

FINE TO DINE BASEL

Ausgabe 23
Sommer 2020



Top-Restaurants in Stadt und Land

Endlich wieder
geniessen!



Rock the Castle
im Schloss
Bottmingen
Seite 16

Open Air
im
Schützenhaus
Seite 18

VinOptimum
für
Weingenuss
Seite 24

Im Interview:
-minu bekocht
die Frauen
Seite 32

Perfekte Erfrischung
zu jedem Essen



Natürlich



Erfrischend



Durstlöschend



**Voller Geschmack
ohne Alkohol**



Seit 1876 gebraut in der Schweiz



DANKE FÜR IHRE SOLIDARITÄT!

Das Covid-19-Virus hat die Welt und unser aller Leben über Nacht auf den Kopf gestellt. Sämtliche Lebensbereiche und alle Berufszweige wurden von den Folgen der Pandemie getroffen. Auch die Gastronomie musste sich von einem Tag auf den anderen teilweise existenziellen Bedrohungen stellen.

Im Sinne einer Soforthilfe hat FINE TO DINE gleich zu Beginn des Lockdown zur Unterstützung der Gastronomie aufgerufen. Im Zeichen der Aktion «Hilf dinere Beiz» haben wir unzählige von unserem Verlag subventionierte Gutschein-Pakete für eine Einlösung in der Zeit nach Corona verschickt. Das hat vielen Betrieben dringend benötigte Liquidität in der Krise verschafft und in diesen Wochen zu einem vielversprechenden Reservationssegens geführt.

Diese Solidarität hat uns beeindruckt und wir bedanken uns dafür bei unseren Leserinnen und Lesern herzlich. Lebensfreude, Optimismus und Genuss sind wichtige Säulen unserer psychischen Gesundheit. Zusammen mit der Branche haben Sie dafür gesorgt, dass diese Säulen noch stehen, wenn nun die Normalität in den «Beizen» langsam zurückkehrt.

Ganz in diesem Sinne legen wir Ihnen die Beiträge in dieser Sonder-Sommer-Ausgabe der grössten Genusszeitung der Schweiz ans Herz.

Johann Rudolf und Latifa Meier und Ralph Lindenmann

Das exklusive Duo,
um Ihre Tische mit Eleganz zu verzaubern



 **ACQUA PANNA**
THE FINE DINING WATERS
 **S. PELLEGRINO**

FINE TO DINE



**Jetzt
registrieren
und
profitieren!**

Ob Schickimicki oder Gartenbaiz. Mit einem Restaurant-Gutschein von FINE TO DINE schenken Sie Genuss!



Ein Kundenkonto auf finetodine.ch bietet viele Vorteile:

- Immer mindestens 5% Rabatt*
- Bonus-Punkte für jeden Einkauf
- 15% Geburtstagsrabatt
- Portofreie Lieferung ab CHF 200.- Bestellwert

Registrieren Sie sich noch heute! Sammeln Sie Bonus-Punkte, die Sie bereits bei Ihrem nächsten Einkauf einlösen können!

1 Franken Bestellwert = 2 Bonus-Punkte

*ausgenommen sind Spezial-Aktionen, bei welchen der Rabatt bereits inkludiert ist

Bestellen Sie jetzt auf finetodine.ch

FINE TO DINE-Gutscheine sind in über 200 Schweizer Restaurants einlösbar.

Besuchen Sie doch z.B. mal:

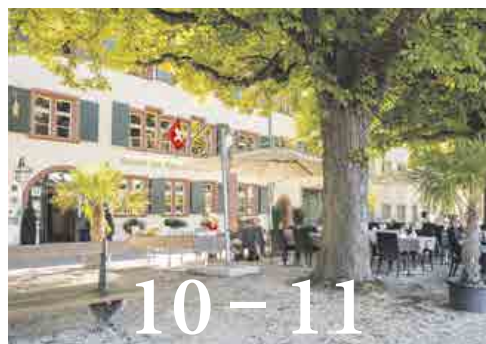
La Serenissima Riehen | **Smørrebrød-Bar** Basel | **Safran Zunft** Basel | **Schützenhaus** Basel | **Rubino** Basel | **NOOHN** Basel | **Farnsburg** Ormalingen | **Landgasthof** Riehen | **VinOptimum** Basel | **Zum Ochsen** Arlesheim | **Weiherschloss** Bottmingen | **Villa Merian** Basel | **Wanderruh** Basel | **Casa Aurelio** Zürich | **Die Waid** Zürich | **Le Cèdre** Zürich | **Co Chin Chin** Zürich | **Casa Aurelio** Zürich

INHALT — ÜBERSICHT



14–15

Landgasthof
Riehen



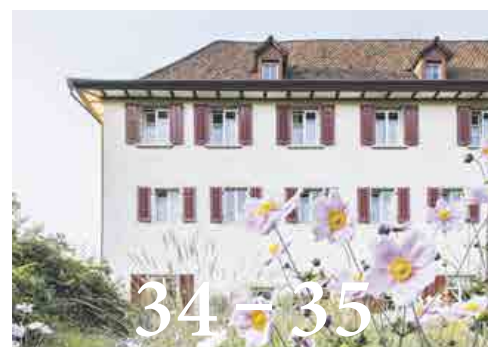
10–11

Zum goldenen Sternen



26→27

Schiff Rheinfelden



34–35

Kloster Dornach

Vorhang auf!	7	Hotel Gasthof zum Ochsen	40
Restaurant Rubino	8	Safran Zunft	43
Gasthof zum Goldenen Sternen	10	Restaurant zur Wanderruh	45
Restaurant & Hotel Schützen	12	Schloss Bottmingen	46
Hotel Restaurant Landgasthof Riehen	14	Buongelato	48
Rock the Castle im Schloss Bottmingen	16	MISTER WONG	49
Restaurant Schützenhaus	18	Hotel EDEN im Park	50
Restaurant Bar Ramazzotti	20	Schällenursli	53
Villa Merian & Merian Gärten	22	Wirtshaus St. Jakob	54
Hotel Schiff am Rhein	26	Restaurant La Serenissima	57
NOOHN	28	Trattoria Antichi Sapori	58
Restaurant zum Gifhüttli	30	Restaurant Bergmatten 699	60
		Hotel Sternen Unterwasser	62
Interview mit <i>-minu</i>	32	Hotel Villa Sassa Lugano	64
		Samuel Herzog: Spezialitäten aus Lemusa	65
Kloster Dornach	34	Kolumne von Roger Thiriet	66
Landgasthof Farnsburg	37		
Merian Iselin Klinik & Restaurant 8	38		

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, bz Basel, Beste Quartiere Basel

Auflage in Restaurants und Verteilung via Partner, Lieferanten und Inserenten

Auflage

200 000 Exemplare

Herausgeber

FINE TO DINE GENUSS AG
Postfach, 4102 Binningen

Redaktion

Roger Thiriet
thiriettexte.ch

Blogs, Tom Wiederkehr,
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

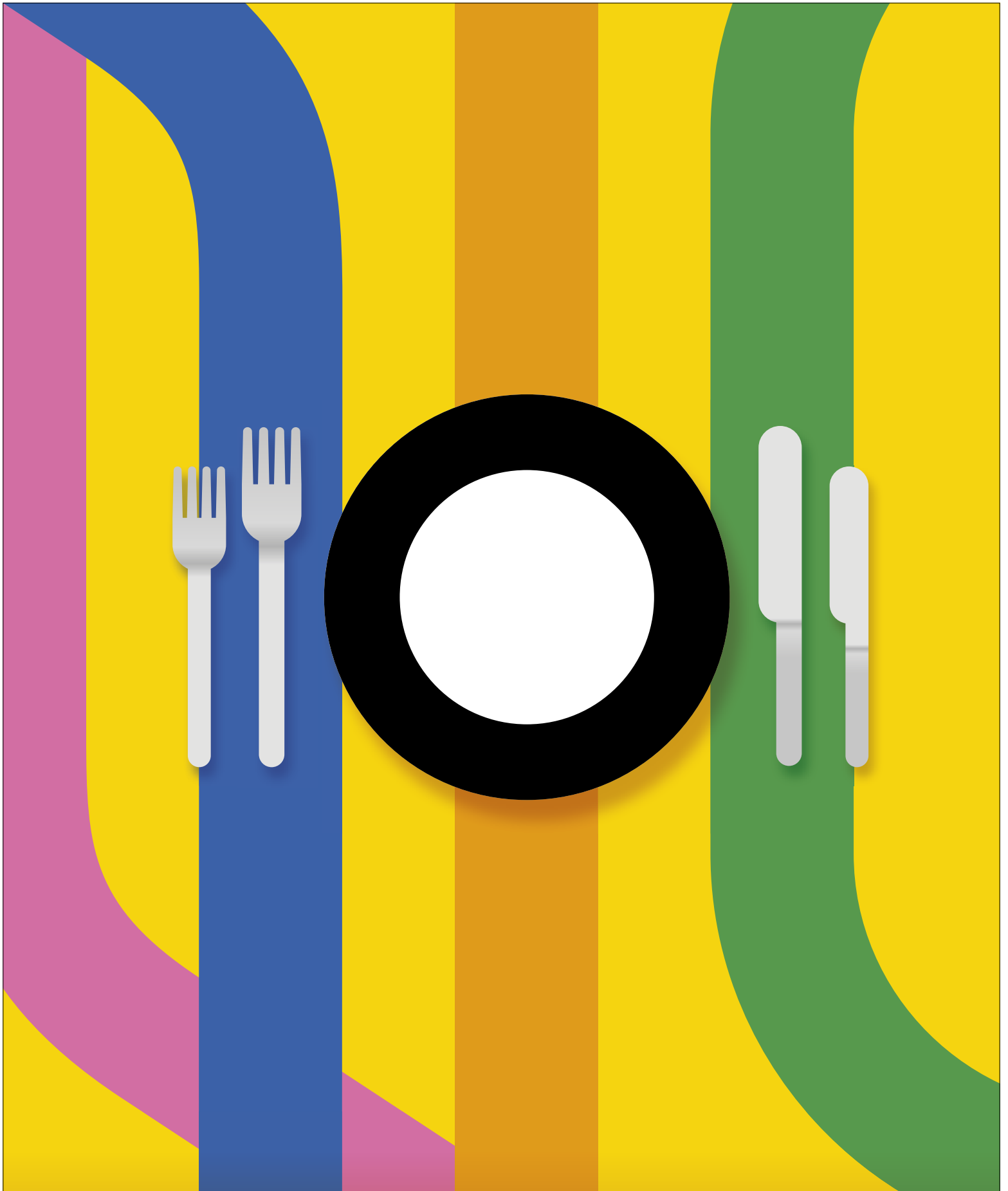
Alle Urheberrechte liegen bei
FINE TO DINE GENUSS AG

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.



