die Innereien genoss man an einem Schlachtfest, zusammen mit Nachbarn und Freunden. Heute passen die Schlachtplatten und ausgefallenen Speisen wie «Öhrli mit Schnörkli» zum Trend, das ganze Tier «from nose to tail» – also von der Nase bis zum Schwanz – zu verwenden. Wertvolles Eiweiss wird so zu Spezialitäten veredelt.

Die bekömmlichsten Würste

Die Blut- und Leberwürste von unseren Freilandsäuli sind sehr gesunde Würste, weil sie viele Vitamine, viel Eisen und wenig Fett enthalten. Jeweils ab Dienstag und während der Hauptsaison auch freitags sind sie in unseren Fachgeschäften in Arlesheim, Reinach und Muttenz genussfrisch erhältlich. Auf der Metzgete-Platte dürfen aber auch unsere anderen Spezialitätenwürste wie Schweinsbratwurst (montags und donnerstags frisch), Apfelbratwurst (am 2. und 4. Donnerstag des Monats frisch) oder Salsiccia traditionale (freitags frisch) nicht fehlen. Diese sind das ganze Jahr durch erhältlich.

Metzgete im Gasthof Ochsen

Für Metzgete-Liebhaber ist die Ochsen-Metzgete ein spezieller Höhepunkt! Ein Buffet mit über zehn Fleischspezialitäten und feinen Beilagen erwartet Sie vom 7. bis 9. November 2019. Speziell ist auch der Preis für Kids und Jugendliche bis 18 Jahren mit CHF 20.-. So macht es doppelt Freude, den jungen Gourmets diese Tradition näherzubringen. Für den kleineren Hunger

bieten wir am Freitag-, Samstag- und Sonntagmittag im Restaurant einen Metzgete-Teller mit fünf Fleischspezialitäten von unseren Freilandsäuli an.

Kalbsmetzgete

Am 25. Januar 2020 findet im Ochsen die traditionelle Kalbs-Metzgete statt. Ein Buffet mit den Top Ten vom Baselbieter Vollmilchkalb erwartet Sie.

METZGETE-TIPPS

In folgenden Restaurants in der Region gibt es ebenfalls Metzgete mit Jenzer-Fleisch:

- Restaurant Gifhüttli, Basel: Mitte Oktober bis Ende November/Anfang Dezember 2019
- Wirtshaus St. Jakob, Basel: 8./9. November 2019 ab 18:30 Uhr
- Restaurant Schützenhaus, Basel: Schützenhaus-Metzgete, 1./2. November 2019
- Restaurant Landgasthof, Riehen: 1. – 30. November 2019
- Restaurant Löwenzorn, Basel: 27. – 29. September 2019
- Restaurant Eigenhof, Seewen: 18. – 20. Oktober 2019, 1. – 3. und 15. – 17. November 2019
- Restaurant Rössli, Oberwil: voraussichtlich Januar 2020
- Restaurant Rebstock, Ettingen: voraussichtlich Oktober 2019 bis Januar 2020
- Restaurant Traube, Büren: voraussichtlich November/Dezember 2019



NATALE AL DA ROBERTO

Weihnachten kommt mit Bestimmtheit auch dieses Jahr, und damit ist es Zeit geworden, die damit verbundenen Festessen zu organisieren. Wer für seine Familienfeier oder einen geschäftlichen Anlass noch kein passendes Lokal gefunden hat, sollte sich unbedingt im Da Roberto umschauen. Das Ambiente der Sala Venezia mit seiner Italianità beispielsweise strahlt genau das gewisse Etwas aus, das auch nicht vorweihnachtlichen Anlässen den perfekten Rahmen gibt. Für Bankette und geschlossene Gesellschaften bietet sie Platz für bis zu 20 Gäste; geht es um Apéros oder Meetings, fasst sie bequem bis zu 30 Personen.

Zwar öffnet sich im Da Roberto nicht nur zu Weihnachten die wunderbare kulinarische Welt von «Bella Italia». Im Hinblick auf die Festtage haben Gastgeber Leonardo Tavormina und sein Team jedoch ein besonderes Weihnachtssessen mit Köstlichkeiten nach original italienischen Rezepten aus den Regionen Toscana, Puglia, Sicilia und Campania kreiert.

FESTTAGSMENÜ

CARPACCIO DI MANZO

Rindscarpaccio mit Rucola und Grana Padano

OSSOBUCCO E LA SUA POLENTA

Traditionelle Kalbshaxe serviert mit Polenta

PROFITEROLES

Mit feiner Vanillecreme gefüllte Windbeutel, überzogen mit Schokoladensauce

Dieses Festmahl schlägt mit CHF 54.- p. P zu Buch; für einen Aufpreis von CHF 35.- sind auch Weine, Mineralwasser und Kaffee inbegriffen.

Ristorante Da Roberto

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

Öffnungszeiten

September – April

Mo – Fr 11:45 – 14:00

17:30 – 23:00

Sa/So 17:30 – 23:00

7 Tage geöffnet

Mai – August

Mo – Fr 11:45 – 14:00

17:30 – 23:00

Sa/So geschlossen





KLÖSTERLICHE RÄUME FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Aus dem Zusammenspiel von Gastronomie, Kultur und Kirche resultiert in Dornach ein vielseitiges Angebot in einem historischen Komplex. Keller, Bibliothek und Refektorium strahlen die besondere Atmosphäre eines über 350 Jahre alten Klosters aus.