Ganz auf unserer Linie. Die BLT bringt Sie schnell und bequem zu Ihrem Lieblingsrestaurant und sicher wieder nach Hause. Mit der App «Tickets» können Sie schnell, einfach und sicher TNW-Einzeltickets, Tages- und Mehrfahrtenkarten kaufen – mit zwei Klicks zum Ticket. Jetzt downloaden. www.blт.ch



SPOTS AN, VORHANG AUF!

Die Corona-Krise hat nicht nur die Gastronomie völlig unerwartet getroffen. Auch Künstler auf grossen und kleinen Bühnen standen von einem Augenblick auf den anderen vor leeren Rängen. Dass man jetzt wieder ein bisschen Geselligkeit geniessen kann, freut auch sie besonders.



Die Schweizer sehen vor lauter Corona den Wald – ähm ... – das Bier nicht mehr. Drum geh jetzt sofort in ein Restaurant, denn die sind dort ganz charmant!

Darko Soolfrank

Co-Gründer der Maag-Halle und Veranstalter mit Leib und Seele
Foto: © zVg



Der eine Koch ist verdient pensioniert. Es wird höchste Zeit, dass wir die wahren Köche wieder aufsuchen. Für mich sind der Genuss und die Geselligkeit gesundheitsfördernd.

Thomas Leuenberger

Lange Jahre 50% von Flügzüg, jetzt ganz BALDRIAN
Foto: © Karl-Heinz Hug



Ich bin aktuell in Los Angeles und wir sitzen bis Ende Juni immer noch im Lockdown. Ich schaue dementsprechend mit Eifersucht in die Schweiz, aber freue mich auch gleichzeitig zu sehen, dass das Leben sich etwas normalisiert hat. Der Sommer ist um die Ecke und wie gerne würde ich in Zürich oder sonst irgendwo in einem der vielen tollen Restaurants in der Schweiz draussen sitzen. Ganz ehrlich, ich bin froh, kann die Schweiz wieder etwas Normalität geniessen.

Max Loong

Filmschauspieler und Moderator
Foto: © Diana Kottmann



Feine Essen in gastlichen Stuben mit Ge-Nuss und Ge-spräch er-leben ... Leben eben! Wie sang man einst: Geh aus mein Herz und suche Freud. Und auf der Toilette meines Elternhauses hing ein Teller an der Wand, darauf stand: «Edere in communitate, sed solo cacare.» Solche Worte prägen einen. Drum raus aus dem Haus, ab in die Gasthäuser, dort, wo das Leben sich verwebt!

Daniel Buser

Schauspieler, Sprecher, Kabarettist
Foto: © Pino Covino

Restaurant Rubino

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

Öffnungszeiten

Di – Fr 12:00 – 14:00
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

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

Für Gruppen öffnen wir
gerne jederzeit!



EINFACH, ODER?

Das Rubino ist eine lebendige Genussoase. Kulinarisch affine Menschen tauschen sich in ihm gerne aus. Manuela Buser kocht nach Lust und Laune in Spitzenqualität und ohne Showelemente. Das Begrüssen und Verabschieden überlässt sie Beat Rubitschung, der die Gäste souverän durch den Mittag oder Abend führt.

Perfekter Spagat in der Küche

Seit 16 Jahren sind Manuela und Beat erfolgreiche Geschäftspartner. Sie bieten ihren Gästen eine Küche, deren Spagat zwischen Innovation und Tradition perfekt gelingt: Pulpo-Carpaccio an Stangensellerie-Vinaigrette mit gebratener Chorizo oder ein Ricotta-Knusperpuffer mit Suppenhuhn-Fricassée. Zum Menü empfiehlt Beat Rubitschung Provenienzen, die mit Frische und Filigranität überzeugen und die meisten Gäste glasweise trinken.

Stimmungsvolle Weinbar

Zum Rubino gehört auch die gegenüberliegende stimmungsvolle Invino Weinbar, die rege für den Aperitif genutzt wird. Die zwei Lokale sind zwei durchdachte, stilistisch sicher eingerichtete gemütliche Stadtoasen, in denen sich der Gast verstanden fühlt, und der eine oder andere wird mit der Zeit zum Freund. Was bei einem Gastgeber wie Beat Rubitschung nicht weiter verwundert, umschreibt er doch seine Lebensphilosophie mit einem Zitat aus Winnie-the-Pooh: «Welchen Tag haben wir?», fragt der Bär. «Es ist heute», quiekt Ferkel. «Mein Lieblingstag!», sagt Pooh.

DER LIEBLINGSGIN DER BARTENDER!*



GRAPEFRUIT COLLINS



5 cl Tanqueray No. Ten
2,5 cl Pink Grapefruitsaft
1,25 cl Zuckersirup
mit Sodawasser auffüllen
enthält 18,9 g Alkohol

TANQUERAY N° TEN PERFECT MARTINI



5 cl Tanqueray No. Ten
1 cl Belsazar Dry Vermouth
enthält 20,3 g Alkohol

GRAPEFRUIT JULEP



5 cl Tanqueray No. Ten
8 Minzblätter
2,5 cl Pink Grapefruitsaft
1,25 cl Zuckersirup
enthält 18,9 g Alkohol



AM MITTELMEER IM DALBELOCH

«Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah!», wusste schon der alte Goethe. Der Sommer am Rhein kann mit jenem in Mittelmeerländern locker mithalten. Auch dieses Jahr tritt das Team des Gasthofs zum Goldenen Sternen den Beweis an.

Gasthof zum

Goldenen Sternen

St. Alban-Rheinweg 70

4052 Basel

+41 (0)61 272 16 66

info@sternen-basel.ch

sternen-basel.ch

Öffnungszeiten Sommer

Mo – So 11:30 – 23:00

Lokalitäten/Plätze

Gaststube: 85 Plätze

Letzistube: 18 Plätze

Zunftstube: 18 Plätze

Künstlerstube: 36 Plätze

Sternensaal: 100 Plätze

Gewölbekeller: 70 Plätze

Seit bald zwei Jahren ist der Gasthof zum Goldenen Sternen Mitglied der «Gesellschaft zum Goldenen Fisch». Diese Ehre wird nur wenigen Restaurants in der Schweiz und noch weniger in der Region Basel zuteil. Ziel der 1969 gegründeten Gesellschaft war und ist es, den einheimischen Speisefisch bekannt zu machen und zu fördern. Die Auszeichnung mit diesem renommierten Label verpflichtet aber auch. Nur nachhaltige und zertifizierte Meeresfrüchte und Fische, die vom WWF empfohlen werden, dürfen dem Gast angeboten werden. Seitdem tüftelt unser Küchenteam immer neue Fischrezepte aus und präsentiert das Fischrezept des Monats in der Menüreihe «Frisch gefischt». Aber auch Fleischliebhaber finden auf der Speisekarte eine grosse Auswahl an traditionellen und kreativ neu interpretierten Gerichten.

Glacé am Rhein

Zu einem mediterranen Ambiente gehört die «Galeria» so gut wie Sommer und Sand. Deshalb betreiben die Gastgeber im Goldenen Sternen in den Sommermonaten auf der Rheinterrasse einen gut bestückten Glacéstand. Bei schönem Wetter ist er an Wochenenden und an Feiertagen jeweils von 14 bis 18 Uhr geöffnet. Im Angebot sind saisonale und vegane Glacésorten – und im Preis inbegriffen sind angenehme Erinnerungen an Ferien am Meer ...





Picknick am Rhein

Ja, der Rhein! Seine Nähe macht den Charme des Standortquartiers aus, welches von den Einheimischen und Gästen auch «Klein-Venedig» genannt wird. Wer noch näher am Wasser sitzen möchte, als dies auf der Rheinterrasse des Goldenen Sterns möglich ist, und trotzdem nicht auf kulinarische Köstlichkeiten verzichten möchte, sollte diesen Sommer unbedingt den Picknickkorb des Gasthofs ans Rheinufer mitnehmen. Von Juni bis September kann der individuelle Wunschkorb zwei Tage vor dem geplanten Picknicktermin bestellt und – mit Sitzdecke! – abgeholt werden. Das ist Sommer!

Tradition am Rhein

Während die Gastfreundschaft des eingespielten Teams im kulinarischen und unterhaltenden Bereich immer wieder mit Neuem überrascht, wird im Goldenen Stern auch eine Tradition unverändert hochgehalten, die historischen Säle des ältesten Gasthofs der Stadt. Die verschiedenen barocken Räumlichkeiten, beeindruckend durch ihre Kassetendecken oder einzigartigen Wandverkleidungen und -malereien, stehen für geschäftliche oder familiäre Feierlichkeiten jederzeit zur Verfügung.

VERANSTALTUNGEN

MAI - SEPTEMBER

**Spezialangebot «Picknickkorb am Rhein»
(inklusive Decke!)**

SAMSTAG, 11./18./25. JULI 2020

Boccia-Turnier, Apéro und Geschenk für den Gewinner



Anzeige

GTK
GESELLSCHAFT FÜR
TREUHANDKOMPETENZ



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 09:00 – 22:00
So 09:00 – 21:30

Grosse Karte

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

Kleine Karte

Mo – So 14:00 – 18:00

VIVE LA FRANCE – AM RHEIN

Von Rheinfelden ist es ein Katzensprung nach Frankreich. Das Nachbarland beginnt nämlich direkt am Rand der Rheinfelder Altstadt. Dort macht im Restaurant Schützen ein französischer Küchenchef Furore.

«Die regionale, französisch inspirierte Küche ist die beste, die es gibt», beteuert Schützen-Küchenchef David Heisch (Bild rechts) selbstbewusst – und mit einem kleinen Augenzwinkern. Denn natürlich hat seine regio-frankofone Küche auch mit der Herkunft und der persönlichen Passion des Küchenchefs aus der «Grande Nation» zu tun. Denn was schmeckt besser als Speisen, die mit viel Herz und Leidenschaft zubereitet werden?

Mit Liebe zum Detail

So gelingt es dem Schützen-Küchenteam immer wieder, die Gäste mit hochwertigen Zutaten, traditionellen Zubereitungsarten und viel Liebe zum dekorativen Detail vom eigenen Stil zu überzeugen. Ganz nach dem Motto seines Chefs serviert das Restaurant das Beste aus der französischen und der Schweizer Küche und dies «avec plaisir». Eine saisonal abgestimmte Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts zeugt von der Vielseitigkeit der Küche. Hausgemachter Flammkuchen und Potage Dubarry lassen sich beispielsweise perfekt zu einem Erdbeer-Entremets kombinieren.



Am Rande der Rheinfelder Altstadt gelegen, umgibt das Restaurant ein grosszügiger Park. Auf der Gartenterrasse oder im Schatten der grossen Linden lässt es sich perfekt verweilen und dabei die Köstlichkeiten aus der Schützen-Küche geniessen. «C'est la vie!»

WIR SIND ZURÜCK

Wir sind wieder zurück und begrüssen Sie in den neu gestalteten Räumlichkeiten. Geniessen Sie Feines aus der Frühsommerkarte oder einen erfrischenden Aperitif auf der Schützen-terrasse. Wir freuen uns auf Sie!



DER SCHÜTZEN — EINE BAUGESCHICHTE

Die Anfänge des Hotel und Restaurant Schützen reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück, als es als Schützenhaus erbaut wurde. Im Jahr 1846 wurde darin ein Solbad eingerichtet, später wurde es zu einem renommierten Kurhaus in Rheinfelden. Über die Jahrhunderte und Jahrzehnte hat sich der Schützen zum heutigen Gebäude und Betrieb entwickelt. Die Geschichte des Schützen ist also auch eine Baugeschichte – und sie geht in diesem Stil weiter. Seit August 2019 wird die Liegenschaft umfassend renoviert, um die Qualität des historischen Gebäudes zu erhalten und zu sichern. Während der Modernisierung, die Anfang 2021 abgeschlossen ist, bleibt das Restaurant Schützen geöffnet.



ERHOLUNG ZWISCHEN STADT UND LAND

Hotel Restaurant Landgasthof

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

Öffnungszeiten

Mo – So 09:00 – 23:00

Ein grosses grünes Dorf mit kurzen Wegen ins urbane kulturelle Zentrum am Basler Dreiländereck – das ist Riehen. Wer der bundesrätlichen Empfehlung von «Ferien in der Schweiz» Folge leistet, gönnt sich diesen Sommer idealerweise ein paar erholsame Tage in dessen gemeindeeigenem Landgasthof.

Das Hotel Restaurant Landgasthof liegt im Rieher Dorfzentrum, direkt gegenüber der markanten Kirche St. Martin mit ihrem Turm aus dem 14. Jahrhundert und inmitten gediegener Landsitze und historischer Bauernhäuser. Das «grosse grüne Dorf», wie die Riehener ihre Heimat auch nennen, ist aber alles andere als ein stadtnahes Ballenberg. Moderne Wohn- und Geschäftsbauten machen Riehen zum lebendigen Dorf mit urbanem Flair. Sein pulsierendes Zentrum mit Läden, Restaurants und Cafés ist mit Strassen und durch öffentliche Verkehrsmittel optimal mit den umliegenden Gemeinden und dem kulturellen Zentrum Basel verbunden.

Grenzüberschreitender Landschaftspark

Riehen verfügt zudem über prächtige Parkanlagen, die zum entspannten Flanieren und Verweilen einladen und den stimmungsvollen Rahmen für unzählige Freizeitaktivitäten oder kulturelle und gesellige Anlässe bilden. Über die Gemeindegrenzen hinaus erstreckt sich der Landschaftspark Wiese, das grösste Erholungsgebiet in der Agglomeration Basel. Grosse Waldflächen bedecken das Gemeindegebiet. Ein Teil davon wird bis heute landwirtschaftlich genutzt und trägt zum besonderen Mix aus städtischem und ländlichem Lebensgefühl bei.



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant



Kunstmuseum vor der Türe

Diese bevorzugte Lage macht den gemeindeeigenen Landgasthof zum idealen Ausgangspunkt für landschaftliche Erkundungen und kulturelle Entdeckungsreisen in der Region. Und man muss nicht einmal in die Ferne schweifen, um ein besonderes Juwel zu besuchen. Die Fondation Beyeler, untergebracht in einem spektakulären Bau des renommierten Architekten Renzo Piano und das bestfrequentierte Kunstmuseum der Schweiz, liegt praktisch vor der Hoteltür und lockt mit hochkarätigen Sonder-schauen Kunstliebhaber aus aller Welt nach Riehen. Aktuell und noch bis am 26. Juli 2020 wird dort die Ausstellung mit den ikonischen Landschaftsbildern des US-Künstlers Edward Hopper gezeigt.

Pauschalpaket und gutes Essen

Die 20 Zimmer des Hotels Landgasthof sind mit allem zeitgemässen Komfort ausgestattet und in angenehm frischen Farbtönen gehalten, die den Räumen eine entspannte Atmosphäre verleihen. Übernachtungsgäste erhalten beim Check-in für die Dauer ihres Aufenthalts die BaselCard, welche zahlreiche Leistungen gratis oder mit Ermässigung beinhaltet. Aber auch die Gastgeber selber halten nicht hinter dem Berg mit interessanten Pauschalangeboten. Diese umfassen beispielsweise Mahlzeiten-Arrangements oder gewähren für den Besuch der Fondation Beyeler 50 Prozent Rabatt. Und nicht zu vergessen: In den Restaurants, Stuben und Sälen sowie auf den Terrassen des Hauses lässt sich treff-

lich speisen! Neben den preiswerten Wochenmenüs setzt Küchenchef Geoffroy Wiesser (Bild oben) regelmässig wechselnde kulinarische Highlights auf die Speisekarte. Der August beispielsweise lockt mit raffinierten Salaten à la mode de Caesar, à la grecque oder Gourmet Style.

VERANSTALTUNGEN

MONTAG, 29. JUNI 2020, AB 18:30 UHR

«**Was Sie über Basel wissen müssen!**» mit Mike Stoll
3-Gang-Menü inklusive Apéro CHF 69.-

1. - 31. JULI 2020

«**Den Sommer geniessen!**»

Glacébecher, leichte Salate und Fitnessteller auf den Terrassen.

SAMSTAG, 1. AUGUST 2020

1.-August-Brunch

DONNERSTAG, 20. AUGUST 2020, 14:30 - 17:30 UHR

Senioren-Tanznachmittag

Bei Live-Musik das Tanzbein schwingen! Singles willkommen!



ROCK THE CASTLE VOLUME IV

Im August ist es wieder so weit: Schloss Bottmingen lädt zu einem rockigen Abend ein. Der Anlass für alle Musikfans mit einem Flair für Rock, Kulinarik und Tanz hat nicht nur unter Eingeweihten bereits Kultcharakter.

Schloss Bottmingen

Rock the Castle

Volume IV

Sonntag,

23. August 2020,

17:00 – 23:30 Uhr

Informationen und

Tickets unter

weiherschloss.ch

finetodine.shop

Preis pro Person inklusive Apéro, Special-Dinner und alle Getränke

CHF 149.–



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**

Schlösser kommen meistens in Märchen vor und stehen da nur Menschen königlichen oder ritterlichen Geblüts offen. Für gewöhnliche Sterbliche bleiben sie normalerweise unzugänglich, wie es auch die Anlage von Schloss Bottmingen zum Ausdruck bringt: Von einem Wassergraben umgeben, mit einem massiven Tor verschlossen und für Privilegierte nur über eine Zugbrücke zu betreten. Aber das war früher – heute steht das imposante Gebäude im Zentrum der Basler Vorortgemeinde allen offen, die historische Ambiente lieben und Wert auf gastronomische Spitzenleistungen und perfekte Gastfreundschaft legen.

Spektakel im ganzen Haus

Beim bereits traditionellen Anlass Rock the Castle öffnen sich die Schlosstore noch weiter, nämlich für alle Musikbegeisterten, die ein Flair für Rockmusik, Kulinarik und Tanzen haben. Der Abend konzentriert sich aber nicht nur auf Konzertpodium und Tanzfläche; er wird auch im letzten Winkel des Hauses zum Spektakel. Bei einem Rundgang durch das ganze Schloss stösst man immer wieder auf kulinarische Köstlichkeiten; natürlich auch in der Küche, wo man der Brigade von Guy Wallyn und den jungen wilden Spitzenköchen der Jeunes Restaurateurs d'Europe über die Schulter schauen kann. Die JRE-Köche sind bekannt für junge und frische Gerichte, wie der Chef de Cuisine selber, der seine klassische Küche mit überraschenden Zutaten perfektioniert.



Authentischer Sound

Für authentischen Rock garantieren wiederum die «Mugshots» mit Dave und Fredi Meier sowie Oliver Gywat. Unter «Rock The Castle»-Habitués weiss man, dass ihre Konzerte keine Kindergeburtstage sind, sondern mächtig die Post abgeht. Ein «Mugshot»-Gig ist ein Power-Pack an Sound, mit dem auch der stärkste Energy-Drink nicht mithalten vermag. Unter dem Motto «Playin' the Blues the Texan Way» performt die Band einen abwechslungsreichen Mix aus Ohrwürmern, Klassikern und eigenen Songs – kurzum: aus allem, was der Süden der USA in den letzten 50 Jahren musikalisch so hergab.

**Restaurant****Schützenhaus Basel**

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

OPEN AIR IM SCHÜTZENHAUS

Mit dem Einzug der warmen Jahreszeit verlagert sich das kulinarische und gesellschaftliche Leben im Traditionsbetrieb beim Schützenmattpark jeweils wieder ins Freie. Garten, Terrasse und Lounge gehören zu den attraktivsten Open-Air-Angeboten in der Stadt.

Der Winter ist vorbei, die Fondue-Gondeln sind zurück in Gstaad und das Chalet dient wieder als Getränkebuffet. Das Schützenhaus ist also ganz auf Sommer eingestellt. Die Tische stehen alle im Garten sowie auf der Terrasse, und bei schönem Wetter lässt es sich ab sofort wieder genüsslich an der frischen Luft speisen.

Braten im Freien

Zum Beispiel am Sonntagmittag den mittlerweile weitherum berühmten klassischen Sonntagsbraten, der natürlich auch im Freien serviert wird und schmeckt. Dazu sind alle willkommen – egal ob sie «nur» zum Apéro in der Lounge oder zum gepflegten Nachtessen gekommen sind.