Dass man im Kloster Dornach vor einem gediegenen Lunch oder Abendessen ein Mittagskonzert oder ein Jazz & Soul-Afterwork mit Konzerten professioneller Musikerinnen und Musiker geniessen kann, hat sich in der Region längst herumgesprochen. Ein weiterer Anziehungspunkt sind die Ausstellungen im Klostergarten oder im Kreuzgang. Und immer wieder macht das Haus mit speziellen Anlässen und Angeboten auf sich aufmerksam.

Vernissage «Silence»

So laden die Programmgestalter am Freitag, 15. November 2019 zur Vernissage der Ausstellung «Silence»

mit Bildern der Zürcher Fotografin und Filmemacherin Caroline Fink ein. Die grossformatigen Fotografien mit einsamen Landschaften voller Ruhe und Stille sind während der Öffnungszeiten des Restaurants frei zugänglich. Auf Anfrage besteht auch die Möglichkeit von Führungen durch Ausstellung und Kloster, verbunden mit einem kulinarischen Angebot.

Klösterliche Dinners

Neben dem beliebten Culinarium von Mike Stoll sind die KlosterFarbenDinners zu neuen Highlights des Veranstaltungskalenders geworden. Die Produktdesignerin und Färbespezialistin Nina Gautier hat sie

Kloster Dornach

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

Öffnungszeiten

täglich 07:00 – 22:00

Räumlichkeiten

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



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



in Zusammenarbeit mit Küchenchef Christian Jakob exklusiv für das Kloster konzipiert. Das Winter-Dinner mit einem überraschenden Menü zu einer speziellen Pflanze, im Winter dem mystischen Schlehdorn, findet am Sonntag, 1. Dezember 2019 statt und wird von Frau Gautier persönlich begleitet und kommentiert. Eine frühzeitige Anmeldung für diesen exklusiven Anlass ist erforderlich.

Übernachten in Mönchszellen

In jeder Jahreszeit findet sich im Kloster Dornach ein passendes kulinarisches und kulturelles Angebot für einen individuellen Besuch oder für Gruppen bis zu 80 Gästen. Für mehrtägige Workshops oder länger dauernde Festlichkeiten stehen 30 ehemalige Mönchszellen, einige davon Kunstzimmer, für rund 50 Personen zur Verfügung. Wer die historischen Räume des Klosterkomplexes für private oder berufliche Anlässe reservieren möchte, wird vom Klosterleiter Jonas Rapp in organisatorischer und kulinarischer Hinsicht beraten. Und das Seminarprogramm gibt Aufschluss über spezifische Angebote. Ab November bespielen wir unseren Garten mit Feuerschalen und Fackeln und begrüßen Sie gerne auch zu einem Glühwein oder einem Fondue im Kreise Ihrer Freunde oder Ihrer Familie. Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen ein spezielles Weihnachts- und Silvestermenü – eine frühzeitige Tischreservation ist erbeten.

VERANSTALTUNGEN

JEDEN LETZTEN DIENSTAG IM MONAT, 12:30 – 13:00 UHR, IN DER KLOSTERKIRCHE

«**Menü Musica**», **Mittagskonzerte**, für ein anschliessendes Mittagessen bitten wir um Reservation; Kollekte.

JEDEN LETZTEN DONNERSTAG IM MONAT, 18:30 – 20:00 UHR, IM KLOSTERKELLER

«**Jazz & Soul-Afterwork**», Barbetrieb ab 18.00 Uhr; für ein anschliessendes Abendessen bitten wir um Reservation; Kollekte.

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

«**Tanz-Kaffee**», mit Johnny La Rose bei selbst gemachtem Kuchen und Kaffee.

FREITAG, 15. NOVEMBER 2019, 18:30 UHR, KREUZGANG

«**Silence**», Vernissage mit der Künstlerin Caroline Fink.

SONNTAG, 1. DEZEMBER 2019, 18:00 UHR

KlosterFarbenDinner, Edition.Winter, «Der Schlehdorn», mit Nina Gautier; künstlerische Inszenierung einer saisonalen Pflanze, Willkommensdrink, Apéro und 5-Gang-Menü (ohne Getränke) CHF 99.–. Exklusiver Anlass auf Anmeldung bis Montag 25. November 2019.

MONTAG, 11. NOVEMBER/SONNTAG, 8. DEZEMBER 2019, 18:30 – 21:30 UHR, REFektorium

«**Frau und Bibel – eine religionshistorische Betrachtung der Rolle der Frau in der Heiligen Schrift**», Culinarium mit Mike Stoll, CHF 65.– inkl. Vortrag, Apéro und 3-Gang-Menü (ohne Getränke). Kein Vorverkauf; um frühzeitige Reservation wird gebeten.

Bild oben links: Jazz & Soul-Afterwork mit «Tobias Meinhart Quartett» im Kloster-Innenhof. Foto: Christian Jaeggi

Bild oben rechts: KlosterFarbenDinner «Die Brennnessel» im Refektorium. Foto: Damaris Thalmann

Villa Merian

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

Öffnungszeiten

Täglich von 09:00 Uhr
bis zum Einbruch der
Dunkelheit

An Sonn- und Feiertagen
bis 19:00 Uhr

Weihnachtsferien von
Montag, 23. Dezember
2019 ,bis Freitag, 10.
Januar 2020

**VILLA
MERIAN**
Café | Restaurant



Aussenbild: © Merian Gärten

ERHOLUNG UND GENUSS IM WINTER

Auch in der kalten Jahreszeit verzaubert ein Besuch in den Merian Gärten. Im Oktober leuchtet das Herbstlaub und in den Beeten ist eine überraschende Blütenpracht zu bewundern. Und zum Aufwärmen lockt die Villa Merian mit duftendem Tee zum Aufwärmen.