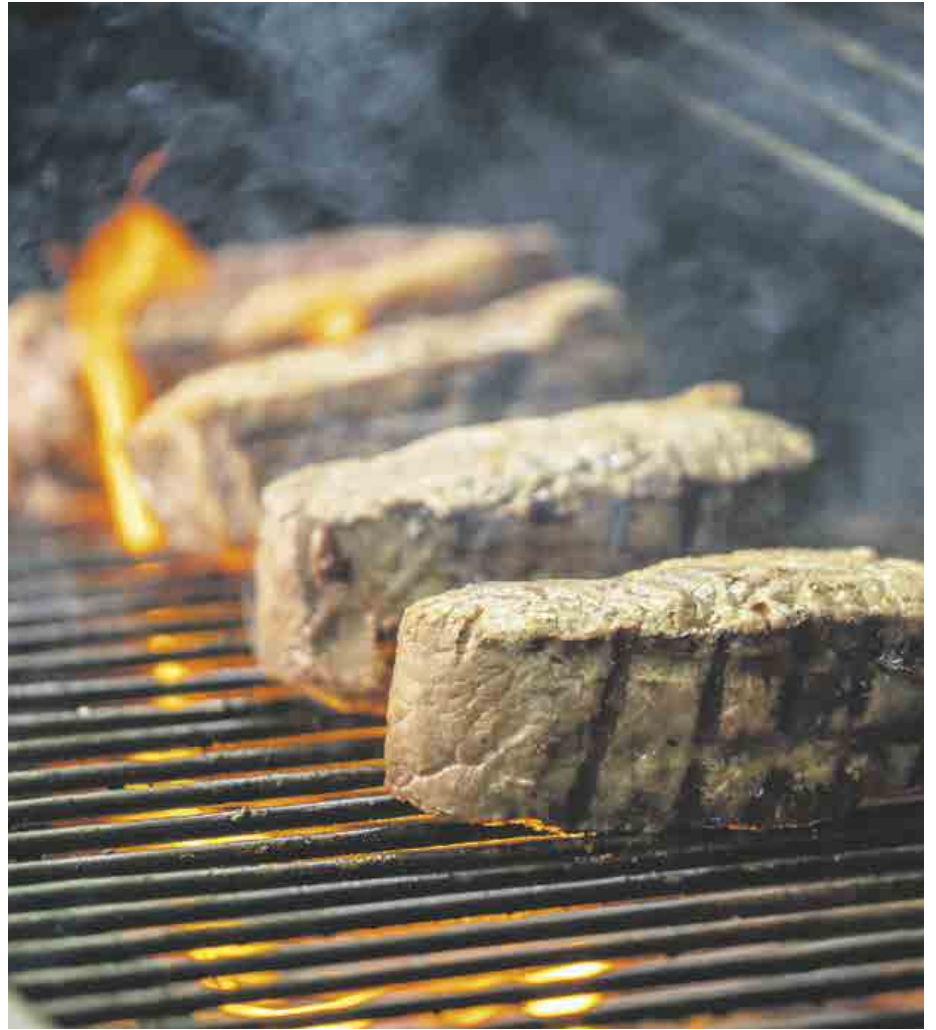
Garten und Terrasse

Ja, der traumhafte Schützenhaus-Garten! Er bietet Platz für sicher 200 Personen, dazu kommt die gedeckte Terrasse, die 120 Personen fasst. Ein Angebot also wie geschaffen für grosse sommerliche Anlässe wie Apéros riches, Geburtstagsfeiern oder einen Grillabend mit der Firma. Der Smoker-Grill kann für Gruppen ab 20 Personen vorreserviert werden und die Gastgeber stellen dafür ein «all inclusive»-Menü zusammen. Mehr Informationen gibt es dazu direkt im Restaurant, am Telefon oder per E-Mail.

Speisen in der Lounge

Und natürlich ist Sommerzeit auch Lounge-Zeit! Neu findet man dort in Ergänzung zur umfangreichen





VERANSTALTUNGEN

SONNTAGMITTAGS AB 11:00 UHR

Braten im Gartensaal oder auf der Terrasse

JEWELS DIENSTAG AB 18:00 UHR

Jazzabend im Garten

JULI BIS SEPTEMBER 2020, JEWELS MITTWOCH AB 18:00 UHR

Kalbsläberli-Abend

FREITAG, 28. AUGUST 2020, AB 18:30

«Wine & Dine» Portugal mit Henrique

Getränkerte bei schönem Wetter jeweils Dienstag bis Samstag ab 16 Uhr ein kleines, aber feines Angebot von Speisen. Wer gerne sein Feierabendbier geniessen oder einen entspannten Abend mit Freunden verbringen möchte, findet somit in der Lounge das perfekte Ambiente.

Take-away

Und für Gäste, welche diesen Sommer vielleicht aus gesundheitlichen Gründen nicht die Möglichkeit haben, im Schützenhaus, auf seiner Terrasse oder im Garten länger zu verweilen, gibt es gute Nachrichten. Kulinarische Klassiker wie: Rindsfilet «Irish Angus Freiland», paniertes Schnitzel vom regionalen Kalb, hausgemachtes Rindstatar, Jenzer Goldwurst mit Rösti und vieles andere von der gluschtigen Speisekarte sind seit diesem Frühjahr auch im Take-away erhältlich. Oder, gut baselditsch, «me kha's mit haim näh».





BASELS KNUSPRIGSTE PIZZA

Mitten in der Basler Altstadt fühlt man sich auf dem Boulevard des Bar-Restaurants Ramazzotti wie auf einer italienischen Piazza. Der Apéro ist spritzig, die Pasta al dente, die Pizza variantenreich und der Grappa von bester Qualität.

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

Zwei Dinge entscheiden über die Qualität einer Pizza: die Zutaten und der Backofen. Der Pizzaiolo im Bar-Restaurant Ramazzotti in der Basler Altstadt bezieht sein Arbeitsmaterial natürlich direkt aus Italien. Und das bäckt er auf einem hauchdünn ausgewallten Teig in einem 300 Grad heissen Steinofen so knusprig wie nirgends sonst weit herum.

Klassiker bis Vollkorn

Daraus resultieren dann verschiedene Klassiker, die das ganze Jahr über auf der Karte stehen. Die Pizza Diavolo beispielsweise, oder jene alla Prosciutto di

Parma. Je nach Saison verlassen andere Spezialitäten den Ofen, beispielsweise die Hauskreation Pizza Ramazzotti mit Bresaola, Mascarpone, Rucola und Cherrytomaten oder diejenige mit Mortadella, Schinken, Oliven und Rucola. Und wer Lust auf eine individuelle Variante hat, lässt sich eine der Teigronellen nach seinem persönlichen Geschmack belegen. Wer schliesslich etwas ganz Neues ausprobieren möchte, bestellt eine Pizza auf Vollkornteig, die – wie alle anderen auch – in gross oder klein erhältlich ist. Bleibt trotzdem etwas übrig, wird es auf Wunsch zum Mitnehmen eingepackt.

RAMAZZOTTI
Restaurant-Bar



Auch als Take-away

Apropos «Mitnehmen»: Nach einem anstrengenden Tag im Büro fehlt einem oft die Motivation, selber zu kochen. Man ist sogar zu müde, um nochmals auszugehen und möchte nur noch gemütlich, allein oder in Gesellschaft, aber in den eigenen vier Wänden, eine Pizza oder ein Pasta-Gericht verdrücken. Da hilft ein Anruf im Ramazzotti vor dem Nachhausegehen, und das Team macht das Gewünschte zum Abholen auf dem Heimweg bereit.

«Seitenwagen» Grappa

Zu Pizze und Paste gehört für viele Fans italienischer Cucina der Grappa als Digestif, meist serviert als – wie man in Basel sagt – «Seitenwagen» zu einem Espresso. Grappa ist ein Tresterbrand, ein Nebenprodukt, das bei der Weinherstellung aus der Traube abfällt. Er darf sich nur Grappa nennen, wenn die Produktion auch in Italien stattgefunden hat. Neben dem grossen regulären Grappa-Sortiment hat man im Ramazzotti die Wahl unter drei Grossflaschen. Zurzeit sind das die Grappe «Dic'otto lune», «Amarone» und «Berta Elisi».

Oder einfach Apéro?

Bevor Pizza oder Pasta auf den Teller und Grappa auf den Tisch kommt, gibt es in der Regel einen Apéro. Den nimmt man in der warmen Jahreszeit natürlich auf der Terrasse mit italienischem Flair mitten in der Basler Altstadt. Mit dem After Work Drink und den dazu servierten Antipasti oder Bruschette Misti stimmt man sich bestens auf einen milden Sommerabend ein. Der Barman empfiehlt dazu speziell den Limoncello Sprizz mit Limoncello, Prosecco und Soda, oder ganz einfach – als Neuzugang auf der Bar-karte – ein Glas Champagner? Und zum Abschluss passt perfekt der erfrischende Sorbetto Limoncello mit Zitronensorbet, Limoncello und Prosecco.

ORDER ONLINE
ramazzotti.pizza
 TAKE AWAY &
 HOME DELIVERY

Villa Merian

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

Öffnungszeiten

täglich geöffnet
ab 09:00
Mo – Do bis 20:00
Fr/Sa bis 22:00
So bis 19:00

**VILLA
MERIAN**
Café | Restaurant

Merian Gärten

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

Öffnungszeiten

täglich von 08:00 bis
Sonnenuntergang.
Eintritt frei.

meriangaerten



Aussenbilder: © Merian Gärten

MERIAN GÄRTEN FÜR ERHOLUNG UND GENUSS

Die Terrasse der Villa Merian ist eine der schönsten in Basel. Im Herzen der Merian Gärten lockt sie mit Leckerbissen und einer prächtigen Aussicht. Auf der Speisekarte ergänzen frische Zutaten aus der Region die Ernte aus dem Bauerngarten. Ein magischer Ort der Schönheit!

Wenn die Iris blühen, die Bienen im Lavendel summen und im Bauerngarten die Auberginen reifen, dann gibt es kaum einen schöneren Ort als die Merian Gärten. Man streift durch die verträumte Gartenlandschaft, hört den Wind in den Bäumen rauschen und lauscht dem Gesang der Vögel. Im kühlenden Schatten der alten Bäume lässt man die Augen über das Blütenmeer schweifen und atmet dessen betörende Düfte ein.

Erholung in der Villa

Die Villa Merian ist das Café-Restaurant der Merian Gärten. Von ihrer wunderschön gelegenen Terrasse blickt man direkt in den historischen englischen Garten mit seinen alten Bäumen. Was auf den Nutzflächen der Merian Gärten wächst und gedeiht, landet hier auf dem Teller: sommerliches Gemüse, Johannisbeeren und im Herbst das Fleisch der dort weidenden Lämmer. Zu Feiertagen werden spezielle Menüs auf die Karte gesetzt, und der Sonntagsbrunch ist schon längst kein Geheimtipp mehr.



Picknick im Grünen

Und das Highlight für Romantiker und Nostalgikerinnen: Ausgerüstet mit einem liebevoll gefüllten Picknickkorb mit frischen Zutaten aus den Gärten und hausgemachten Leckereien sucht man sich den schönsten Platz in den Gärten aus. Ein paar kleine Überraschungen im Korb sorgen für das perfekte Gartenerlebnis. Dieses Arrangement bitten wir Sie mindestens zwei Tage im Voraus zu reservieren.

VERANSTALTUNGEN

SONNTAG, 5. JULI, 2. AUGUST & 6. SEPTEMBER 2020, AB 10 UHR

Sonntagsbrunch

Entspannt und lecker den Sonntagmorgen geniessen! Bitte reservieren.

MONTAG, 7. SEPTEMBER 2020, 14 - 17 UHR

Salon: Bridge

FREITAG, 11. SEPTEMBER 2020, 17 - 22 UHR

Grill & Jazz

MONTAG, 16. SEPTEMBER 2020, 14 - 17 UHR

Salon: Jassen

MONTAG, 21. SEPTEMBER 2020, 14 - 17 UHR

Salon: Bridge

FÜHRUNGEN

Eintauchen in die magische Welt der Merian Gärten: kostenloser Gartenrundgang jeden Sonntag um 14 Uhr. Themenführungen montags nach Programm oder private Führungen nach Wunsch für kleine bis grosse Gruppen.



TOP-ADRESSE FÜR WEINKENNER

VinOptimum

Vinothek Bar à Vin
Blumenrain 24
4051 Basel
+41 (0)61 631 60 60
info@vin-optimum.ch
vin-optimum.ch

Sommer-Öffnungszeiten

Di - Fr 16:00 - 22:00
Sa 11:00 - 22:00

ab September

Di - Fr 11:00 - 22:00
Sa 11:00 - 22:00

VinOptimum vereint in historischem Ambiente Restaurant, Weinbar und Vinothek. Die Adresse am Grossbasler Rheinufer gilt als die der wohl schönsten Basler Weinbar. Ein einzigartiger Ort für Degustationen sowie private und geschäftliche Anlässe, gepaart mit schönster Rheinsicht in nicht alltäglicher Umgebung. Die separate Rhyblick-Stube mit Zugang zur idyllischen Rheinterrasse bietet für bis zu 16 Personen Platz. Zum Blumenrain und dem St.-Urban-Brunnen hin gibt es in der warmen Jahreszeit überdies ein lebhaftes Boulevardcafé im französischen Stil.

Hauspezialität Fondue Vigneronne

Das Team von Gastgeber Paul Schmutz verwöhnt die Gäste charmant und kompetent. Erstklassige Trockenfleisch- und Käsevariationen, das feine Rindstatar, aber auch die beliebte Hauspezialität Fondue Vigneronne gehören seit Jahren zum Angebot des Weinlokals. Das zarte, von Hand geschnittene Rinds-, Poulet- oder Kalbfleisch wird mit selbstgemachten Saucen und den traditionellen Beilagen serviert.

Vielfältiges Weinsortiment

Die Weinfachfrau Myrjam Moriello, die für die Vinothek verantwortlich zeichnet, berät ihre Kunden und Gäste engagiert und mit grosser Passion. Das vielfäl-

tige Weinsortiment aus Schweizer Eigenanbau und europaweiten Direktimporten erfreuen jeden Weinkenner. Die bestellten Weine können sofort mitgenommen oder via Lieferservice bequem nach Hause geliefert werden.

Übrigens: Keine Geringere als Chandra Kurt, eine der bekanntesten Weinjournalistinnen der Schweiz, hat auf einem Streifzug von New York bis nach Basel die Bar à Vin & Vinothek VinOptimum Basel als Top-Adresse für traditionelle Weinliebhaber empfohlen.

Located in the historic building «zum Lauffenburg» overlooking the river Rhine, «VinOptimum» offers an impressive assortment of beautiful wines combined with local culinary delights. In the cosy yet modern «Bar à Vin» we offer bespoke wine tastings allowing you to sample and indulge but also to buy your favorites in the wine shop. We can cater to a wide range of events for up to 16 people in our private conference and dining room «Rhyblick-Stube» including access to our very own Rhine terrace.

Our personable, English speaking «VinOptimum» team is looking forward to welcoming you soon.





GESCHENKPAKETE VON BERG UND TAL

Halbe Sachen sind nicht András Némeths Ding. Schon als Buchhändler hatte er kein Interesse an billig produzierten Taschenbüchern für den Wühltisch mit seichten Geschichten nur für den Ferienstrand. Auf der ständigen Suche nach dem Echten und Unverfälschten ist Németh auch seit er mit seinem Marktladen «Berg und Tal» zum Hotspot für Menschen wurde, die sich für artisanale und authentische Genussprodukte begeistern.

Es bleibt sein Geheimnis, wie er all die Produzenten, Hersteller und Importeure von Spezereien, Kolonialwaren, Weinen und Destillaten findet, die wenig später wort- und sprichwörtlich in vieler Leute Munde sind.

In enger Zusammenarbeit mit der Redaktion hat András Németh exklusiv für die Leser von FINE TO

DINE drei einzigartige Degustationspakete mit Trouvaillen aus den **Genussregionen Zürich, Basel und dem Tessin** zusammengestellt. Die Anforderungen an die Produkte, es in die FINE TO DINE-Auswahl zu schaffen, waren hoch: **nur ehrliche, handwerklich produzierte Lebensmittel von kleinen Produzenten**, welche es nicht bereits an vielen Orten zu kaufen gibt, wurden selektioniert.

Die Genusspakete kommen entweder in einem schönen Holzkistchen oder in einem stabilen Pappkoffer, genau so, wie er bereits vor mehr als 80 Jahren hergestellt wurde. An den Ecken mit Stahlblech und in der Mitte mit aufgesetzten Holzleisten verstärkt wird er zum robusten Picknickkoffer für viele unvergessliche Ausflüge.

Zu den Genusspaketen können zusätzliche **FINE TO DINE-Gutscheine** bestellt werden.

So werden sie zum unschlagbaren Geschenk für jede Gelegenheit. Ausserdem können vom Wein statt eine Flasche auch 6 oder 12 Flaschen bestellt werden.

Alle Pakete unter **finetodine.shop**



FERIENFEELING DIREKT AM RHEINUFER

Sobald die Temperaturen steigen, öffnet das Restaurant Schiff am Rhein seine gemütliche Sommerterrasse. Wer die Apéro-Zeit nach draussen verlegt, geniesst den Blick auf die alte Rheinbrücke und das romantische «Inseli».

Hotel Schiff am Rhein***

Restaurant Rhyblick

Martin Sonderegger
Walburga Kunz
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

Auf der Terrasse verwöhnt das Schiff-Team seine Gäste mit beliebten klassischen Cocktails wie Hugo und Aperol Spritz. Chef de Service Nora Mugwika überrascht aber immer wieder mit neuen, abwechslungsreichen Kreationen. Hier finden erfrischende Zutaten wie Kiwi oder Cranberrys genauso ihren Platz im Glas wie die Klassiker Limette, Minze oder Zitrone. Zu den spritzigen Düften der Apéro-Zeit gesellt sich eine leichte Brise, die den Geruch von Wasser mit sich führt. Sie lässt Gedanken schweifen, erinnert an Ferienzeit und lässt das Aroma von frisch zubereitetem Fisch erahnen.

Swiss-mediterrane Küche

Im Schiff am Rhein kann man Fisch geniessen, wie ihn nur ein leidenschaftlicher und passionierter Koch zubereiten kann. Wenn Küchenchef Michael Grässler in Aktion ist, mischt er beispielsweise regionalen Fisch mit pikanten Mittelmeerkräutern und garniert sie geschmackvoll bunt. Das Besondere an seiner swiss-mediterranen Küche ist die Auswahl und Zusammensetzung der einzelnen Zutaten.



AUSGEZEICHNET!

Das Restaurant Schiff am Rhein steht für eine ausgezeichnete swiss-mediterrane Fischküche. Entsprechend würdigt die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» das Restaurant seit 20 Jahren mit seiner bekannten und begehrten Auszeichnung. Die Gesellschaft ist ein Zusammenschluss von Fischliebhabern, Kochkünstlern und Berufsfischern, welche die Fischkochkunst im Schweizer Gastgewerbe fördern. Um die Jury von sich zu überzeugen, genügt nicht allein die schmackhafte Zubereitung von Fischgerichten. Die Juroren richten ihr Augenmerk auch darauf, ob regionale Fische aus heimischen Gewässern angeboten werden.

Zwei kulinarische Welten

Denn im Schiff wird das Beste aus der Schweizer Küche mit den Feinessen der mediterranen Küche kombiniert. Beide kulinarischen Welten finden in liebevoll angerichteten und feinsinnig kreierten Speisen ihren Ausdruck – mal bunt und feurig, mal stillvoll-kreativ. Die verspielte Gelassenheit der Gerichte und die natürliche Freude des Teams machen das Schiff zu einer einzigartigen Adresse in Rheinfelden. Wo könnte man schöner den Sonnenuntergang geniessen, als gesättigt auf der Terrasse sitzend, mit einem frisch kreierten Drink in der Hand?

VERANSTALTUNGEN

JEDEN FREITAGABEND

Cordon-bleu-Special

Hausgemachtes Kalbs-Cordon-bleu serviert mit Pommes Allumettes und frischem Marktgemüse. Dazu ein Glas Hauswein oder ein frisch gezapftes Bier für CHF 43.–

TÄGLICH

Rheinbrückenmenü

Monatlich wechselndes 4-Gänge-Menü für CHF 64.–



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
 17:00 – 24:00
 Fr 11:30 – 14:30
 17:00 – 01:00
 Sa 17:00 – 01:00

Dachterrasse**(bei schönem Wetter):**

Mo – Do 17:00 – 22:00
 Fr – Sa 17:00 – 23:00

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



SOMMERHOCH IM NOOHN

An keinem anderen Ort in Basel treffen so viele Kulturen, Nationalitäten, Generationen und Religionen aufeinander wie im NOOHN. Diese spannende Mischung widerspiegelt sich auch im Fusion-Angebot des In-Lokals.