Merian Gärten

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

Öffnungszeiten

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

meriangaerten

Wo liesse sich der Wechsel der Jahreszeiten besser beobachten und geniessen als auf einem Herbstspaziergang durch die Merian Gärten? Morgens liegt der Nebel stimmungsvoll auf dem englischen Rasen, der Tau glitzert auf den Herbstastern und im Bauerngarten reifen Kürbis und Paprika. Die reiche Ernte wird wenn immer möglich in der Villa Merian zu frischen Speisen verarbeitet – kürzer kann der Weg kaum sein! Ganz zu Recht ist der hausgemachte Apfelstrudel inzwischen berühmt geworden.

Weihnachten in den Merian Gärten

Im Dezember bieten die Gärten einen Moment der Ruhe – fernab vom Trubel der Stadt. Bei einer Montagsführung entdeckt man die schönsten Seiten des Winters. Die Adventssonntage in der Villa Merian sorgen mit Glühwein und Marroni vom offenen Feuer für Vorfreude auf Weihnachten. Und ein ganz besonderes Highlight ist der riesige Weihnachtsbaum vor der Villa Merian.



Aussenbild: © Merian Gärten

Tipps vom Profi

In der beliebten Veranstaltungsreihe «Gastro-Profis erklären» kommen anspruchsvolle Gastgeber auf ihre Kosten. Das Küchenteam der Villa Merian gibt Tipps, die sich zu Hause einfach umsetzen lassen. Zum Beispiel, wie man einen Tisch gelungen anrichtet oder was die Geheimzutat im Apfelstrudel ist. Wer sich mehr fürs Gärtnerische interessiert, reserviert sich grad die «Praktischen Gartentipps» im Kalender und nutzt die Gelegenheit, dort dem Fachmann Fragen zu stellen.

VERANSTALTUNGEN

1., 8., 15. UND 22. DEZEMBER 2019, 16:00 – 19:00 UHR.

Adventssonntage

Glühwein und Marroni vom offenen Feuer, bunte Lichter in der Villa und Vorfreude auf Weihnachten.

ZWISCHEN 14. OKTOBER 2019 UND 23. MÄRZ 2020

Gastro-Profis erklären

Fachleute aus der Gastronomie geben Tipps, die zu Hause einfach umzusetzen sind. Themen im Winterhalbjahr: Gelungen Tische anrichten (18.11., 6.2.), Backen mit dem Team der Villa Merian (14.10., 5.12.), Wein verstehen (14.11., 23.3.), Whisky-Experte werden (7.11., 16.3.).

26. OKTOBER 2019, 6. DEZEMBER 2019 UND 14. FEBRUAR 2020

Kulinarische Highlights

Wir zelebrieren gutes Essen bei jeder Gelegenheit. Spezialmenüs an folgenden Daten: 26.10. Kürbiszeit; 6.12. Santiglaus (Kinder, die einen Vers aufsagen, erhalten eine kleine Überraschung!); 14.2. Valentinstag.

DIVERSE ZEITEN UND NACH WUNSCH

Führungen

Eintauchen in die magische Welt der Merian Gärten. Kostenloser Gartenrundgang immer am ersten Sonntag im Monat um 14:00 Uhr. Themenführungen montags nach Programm (z.B. Winterspaziergang am 9.12., 14:00 Uhr) oder Privatführungen nach Wunsch für kleine bis grosse Gruppen.



Bild: © Sylvia Faeh

Schloss Bottmingen

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

Öffnungszeiten

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

Auf Anfrage öffnen wir
montags für Anlässe.

DAS WEIHERSCHLOSS ALS SINNBILD FÜR ROMANTIK

Wer einen Bund fürs Leben schliesst, möchte ihn auch im passenden Rahmen besiegeln. Immer häufiger finden verliebte Paare diesen im historischen Wasserschloss in Bottmingen.

So oder in etwa ähnlich klingen Werbeanzeigen entlang der Dienstleistungskette von Anbietern rund um das Thema Hochzeit. Doch sollte sich das Herzensthema schlechthin – die Liebe – sämtlichen ökonomischen Aspekten verschliessen und der Romantik den Vorrang lassen.

Ideen via Social Media

Einem «Ja» gehen oftmals viele Jahre und gemeinsam erlebte Momente voraus, gute wie schlechte. So vielseitig sich die Planung einer Hochzeit gestalten kann, so verschieden sind auch die Wünsche und Vorstellungen für den romantischsten Tag im Leben. Instagram und Co sei Dank, bieten sie doch mittels einer unüberschaubaren Anzahl an Kanälen und Hashtags eine inspirierende Sammlung an Ideen zur Gestaltung der eben ganz persönlichen Feierlichkeit. #HeirateImSchloss oder #SchlossBottmingen geben sich