Auch im Frühling und im Sommer ist im Restaurant NOOHN alles international: Cocktails, Sushi – überhaupt die ganze Speisekarte. Und alles wird gewürzt mit einer guten Portion Fusion. Besonders gefragt sind dabei drei Favoriten aus drei Küchenkulturen: Das Wienerschnitzel à la NOOHN von Küchenchef Dirk Blask, die Currys von Mon & Tao und auch der von Master Charly persönlich kreierte «Charly's Special» sind aus dem Angebot nicht mehr wegzudenken. Gast und Mitarbeitende äussern jeweils ihre Wünsche, dann wird ausprobiert und getüftelt – und so entsteht die kunterbunte NOOHN-Fusion-Speise- und Getränkekarte.

Terrasse wie in Toronto

Die NOOHN-Dachterrasse ist im Sommer einer der schönsten Orte über den Dächern von Basel. Beim prickelnden Cocktail oder einem erfrischenden Glas Weisswein fühlt man sich wie in New York oder Tokio. Seit 2013 genießt tout Bâle hier den spektakulären Sonnenuntergang mit Blick auf den Turm der Elisabethenkirche. Professionelle Barkeeperinnen und Barkeeper kreieren trendige und innovative Specials, etwa «Bartender's Favorite». Was da drin ist? Man lässt sich überraschen. Gegen den kleinen Hunger zwischendurch steht ein breites Spektrum von Sushi und Snacks zur Verfügung.



ORDER ONLINE
takeaway.noonh.com
 TAKE AWAY &
 HOME DELIVERY

DAS GANZE NOOHN FÜR ZU HAUSE

Schon bisher hat das NOOHN viele Spezialitäten aus seiner Küche im Take-away angeboten. Diesen Service hat das innovative Gastrounternehmen nun mit einem neuen Online Take Away Shop ausgebaut und noch attraktiver gestaltet. Damit kommen ab sofort die Highlights der NOOHN-Karte in ihrer stadtbekannten Qualität noch schneller und unkomplizierter ins Büro oder nach Hause!

VERANSTALTUNGEN

DONNERSTAG, 20. AUGUST 2020

NOOHN ILLUSION AFTER WORK

Guy Portlock, professioneller Magier und Mentalist aus England, zaubert in der NOOHN Bar (bei schönem Wetter auf der Dachterrasse).

SAMSTAG, 12. SEPTEMBER 2020, 13:30 – 15:00 UHR

SUSHI-WORKSHOP

Der Sushi-Basiskurs führt in die Kunst der Sushi-Herstellung ein. Ein Sushi-Master erklärt die Grundsätze vom Reiskorn bis zum fertigen Hoso-Maki, Nigiri oder Temaki. Preis pro Termin und Teilnehmer CHF 110.– inklusive Apéro und Sushi-Degustation.

SAMSTAG, 12. SEPTEMBER 2020, 13:30 – 15:00 UHR

COCKTAIL-WORKSHOP

Für alle, die einen Einstieg in die Welt der Cocktails suchen und Spass an Kreativität haben. Vermittelt werden die wichtigsten Standards rund ums Cocktail-Mixen. Preis pro Termin und Teilnehmer CHF 59.– inklusive Apéro und Degustation.

DONNERSTAG, 17. SEPTEMBER 2020

NOOHN ILLUSION AFTER WORK

Guy Portlock, professioneller Magier und Mentalist aus England, zaubert in der NOOHN Bar (bei schönem Wetter auf der Dachterrasse).

Anmeldungen für die Workshops und weitere Informationen unter events@noonh.com oder Telefon 061 281 14 14. Alle Anlässe und Kurse auch im Facebook-Veranstaltungskalender, Instagram oder auf der Webseite noonh.ch



GLUTENFREI UND GETRÜFFELT

Das Gifhüttli im Herzen der Basler Altstadt bleibt seiner langjährigen Tradition und seinem unverwechselbaren Cachet treu. Dennoch überrascht es Saison für Saison mit Kreativität und Innovationen.

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

Ja, das Traditionslokal an der Schneidergasse geht mit der Zeit – und damit auch mit ihren zunehmenden Lebensmittelallergien. Im Gifhüttli sollen sich auch Gäste wohlfühlen, die unter der einen oder anderen Unverträglichkeit leiden; darauf legen Gastgeber Jens Beutel und sein Team besonderen Wert. Vor allem für Glutenallergiker hat das Küchenteam sein Angebot stark ausgebaut, sodass auch sie ohne Risiken und Nebenwirkungen bei einem knusprigen Cordon bleu oder einem deftigen Schnitzel herzhaft zugreifen können. Natürlich kommt ausschliesslich Schweizer Natura-Qualitätsfleisch von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim auf den Tisch!

Terrasse geöffnet

Sobald es der erste Sonnenstrahl über die Dächer des Spalenbergs in die Tiefen der Schneidergasse schafft, wird im Gifhüttli «uusegschtuehlt». Und nicht nur Stühle stehen draussen, sondern alles, was zu einer einladenden Sommerterrasse gehört. Selbstverständlich sind aber nicht nur Mobiliar und Stimmung sommerlich, sondern auch, was vom Buffet auf den Boulevard kommt. Neben dem sommerlichen Klassiker Hugo und dem fruchtigen Aperol Spritz erwartet die Geniesserinnen und Geniesser nicht nur zur blauen Stunde auch der prickelnde «Gift-Spritz». Der Hausdrink mit der passenden Bezeichnung erfrischt dank



**Zum Gifhüttli
Bier- & Weinstube**



seinem zarten Duft von Kiwi, Prosecco sowie einem Hauch von Minze und Zitrone.

Cordon bleu neu mit Trüffel

Getreu dem Sprichwort «Alles neu macht der Mai» lockt das Gifhüttli mit Beginn der warmen Jahreszeit auch mit der jüngsten Kreation aus seiner Küche. Natürlich geht es auch diesmal um die Hauspezialität Cordon bleu, wahlweise vom Freilandschwein oder vom Kalb, die mit feinstem Schweizer Käse und Schinken gefüllt wird. So weit, so bekannt – aber dann krönt der Chef de Cuisine sein Werk mit einem aromatischen Trüffel. Hingehen und probieren!



Bild rechts: Jens Beutel, Emmanuel Heitz und Nathalie Tellenbach.



«ICH BEKOCHTE AM LIEBSTEN FRAUEN!»

Begnadeter Kolumnist und Autor, exzellenter Koch und beliebter Gastgeber von Dinnerpartys: *-minu* ist ein Multitalent, ein Kult-Basler und mit seiner herzlichen Art einzigartig. Er isst leidenschaftlich gerne und lässt sich auch gerne auswärts bekochen. Was er an Restaurants schätzt und was er nicht ausstehen kann, erzählt er im Interview im Restaurant Rubino.

***-minu*, einen Teil des Gesprächs haben wir vor Ausbruch der Corona-Krise geführt und mussten die Veröffentlichung dann verschieben. Darum jetzt nachträglich die Frage: Wie geht es dir, bist du gesund?**

Danke, alles o.k. Nur hat mir Corona nicht nur eine Auszeit, sondern etwa sieben zusätzliche Kilos beschert ...

Wo verbringst du die Corona-Isolation?

Als bei uns der Tanz mit dem Virus richtig losging, war ich in Wien. Ich jagte nach Basel zurück und packte dort meinen 85-jährigen Lebenspartner ins Gepäck: ab nach Adelboden! Da leben wir nun seit Wochen im Chalet.

Was bereitet dir am meisten Mühe am Social Distancing?

Ganz klar, mir fehlen die Umarmungen. Ich bin ein Mensch, der gerne knuddelt. Und auch gerne geknuddelt wird. Da bin ich jetzt auf Diät – und tröste mich mit Schokolade. Ist natürlich übel für den Bauch. Aber gottlob haben die Restaurants nun geöffnet – da kann ich die fehlenden Umarmungen mit einem gemütlichen Beizenabend kompensieren ...

Du bist nicht nur ein hervorragender Koch, sondern auch ein wunderbarer Gastgeber von Dinnerpartys. Welche Leidenschaft ist grösser: Koch oder Gastgeber?

Ganz klar Gastgeber. Ich sehe mich nicht als grossartigen Koch, sondern vielmehr als «Regisseur» eines

Abends, an dem auch gegessen wird. Es ist eine Gesamtkonzeption, welche die Leute begeistern soll. Das köstlichste Gericht ist nur die halbe Miete, wenn das Ambiente nicht stimmt. Deshalb lege ich auch sehr grossen Wert darauf, einen speziellen Rahmen zu schaffen.

Welche Leute bekochst du am liebsten?

Ich bekoche am liebsten Frauen. Sie würdigen und sehen die Arbeit, die hinter einem solchen Abend steckt. Männer sehen oft nur die Weinetikette.

Wo hast du kochen gelernt?

Ich habe es nie gelernt. Mein Freund brachte vor 50 Jahren oft ausländische Geschäftsleute zum Nachtessen nach Hause. Sie liebten Einladungen im privaten Rahmen. Und weil er sich mit ihnen übers Geschäft unterhielt, musste ich an den Herd. Wir hatten gottlob stets gute Haushälterinnen, die mir beim Zurüsten halfen. Die Mise en place ist für ein Essen sehr wichtig. Sie haben es für mich hergerichtet und da ich ziemlich viel Fantasie habe, mixte ich die Produkte zusammen.

Wie würdest du deinen Kochstil definieren?

Na ja: *-minuistisch* halt.

Bei welchem Gericht gibst du dir selbst die Bestnote?

Die Kalbsbacken auf Apfelhälften kamen immer gut an.

Du reist für spezielle Produkte schon mal ins Ausland. Wo kaufst du hier bevorzugt ein?

Das ist mein Geheimnis. Ich habe Händler, die für mich «meine Sachen» zubereiten. Wir haben lange an Weihnachten ein hausgemachtes Mandarinen-sorbet serviert mit den Früchten aus Paterno. Das funktioniert nur mit diesen. Das Wichtigste für einen Koch ist das Delegieren und das Wissen, wo die besten Produkte zu haben sind – die guten Materialien sind das A und O. Die findest du nicht im Supermarkt.

Was isst du auswärts am liebsten?

Ich esse überall die «Haus»- oder Landesspezialität. Weil ich dann immer etwas lernen kann.

Was isst du gar nicht?

Ich esse alles – aber nicht alles mit derselben Lust. Um Wild mache ich zum Beispiel gerne einen Bogen – ganz einfach, weil ich immer an Bambi denken muss.

Du hast viele Länder bereist. In welcher Stadt gibt es die besten Restaurants?

Wenn wir nicht von der Sterne- oder Punktekokerei sprechen, so würde ich Apulien und Sizilien nennen. Gegenden, wo ich am einfachsten, aber auch am besten gegessen habe – weil die Rohmaterialien da hervorragend sind. Wer einmal Tomaten aus Pachino gekostet hat, isst keine anderen mehr.

Was ist dir wichtig an einem Restaurant?

Freundlicher Service und gemütlicher Rahmen. Da darf sogar mal etwas in der Küche schiefgehen.



Was kann dich als Gast stören?

Wenn man die Gourmets wie die 10 Gebote zelebriert und jede verdammte einzelne Zutat herunterbetet. Bis der Chef de Service damit endlich fertig ist, ist der Fisch kalt.

Welche Dinge magst du bei deinen Dinnergästen überhaupt nicht?

Wenn 30 Gäste zu meiner Einladung erschienen und mir beim Apéro eine Dame zuflüstert: «Ich habe eine Glutenallergie», die nächste «Ich esse salzlos» und die dritte «Sie haben sicher auch etwas für uns Veganerinnen ...». SOLCHE DINGE SOLLTE MAN VORHER ANKÜNDIGEN, WENN MAN IN EINEM PRIVATHAUS ZU GAST IST. Ebenso gehen mir Leute auf den Wecker, die beim Anblick des Kalbsbratens sagen: «Bitte nur eine gaaaaanz winzige Portion. Ich muss auf die Linie achten.» Alle ändern wagen dann nicht mehr eine «rechte» Portion zu verlangen und man muss zwei Drittel des Kalbsbratens wieder abtragen.

Was hat es bei dir immer im Kühlschrank?

Drei Flaschen Wasser. Ich bin ein Wassertrinker.

Hast du eine Sucht?

SÜSSES!

Männer oder Frauen – wer kocht eigentlich besser?

Da gibt es keinen Unterschied. Da ich ein Fan der Hausmannskost bin, möchte ich allerdings behaupten, die Frauen sind die besseren Hausmänner. Oder fällt dir ein Grossvater-Gericht ein? Grossmütter-Gerichte könnte ich im Dutzend herunterbeten – und sie sind alle Spitze.

Du bist aktiv wie eh und je, schreibst Kolumnen für die Basler Zeitung, veröffentlichst Weihnachtsgeschichten und CDs. Deine Energie ist unglaublich.

Mit 73 trete ich jetzt kürzer. Die grossen Benefiz-Dinner veranstalte ich seit zwei Jahren nicht mehr – es ist eine Kräftefrage. Man muss sich auf das konzentrieren, was man noch gut schafft. Und das ist bei mir die Schreiberei, die steht weiterhin im Zentrum.



GESTÄRKT AUS DER CORONA-KRISE

Mit der baulichen Sanierung im Jahr 2017 ist aus dem geschichtsträchtigen Klosterkomplex im Zentrum Dornachs definitiv ein vitaler Mehrspartenbetrieb geworden. Mit einer kreativen Kombination von Gastronomie, Kultur und Spiritualität ziehen Haus und Garten Gäste aus der ganzen Region an.

Nun sind es bereits dreissig Jahre her, seit die letzten Kapuziner aus dem Kloster Dornach ausgezogen sind. Ein Schicksal, welches heute viele Klöster erleiden und das die Verantwortlichen vor grosse Herausforderungen stellt. Neueintritte von Ordensbrüdern und -schwestern gibt es kaum, die Überalterung nimmt zu. Damit schwinden auch die Kräfte, die grossen Gebäude zu erhalten und zu pflegen. Das über 350-jährige Kloster Dornach, einst von der Solothurner Patrizierin Maria Magdalena von Roll gespendet, gehörte dem Kanton Solothurn. Nach Zwischennutzungen hat die neue Eigentümerin, die Stiftung Kloster Dornach, seit 1999 erfolgreich ein zeitgemässes Betriebsprofil etabliert.

Gastronomie mit Kultur und Spiritualität

Nach einer aufwendigen Bausanierung im Jahr 2017 sowie der Einführung eines neuen Erscheinungsbilds mit einem modernen Logo, einer Website und von Programm-Booklets präsentiert sich das Kloster heute als vitaler Mehrspartenbetrieb. Jonas Rapp schafft als Leiter Gastronomie und Hotellerie in den historischen Räumlichkeiten und auf der grossen Gartenterrasse eine stimmungsvolle Atmosphäre. Gibt es etwas Erholsameres als eine Mittagspause in einem lauschigen Klostergarten? Ein Wohlfühlambiente mit Anregungen aus Kultur und Kunst zu kreieren, gehört zu den Leidenschaften von Rapps Team. Die «Jours Fixes» mit interessanten «Artist in Resi-

Kloster Dornach

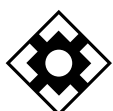
Amthausstrasse 7
4143 Dornach
+41 (0)61 705 10 80
info@klosterdornach.ch
klosterdornach.ch

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**



dence»-Gästen oder die KlosterFarbenDinners mit der Designerin Nina Gautier sind einmalige Erlebnisse. Das monatliche «Menu Musica» verbindet den Lunch mit einem kurzen Konzert, und jeden letzten Donnerstag im Monat groovt der Klosterkeller während der Jazz & Soul Afterworks.

Ein Ort für alle Generationen

Nach dem landesweit verordneten Lockdown im Frühjahr heisst das Team der Gastronomie nun alle Gäste wieder herzlich willkommen. Restaurant und Garten sind geöffnet und locken mit frühlinghaften Angeboten. Dank den verschiedenen Räumen und dem grossen, weitläufigen Garten kann das Kloster auch in Zeiten des Social Distancing genügend Platz für kulinarische Mittagspausen und entspannte Nachtessen im kleinen Kreis bieten. So darf der Apéro mit Wein aus dem eigenen Klostersgarten nun durchaus auch einmal unter den Kirschbäumen stattfinden. Unsere jüngsten Gäste freuen sich über die neuen Schaukeln im Garten und ziehen nach dem Kinder-Schnipo los für eine Runde «Versteckis» rund um unsere Baumkathedrale.

Kunst im Klostersgarten

Es lohnt sich sowieso für alle Generationen, bei einem nächsten Besuch den grossen Klostersgarten eingehend zu erkunden. Noch bis Januar 2022 sind dort vier Skulpturen des Berliner Künstlers Fritz Balthaus zu entdecken. Anlässlich seines Aufenthalts als «Artist in Residence» im Kloster 2019 hat er diese als Leihgabe für den Klostersgarten geschaffen.

Und dann ist anknüpfend an die Tradition der Klostersgärten in den letzten Wochen auch ein Heilkräuterbeet angelegt worden. Zwar wächst dort kein Kraut gegen weltbewegende Viren, aber Pflanzen zur Stärkung der Lebenskräfte. Im Kloster schliesst sich also der Kreis als Ort zur Erholung, der Regeneration und des Aufschwungs.



VERANSTALTUNGEN

JEDEN LETZTEN DIENSTAG IM MONAT, 13:30 – 14:00 UHR, KLOSTERKIRCHE

Menu Musica – klassische Konzerte in der Kirche

Für ein anschliessendes Mittagessen bitten wir um Reservation.
(im Juli Sommerpause)

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

Jazz & Soul Afterwork; Türöffnung und Barbetrieb ab 18.00 Uhr

(im Juli Sommerpause)

AUSSTELLUNG: BIS 30. AUGUST 2020, KREUZGANG

Christine Engelhard, «Lebensbilder»

Stilleben und Landschaften

KONZERT IN DER KIRCHE: SAMSTAG, 29. AUGUST 2020, 19:00 – 20:30 UHR

Mondnacht-Ensemble und SoloVoices Basel

SONNTAG, 30. AUGUST 2020, 15:00 – 16:30 UHR

Streichquartett Linz

AUSSTELLUNG: 3. SEPTEMBER 2020, 18:30 UHR, KLOSTERGARTEN

Fritz Balthaus, Skulpturen «BN/FM/CP/LF»

Rundgang mit dem Künstler und Präsentation des Magazins, Apéro

SAMSTAG, 12. SEPTEMBER 2020, 19:00 – 20:00 UHR

Die Macht der Musik mit Zwischentönen

Benefizkonzert zu Gunsten des Surprise Strassenchors mit dem Umbria Ensemble

SONNTAG, 13. SEPTEMBER 2020, 18:00 – 22:00 UHR, KLOSTERGARTEN

KlosterFarbenDinner mit Nina Gautier

Ein einmalig stattfindendes Abendessen über den schwarzen Holunder und die Farbe violett. Apéro, 5-Gang-Menü, Give-away, Gestaltung und Präsentation der Designerin Nina Gautier, CHF 99.–. Verbindliche Anmeldung bis 7. September 2020.

FREITAG, 18. SEPTEMBER 2020, 19:30 – 21:00 UHR

«Komponistinnen» – Rezital Saxophon und Klavier

Cornelia Lenzin (Flügel) und Elisa Urrestarazu (Sax)

Alle Veranstaltungen, falls nicht anders vermerkt: freiwillige Kollekte.

Weitere Veranstaltungen und aktuelle Informationen: klosterdornach.ch

Bild linke Seite: Klosterteam mit Geschäftsleitung in der Mitte v. l. n. r.: Felix Terrier (Kirche), Jonas Rapp (Gastronomie/Hotellerie) und Barbara van der Meulen (Kultur). Foto: Simon Mader
Bild oben links: Klostersgarten. Foto: Weisswert
Bild oben rechts: Kreuzgang Innenhof. Foto: Aline Zeltner



JENZER QUALITÄT – «NATURA»-QUALITÄT

Jenzer Fleisch & Feinkost

Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- Verkauf Engros

goldwurst.ch

Partner:

Henz Delikatessen, Riehen
& Laufen
Zindel, Reigoldswil

«Wir kaufen besonders natürliche Nahrungsmittel in der Region.» So lautet der erste Satz im Leitbild von Jenzer Fleisch und Feinkost. Deshalb macht das Familienunternehmen aus Arlesheim auch bei der Ökologie und dem Klimaschutz keine Kompromisse. Beim Einkauf und der Verarbeitung von Fleisch bedeutet dies ein Bekenntnis zur «Natura»-Qualität; dafür steht Firmenchef Christoph Jenzer mit seinem guten Namen.