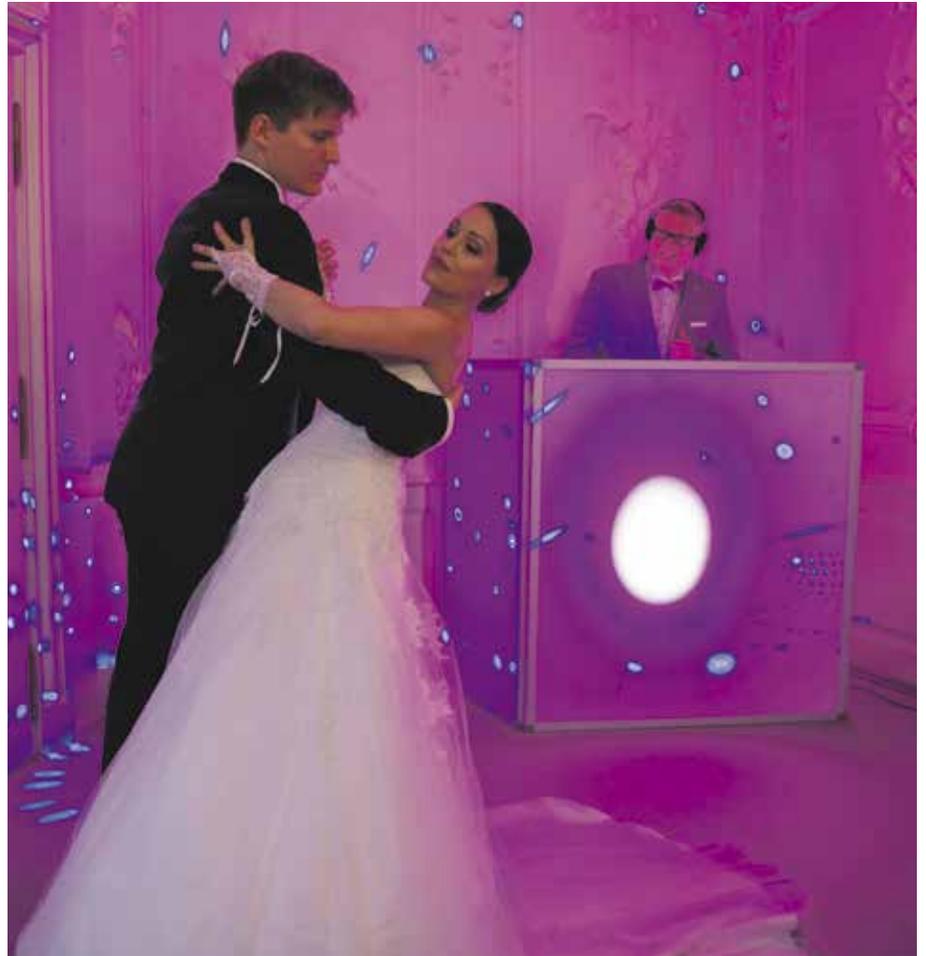
ewig Vertrauten und nun doch Getrauten ein paar romantische Eindrücke.

Wo Romantik gelebt wird

Romantik, so weiss man von Goethe und seinen Zeitgenossen, ist stets gepaart mit einer gewissen Melancholie, oder positiv formuliert mit dem Wunsch, der Moment möge nie vergehen. In dem einen von wenigen erhaltenen Wasserschlossern der Schweiz, dem barocken Schloss Bottmingen, scheint die Zeit stillzustehen. Es scheint, als würde man gemeinsam leicht schwebend über den roten Teppich auf der Brücke zum Schloss gleiten, während die weichen Klänge des Glöckchens erklingen. Geniesst man andernorts feine Apéro-Häppchen in einem bezaubernden Rahmen, können sich die Gäste hier vom Geschnatter und den Spielereien der Enten und ihrer Artgenossen verzaubern lassen.



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**



MÄRCHENSCHLOSS SUCHT PRINZ UND PRINZESSIN

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

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

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

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

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

WIR SIND FÜR SIE DA

Die Gastgeber, Chef de Cuisine Guy Wallyn und Chef-Pâtissier Alain Schmidlin vom Schloss Bottmingen haben ein offenes Ohr und sind auch mit ihrer jahrelangen Erfahrung stets offen für Ihre ganz individuelle Vorstellung von Romantik.





Le Gstaad Palace

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE

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

NATÜRLICH NUR MIT OBSTSAFT GESÜSST.



NEU auch in der
Glasflasche



«Von uns die Qualität!»
Patrice Maire Leitung

Alles für die Fischküche

BON
Fr. 10.-

gültig bis 30.11.2019 für einen Einkauf ab Fr. 50.-
nicht kumulierbar


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

Pratteln
Rütliweg 11
bei Interio/Jumbo
061 823 08 80
Zürich-Altstetten Dietikon
Baar Dietlikon Pfäffikon SZ
Pratteln St. Margrethen

Für grenzenlosen Genuss.



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



BACH-FORELLEN UND MOZART-KUGELN

Der nicht ganz ernst gemeinte Titel dieses Beitrags zeigt es: Klassische Musik und gutes Essen gehen Hand in Hand. Auch in unserer Region haben Sie die Möglichkeit, eine Forelle à la meunière zu Tafelmusik von Bach zu verspeisen und als Dessert Mozartkugeln zu des Meisters Kleiner Nachtmusik zu geniessen. Dies im Weiherschloss Bottmingen, im Goldenen Sternen und im Schützenhaus zu Basel, wo regelmässig Klassik-Matinées angeboten werden: Sie geniessen im Kreise Ihrer Familie den Sonntagsbraten, während eine Kammermusikformation des Sinfonieorchesters Collegium Musicum Basel (CMB) zur Tafelmusik aufspielt. (Siehe Box)

Neben den Mozart-Kugeln und Bach-Forellen wäre da natürlich auch noch das Tournedos Rossini, benannt nach dem italienischen Komponisten Gioachino Rossini. Ihn hatte das Collegium Musicum Basel im 1. Abonnementskonzert der Saison 2019/20 mit der Ouvertüre zum Barbier von Sevilla im Programm, das bereits am 20. September 2019 über die Bühne gegangen ist. Sie haben aber bis im Juni 2020 noch ausreichend Gelegenheit, das Sinfonieorchester in seiner vollen Besetzung im Musical Theater zu hören. Insgesamt sechs Abonnementskonzerte werden jede Saison gespielt, mit Schwerpunkt Wiener Klassik und Romantik, aber auch mit zeitgenössischen Werken und immer mit interessanten Solistinnen und Solisten. Am 15. Mai des nächsten Jahres zum Beispiel steht das 5. Abo-Konzert ganz im Zeichen des weltberühmten Pianisten Fazil Say, der nicht nur das A-Moll Klavierkonzert von Robert Schumann spielt, sondern auch eine eigene Komposition, das Klavierkonzert «Silence of Arabia», zum Besten gibt.

VERANSTALTUNGEN

SONNTAG, 27. OKTOBER 2019, 11:00 UHR

Klassik-Matinée im Schützenhaus

Ein gediegener Sonntagmittag mit Musik des Collegium Musicum Basel und anschliessendem 3-Gang-Sonntagsbraten-Menü

SONNTAG, 3. NOVEMBER 2019, 17:00 UHR

Martinskirche Basel

«Gloria»

Trine Wilsberg Lund, Sopran, Basler Münsterkantorei; Werke von Franz Schubert, W. A. Mozart, Francis Poulenc; Leitung: Johannes Schlaefli und Annedore Neufeld (Chor)

SONNTAG, 24. NOVEMBER 2019, 11:00 UHR

Klassik-Matinée im Restaurant Schloss Bottmingen

Ein exquisites 4-Gang-Menü aus der Schlossküche mit erstklassigen Klängen des Collegium Musicum Basel

FREITAG, 7. FEBRUAR 2020, 19:30 UHR

Musical Theater Basel

«Preisträger»

Preisgekrönte Solistinnen und Solisten des Internationalen ARD-Wettbewerbs München 2019 treten beim Collegium Musicum Basel auf.

FREITAG, 27. MÄRZ 2020, 19:30 UHR

Musical Theater Basel

«West-östlicher Diwan»

Maximilian Hornung, Cello; Johannes Schlaefli, Dirigent; Werke von Felix Mendelssohn, Robert Schumann, Vaja Azarashwili, Zoltán Kodály, Johannes Brahms

FREITAG, 15. MAI 2020, 19:30 UHR

Musical Theater Basel

«Fazil Say»

Fazil Say, Klavier; Johannes Schlaefli, Dirigent; Werke von Ludwig v. Beethoven, Robert Schumann, Peter I. Tschaikowski und Fazil Say.

Collegium Musicum Basel

c/o Martin Schelling
St. Alban-Vorstadt 104
4052 Basel
+41 (0)61 261 08 44
mail@
collegiummusicumbasel.ch
collegiummusicumbasel.ch



DAS SINFONIEORCHESTER



BLICK ZURÜCK AUF EINEN SCHÖNEN SOMMER

Wirtshaus St. Jakob

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

Öffnungszeiten

Mo 11:00 – 14:00
Di – Fr 11:00 – 14:00
18:00 – 21:00
Sa 18:00 – 21:00

Sonntag und Montag
geschlossen (ausser bei
besonderen Anlässen
wie Swiss Indoors,
FCB-Spielen etc. oder
auf persönliche Anfrage)

Manchmal stieg das Thermometer im vergangenen Sommer auch für Hitzeresistente über die kritische Grenze. Im Grossen und Ganzen ist die warme Jahreszeit aber für das Wirtshaus St. Jakob mit seinem schönen und grossen Garten ganz nach Wunsch verlaufen.

Mit der neuen Aussenbar konnte das Wirtshaus St. Jakob im diesjährigen Sommer vor allem manch tolles Fussballfest vor und nach den Spielen des Fussballclubs Basel feiern. Und auch wenn kein Heimspiel anstand, genossen die Gäste die lauschigen Sommerabende der Wochenenden.

Beliebter Mittagstisch

Mit saisongerechten Drinks und gutem Essen überzeugte die St. Jakob-Crew auch in ihrer zweiten Sommersaison ein wachsendes Publikum. Auch der Mittagstisch erfreute sich zunehmender Beliebtheit. Die Menüs ab CHF 19.– haben von der Qualität und der Quantität her nicht nur mit den Erwartungen der Gäste mitgehalten, sondern diese immer wieder auch übertroffen.

Tout Bâle zu Gast

Die erfolgreiche Saison hat den Eindruck verstärkt, dass das Wirtshaus in der Brüglinger Ebene seinem Namen und früheren Ruf wieder gerecht wird. Es ist ein Haus für alle. Jung und Alt, Bauarbeiter und Regierungsrat nehmen wieder den Weg in die Brüglinger Ebene unter die Räder oder unter die Füsse. Ob man zum Essen kommt oder auch nur etwas trinken will, ist dabei zweitrangig. Was zählt, ist die gemütliche und zwanglose Atmosphäre des Hauses, die sie mit positiven Eindrücken und einem guten Gefühl heimkehren lässt.

Qualität lohnt sich

Zudem hat sich herumgesprochen, dass das Team im Wirtshaus St. Jakob auf gute Qualität setzt. Nicht nur

– WIRTSCHAUS –

St. Jakob



beim Fleisch, sondern auch bei anderen Produkten, die wenn immer möglich aus der Region bezogen werden. Dass damit regionale Produzenten unterstützt und die Umwelt geschont werden, ist nur ein Pluspunkt dieser Einkaufspolitik. Ein anderer ist, dass man das dem Essen auch anmerkt. Immer wieder wird Gastgeber Stephan Kohler darauf angesprochen, was ihn und sein Team zu Recht mit Stolz erfüllt.

Und nun der Herbst

In den Herbst- und Wintermonaten will man sich aber nicht etwa zurücklehnen. Die Aussenbar bekommt wieder ihr winterliches Kleid und wird zur Winterbar ausgebaut – unter einem Zelt, das an Wochenenden und bei FCB-Spielen geheizt wird. Dazu passen dann Ergänzungen auf der Getränkekarte wie ein hausgemachter Punsch oder Glühwein. In diesem Aussenzelt stieg natürlich auch in der aktuellen Wintersaison ein waschechtes Oktoberfest – wie es sich gehört, mit bayrischem Bier, Weisswürsten, Schweinshaxen und Schunkelmusik.

Metzgete und Fondue

Apropos Wurst: Eine richtige Metzgete darf natürlich auch dieses Jahr nicht fehlen. Am Wochenende vom 8./9. November 2019 gibt's wieder feine Fleisch- und Wurstplatten mit Sauerkraut und Kartoffeln. Erstmals wird diesen Winter zudem ein Fondue-Stübli eingerichtet. Ein heimeliges und lauschiges Plätzchen im ersten Stock präsentiert sich ganz im Zeichen des Schweizer Traditionsgerichts. Auch hier steht die Zusammenarbeit mit einer lokalen Käserei und örtlichen Metzgern im Interesse der bestmöglichen Qualität.

VERANSTALTUNGEN

NOVEMBER 2019 – FEBRUAR 2020

Fondue-Stübli mit Köstlichkeiten von lokalen Käsereien und örtlichen Metzgern

FREITAG, 8. NOVEMBER & SAMSTAG, 9. NOVEMBER 2019, ABENDS

Metzgete-Plausch

Feine Fleisch- und Wurstplatten mit Sauerkraut und Kartoffeln



FAMILIENFERIEN IM TOGGENBURG

Hotel Sternen

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

Öffnungszeiten

Saisoneröffnung
20. Dezember 2019

Nur anderthalb Stunden von Zürich entfernt liegt Unterwasser. Zu den Perlen der dortigen Hotellerie gehört das Hotel Sternen. In der idyllischen Landschaft zwischen Churfirten und Säntis ist es die ideale Adresse für entspannte und abwechslungsreiche Ferien.

Ob langgezogene Schwünge im Pulverschnee, rasante Schlittenfahrten oder beschauliche Spaziergänge in der zauberhaften Winterlandschaft: Das Toggenburg ist Garant für den perfekten Wintergenuss. Und das Hotel Sternen in Unterwasser mit seinen 50 komfortablen Zimmern – auch für Langzeit-Aufenthalte – ist der ideale Standort für Ferien «en famille»!

Günstiger als das Ausland

Ein rundes Familien-Winterangebot (siehe Box) umfasst die Übernachtung im Doppelzimmer, das Frühstücksbuffet mit regionalem Brot, Käse- und Fleischspezialitäten sowie das Abendessen. Mit der Toggenburger-, der Arven- und der Schwingerstube verfügt das Hotel über drei gemütliche Restaurants, dazu kommen grosszügige Säle mit bis zu 150 Plätzen und ein gemütlicher Weinkeller. Abends locken

das «Königs-Fondue», eigenhändig hergestellt im St. Galler Linthgebiet durch Schwingerkönig Nöldi Forrer, oder der Sternen-Renner, das Schweizer Rindsfilet vom Grill, serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites, für nur CHF 28.–.

Gratis Grosses erleben

In der Region locken zudem die beliebten OSKAR-Ferienangebote: Seilbahn, Sea-Life Konstanz, Chocolatier, Wellnesstempel, Schifffahrt, Museen, Eislauf, Schaukäserei und sechzig weitere Erlebnisse warten darauf, entdeckt zu werden. Mit der OSKAR-Gästekarte für nur CHF 10.– pro Tag (ab 3 Tagen) sind unzählige Attraktionen in der Ostschweiz ohne weitere Kosten zu geniessen. Sogar die kostenlose Anreise mit dem ÖV im Ostwind-Streckennetz ist inbegriffen! Weitere Infos unter oskarferien.ch.





SILVESTER IM HOTEL STERNEN

Den Jahreswechsel in gemütlichem und ungezwungenem Ambiente erleben!

Im Preis von CHF 275.- (Kinder bis 15 Jahre CHF 165.-) sind enthalten:

- Willkommens-Apéro
- zwei Übernachtungen im Doppelzimmer
- das reichhaltige Frühstücks-Buffet mit lokalem Brot, Käse und Fleisch
- das Silvester-Menü in vier Gängen mit einem Mitternachts-Cüpli
- ein Fondue-Plausch mit dem «Königs-Fondue» von Schwingerkönig Nöldi Forrer in der Toggenburger-Stube für den zweiten Abend

Buchbar ist das Silvester-Angebot vom 30. Dezember 2019 bis 1. Januar 2020 oder vom 31. Dezember 2019 bis 2. Januar 2020.



FAMILIEN-WINTER-ANGEBOT

- 2 Übernachtungen nur **CHF 205.-** (statt 248.-)
 - 5 Übernachtungen nur **CHF 444.-** (statt 570.-)
 - 7 Übernachtungen nur **CHF 555.-** (statt 798.-)
- (Preise pro Person, exkl. Kurtaxe)

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO®**



BIO. FAIRTRADE.

Betty Assi

Erst Kommunikation macht Marken gross und stark.

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

persönlich



AUTHENTISCH ASIATISCH

Das Motto von MISTER WONG ist mittlerweile in der Region so bekannt wie die Fasnacht, der FCB oder die Swiss Indoors. Trotzdem sei es für die Leserinnen und Leser von FINE TO DINE an dieser Stelle nochmals in Erinnerung gerufen. Es lautet «Fast – Fresh – Friendly»!

Fast – schnell soll es gehen!

Den ganzen lieben Tag lang präsentieren die asiatischen Köchinnen von Mister Wong in ihren grossen Wok-Pfannen verschiedene, nach authentischen Rezepten zubereitete Tagesspezialitäten. Auswählen, Schöpfen, Essen – schneller geht's nicht. Die Gäste können sich aber auch ihr Wunschgericht frisch und vor ihren Augen zubereiten lassen.

Fresh – frisch soll es sein

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

Friendly – Freundlichkeit inbegriffen

Das Ambiente ist an jedem Mister-Wong-Standort authentisch, einladend und freundlich. Die Küchenteams bestehen ausschliesslich aus Mitarbeitenden, die mit der asiatischen Kochkultur aufgewachsen und vertraut sind. Sie wissen aus Tradition, was gut ist. Und servieren das Essen mit einem Lächeln!

MISTER WONG

Bahnhof

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

wong.basel.bhf
@gastrag.ch

misterwong.ch

Öffnungszeiten

täglich 11:00 – 23:30

MISTER WONG

Gerbergasse

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

wong.gerbergasse
@gastrag.ch

misterwong.ch

Öffnungszeiten

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

MISTER WONG Oberwil

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

wong.oberwil
@gastrag.ch

misterwong.ch

Öffnungszeiten

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

MISTER WONG Reinach

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

wong.reinach
@gastrag.ch

misterwong.ch

Öffnungszeiten

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

MISTER WONG

Steinenvorstadt

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

wong.basel
@gastrag.ch

misterwong.ch

Öffnungszeiten

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



VIRTUELLE REISEN FÜR GOURMETS

In den kühleren Monaten des Jahres wirft FINE TO DINE einen Blick in den Gourmetkochtopf von FoodFreaks. Food Influencer Christian Franck spricht mit FINE TO DINE-Redaktorin Nadja Borer über seine Leidenschaft für Foodblogs und präsentiert ein weihnächtlich deftiges Gericht aus seiner Küche für Gault-Millau-Jünger.



Christian Franck Foodfreaks.ch

FoodFreaks ist zugleich ein persönlicher Blog und eine Rezept-sammlung. Christian kocht leidenschaftlich gerne, experimentiert mit molekularen Schäumen und niedergegarten Fleischstücken. Der Foodblog gewährt ausserdem spannende Einblicke in Michelin-Restaurants und vermittelt kulinarische Urlaubseindrücke.

Ideen auf: Foodfreaks.ch

Short Ribs:
foodfreaks.ch/rezept-short-ribs

Kartoffelklösse:
foodfreaks.ch/basics-kartoffelkloesse

Kartoffelgratin:
foodfreaks.ch/basics-kartoffelgratin

Randentatar:
foodfreaks.ch/rezept-randentatar-bratapel-apfel-whisky-espuma

Nadja Borer: Seit einigen Jahren schreibst du über Food. Wie kamst du dazu?

Christian Franck: Das Thema Essen bewegt mich schon sehr lange. Leider hat es aber nie gepasst, damit auch beruflich etwas zu verbinden. Mit dem Blog habe ich mir einen Traum erfüllt: berichten über selber Kochen, Events und Restaurantbesuche.

Wieso sind Foodblogs seit einigen Jahren so en vogue? Was fasziniert die Userinnen und User?

Die Vielfalt in den Berichten und Rezepten, aber auch das breite Spektrum der Menschen, die über sich und ihre Welt schreiben. Gab es früher nur ein paar Zeitschriften, die auf bestimmte Themen fokussiert waren, findet man heutzutage eine Fülle von Informationen zu jedem Spezialthema.

Viele Blogs im Bereich Kulinarik sind aktuell beinahe vollständig kommerzielle Plattformen. Wie gehst du mit dieser Kommerzialisierung des Contents um?

Einen Blog zu führen, macht unglaublich viel Arbeit und verursacht teils recht hohe Unkosten. Da nimmt man gerne Einladungen an, um seinen Aufwand auszugleichen. Wichtig ist aber, dass man sich treu bleibt. Über Einladungen, bei denen uns der Event oder das Produkt nicht gefallen hat oder die unserer Einstellung zu nachhaltigem Essen nicht entsprechen haben, schreiben wir nicht.

Vermisst du bestimmte Themen auf den diversen Genussplattformen?

Inzwischen gibt es wohl kein Thema mehr, das nicht von einer Vielzahl von Plattformen oder Blogs abgedeckt wird. Vielmehr hat man heute das gegenteilige Problem: Man weiss gar nicht mehr, wo anfangen mit Suchen.

In welche Richtung werden sich deiner Meinung nach die Szene und die Interessen der User in den nächsten zehn Jahren entwickeln?

Ich denke, dass das Bloggen und sich Mitteilen über soziale Kanäle noch massiv zunehmen wird. Was sich dadurch sicher nicht automatisch erhöht, ist die Qualität. Gute Berichte oder Rezepte machen viel Arbeit. Eine Vorhersage dazu, wie es weitergeht, hängt sicher extrem vom Trend bestehender und neuer Plattformen ab. Clips sind aber sicher definitiv ein Format, das zulegen wird.

Dein Blog verfügt über eine umfangreiche Rezeptauswahl. Wonach schmecken für dich die kühleren Monate?

Ich liebe Geschmortes und kräftige Saucen. In der kalten Jahreszeit ist man mehr zu Hause und hat entsprechend Zeit, beispielsweise ein Short Rib über Stunden in Rotwein zu schmoren. Dazu Kartoffelknödel nach dem Rezept meiner Oma oder ein Kartoffelgratin. Es können aber auch ausgefallene Kreationen sein, beispielsweise ein Randentatar, kombiniert mit einem winzigen Bratapfel und einer Apfel-Whisky-Creme.

Wo findest du Impulse für deine Rezeptkreationen?

Entweder fliegt mir spontan etwas zu und ich mische, was der Kühlschrank noch hergibt, neu zusammen. Am liebsten aber erarbeite ich mit viel Zeit und Ruhe ein neues Rezept und kombiniere ungewohnte Zutaten mit unterschiedlichen Texturen und Aromen.

Christians Rezept «Kaninchen auf portugiesische Art» auf finetodine.ch/rezpte

Weitere Blogs finden Sie unter
finetodine.ch/blogs



beer4you

**Express-
lieferung**
noch am gleichen Tag



Dein Bier. Geliefert.

Jetzt einfach und bequem bestellen und noch heute geniessen.



**Vielfältiges Getränke-
Sortiment**

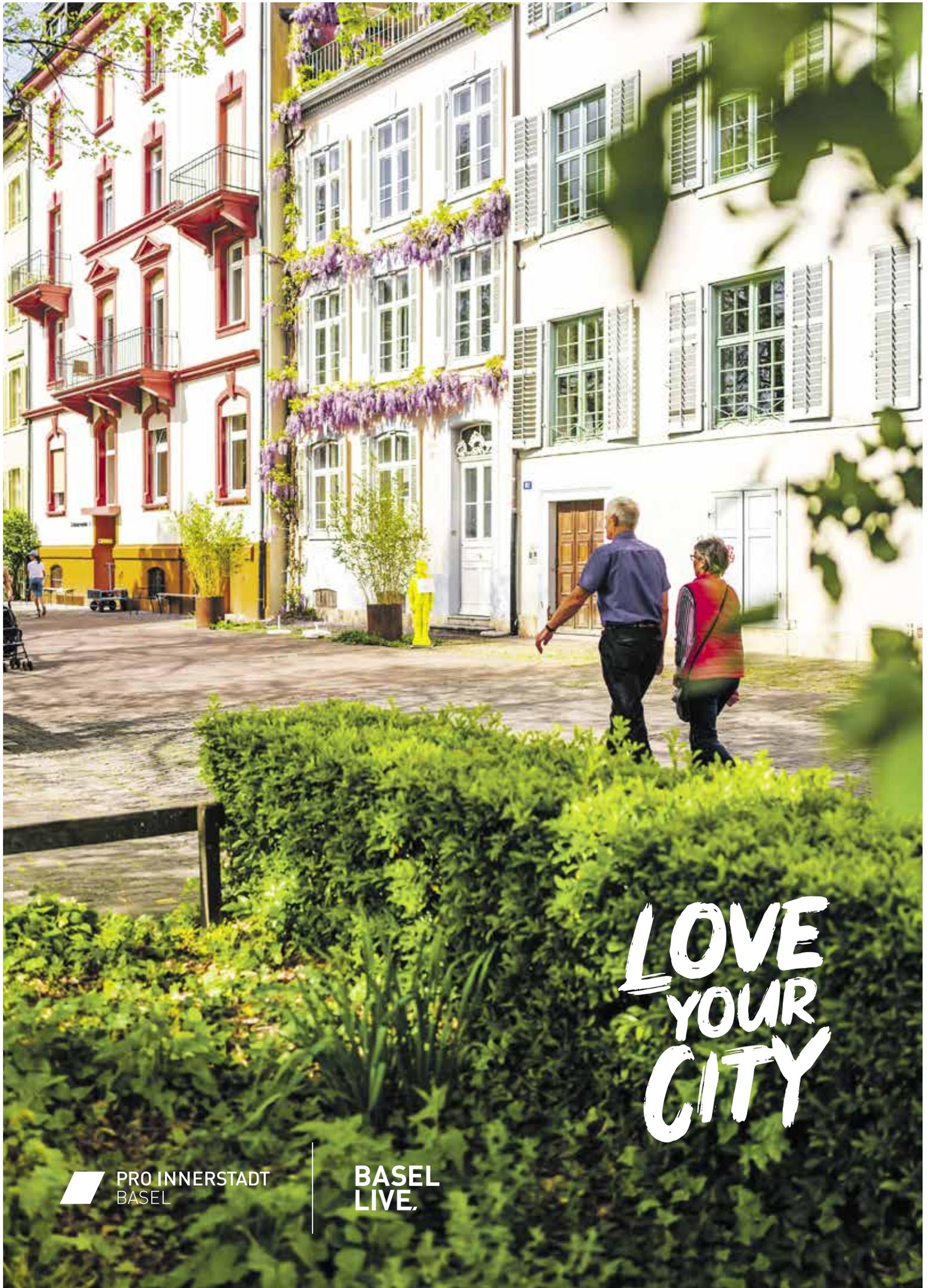


**Gratislieferung bis zum
Kühlschrank**



**Leergutrücknahme &
Depotrückvergütung**

beer4you.ch



LOVE
YOUR
CITY



PRO INNERSTADT
BASEL

BASEL
LIVE.