Rindfleisch – ungemästet

Jenzer bezieht nur Fleisch von Rindern und Ochsen, die auf Nordwestschweizer Weiden in extensiver Mutterkuhhaltung aufwachsen. Die Jungtiere werden ausschliesslich mit Gras gefüttert und erhalten kein Kraftfutter wie die schneller wachsenden Mastmuni. Nach der Schlachtung reifen ganze Viertel eine Woche, Nierstücke vierzehn Tage im Trockenverfahren (Dry Aging).

Kälber trinken Vollmilch

Jenzers Kalbfleisch kommt aus der Nordwestschweiz. Die Lieferanten erhalten eine Prämie dafür, dass sie die Kälbchen mit natürlicher Vollmilch und nicht mit Milchpulver tränken. Die Tiere wachsen in der Gruppe auf Stroh in offenen Ställen auf und haben Auslauf ins Freie. Bei der Schlachtung sind sie 1 bis 2 Monate älter und mit 150 kg 20 kg schwerer als üblich, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt.

Freilandsäuli ohne Antibiotika

Der Gutsbetrieb der Strafanstalt Witzwil ist ein Pionier in der Freilandschweinehaltung. Die Tiere sind nie im Stall; sie liegen auf Stroh und als Wetterschutz dient ihnen ein Blechdach. Seit fünf Jahren enthält ihr Futter keine Antibiotika. Von dort bezieht Jenzer jährlich über 2000 Freilandsäuli. Der Transport bis zum Schlachthaus in Langnau ist mit 70 km ökologisch kurz und schonend für die Schweine.

Lamm von den Bergen

Jenzers Lammfleisch kommt von Bergglämmern aus dem Berner Oberland. Im Sommer sind die Tiere auf der Alp, wo sie die Bergwiesen abweiden. Im Winter sind sie als Wanderherde unterwegs. Geschlachtet werden sie in Thun; von dort sind es noch 150 km bis nach Arlesheim. Zum Vergleich: Lamm aus Irland legt 2000 km mit dem LKW, australisches aus Freilandhaltung 20000 km mit dem Flugzeug zurück ...

Geflügel mit Variationen

Robin Geisser und seine Familie züchten im sanktgallischen Mörschwil zusammen mit einheimischen Bauern Ribelmals-Geflügel in Auslaufhaltung. Von dort bezieht Jenzer Freiland-Poularden, Appenzeller Enten, Kelly-Truten, Alpgänse, Guggel und Perlhühner. Geissers schlachten auch Legehennen, deren Fleisch für Jenzer-Spezialitäten wie Braten, Burger, Currywurstli und Sticks aus Pouletfleisch sinnvoll verwertet werden kann.



GENIESSEN UND ERLEBEN

Der Landgasthof Farnsburg liegt in den idyllischen Hügeln des Oberbaselbietes oberhalb von Ormalingen und ist umgeben von Wald, Weiden und einem herrlichen Panorama. Rasch zu erreichen von Basel, Bern, Luzern oder Zürich bietet er seinen Gästen gastronomische Spezialitäten aus der Region, erlesene Tropfen aus dem legendären Weinkeller und ein vielfältiges Unterhaltungs- und Kulturprogramm an.

Events und Business

2019 wurde der traditionsreiche Landgasthof von Daniel Staub als Besitzer übernommen und komplett renoviert. Staub setzt mit dem erfahrenen Küchenchef Yacine Bouarasse auf regionale und saisonale Küche für alle. Der Name «Farnsburg» steht nebst dem wunderschönen Landgasthof mit Panoramablick und dem Ausflugsziel «Zur Ruine» neu auch für Events und Business-Club.

Themen-Weinkeller

Die Weine des Landgasthofs Farnsburg lagern in sieben verschiedenen Themen-Weinkellern, zum Teil aus dem 18. Jahrhundert. Die klimatischen Bedingungen

sind über das ganze Jahr hinweg optimal. Das erfahrene Servicepersonal des Landgasthofs führt gerne durch die Weinkeller und bietet auf Vorreservation Degustationen und Führungen an – gerne auch mit einem Apéro bis zu 50 Personen. Der Süsswein-Keller «SAUTERNES» bietet zudem die Möglichkeit eines speziellen Dinners für 2 bis 6 Personen.

Erlebniswelt Farnsburg

Anlässe wie «Sunntig bi eus», Trüffel- und Galloway-Abende, die Zaubershow von Magrée, Weindegustationen oder ein Postillon d'Amour locken immer mehr Gäste in den Landgasthof oberhalb von Ormalingen. Aktuelle Veranstaltungsinformationen und Angebote vom Landgasthof sind auf der Website farnsburg.swiss zu finden!

Landgasthof Farnsburg

Farnsburg Erlebnis AG
Farnsburgweg 194
4466 Ormalingen
+41 (0)61 843 77 77
info@farnsburg.swiss
farnsburg.swiss

Öffnungszeiten

Mi – Sa 11:00 – 23:00
So 10:00 – 22:00


FARNSBURG
LANDGASTHOF



WER GUT ISST, WIRD SCHNELLER GESUND

Die Basler Merian Iselin Klinik garantiert ihren Patienten nicht nur eine exzellente fachliche Versorgung; sie legt auch in der Hotellerie Wert auf höchste Qualität. Einen hervorragenden Ruf genießt insbesondere die hauseigene Gastronomie. Davon können sich im öffentlichen Restaurant 8 auch spitalexterne Gäste täglich überzeugen.

Bei den chirurgischen und medizinischen Leistungen profitieren in der Basler Privatklinik für Orthopädie, Urologie und Chirurgie Patienten aller Versicherungsstufen von der gleichen erstklassigen Versorgung. Bei den übrigen Dienstleistungen jedoch werden feinere Abstufungen vorgenommen. So steht privat Versicherten mit der Abteilung «Premium Gold» ein separater Bereich zur Verfügung, dessen Ausstattung und kulinarisches Angebot neue Massstäbe setzen.

Fine Dining

Die Mahlzeiten für Premium-Gold-Patienten werden im separaten Restaurant mit eigener Lounge serviert, wo auch Angehörige herzlich willkommen geheissen werden. Hochwertige Produkte wie Steinbutt, Seezunge, französische Taube, Perlhuhn oder

Rindsfilet werden in der bestens ausgestatteten Küche zubereitet – à la minute und exklusiv auf das Produkt zugeschnitten wie in einer Gourmetküche eines Sternerestaurants.

Klassiker Côte de Bœuf

Als gefragter Klassiker hat sich bereits die Côte de Bœuf etabliert, die auf dem Wagen präsentiert, vor dem Gast tranchiert und in zwei verschiedenen Gängen serviert wird. Premium-Gold-Patientinnen und -Patienten profitieren zudem von weiteren Spezialangeboten wie einer reichhaltigen Teeauswahl. Am Nachmittag serviert der Chefpatissier liebevoll kreierte Patisserie, und jeden Monat wird ein spezielles Mineralwasser vorgestellt. Auch die Karte für – natürlich massvollen – Weingenuß kann sich sehen lassen.

Merian Iselin Klinik

Orthopädie, Urologie
und Chirurgie
Föhrenstrasse 2
4009 Basel
+41 (0) 61 305 11 11
info@merianiselin.ch
merianiselin.ch
premiumgold.merianiselin.ch

Öffnungszeiten

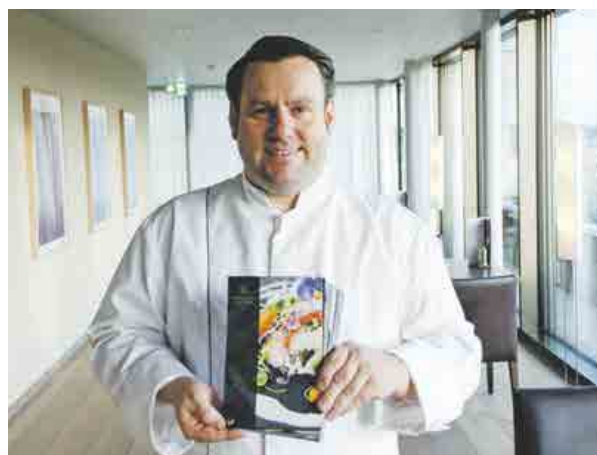
Restaurant 8

Mo – Fr 08:00 – 18:30
Sa – So 09:00 – 17:00
Feiertage 09:00 – 17:00



MERIAN ISELIN

*Klinik für Orthopädie
und Chirurgie*



Gutes Essen macht gesund

Küchenchef Sebastian Diegmann und sein Team setzen auf eine leichte, zeitgemässe Küche mit besten Frischprodukten, regionalen Einflüssen und saisonalen Spezialitäten. Ästhetik, Gesundheit und Geschmack sind sorgfältig aufeinander abgestimmt. Es besteht auch unter Experten Einigkeit darüber, dass gutes Essen einen wichtigen Bestandteil des Heilungsprozesses darstellt. Genesungsfördernd wirkt auch das aufmerksame und dienstleistungsorientierte Service- und Küchenpersonal, das den Patienten das Gefühl gibt, umsorgt und verwöhnt zu werden.

Zu Hause selber nachkochen

Besondere Freude hat Chef de Cuisine Sebastian Diegmann unlängst die Auszeichnung des originell gestalteten Premium-Gold-Kochbuchs «Kreati-

onen vom Chef» mit einem German Design Award gemacht. Das Werk wurde in Zusammenarbeit mit der Agentur Designersfactory unter der Regie von Jean-Jacques Schaffner realisiert. Patientinnen und Patienten erhalten es als schöne Erinnerung an die Gerichte, die sie in der Klinik genossen haben.

Willkommen im 8

Um sich von der Qualität der ausgezeichneten Merian-Iselin-Küche zu überzeugen, braucht man im Übrigen nicht deren Patient zu sein. Das haus-eigene Restaurant 8 im 8. Stock des Hauptgebäudes ist öffentlich zugänglich. Neben der atemberaubenden Rundschau über die Dächer Basels genießt man dort an Wochentagen von 8 bis 18:30 Uhr und am Wochenende sowie an Feiertagen von 9 bis 17 Uhr ein vielfältiges Angebot an Speisen und Getränken.



PREMIUM GOLD
Merian Iselin Klinik



NEUES AUS DEM OCHSEN

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 rastet, der rostet, und Stillstand ist Rückschritt. Nach dieser Devise lebt und arbeitet man im Hotel-Restaurant der Familie Jenzer. Und so geht keine FINE TO DINE-Ausgabe in Druck ohne News und Innovationen aus dem Traditionshaus im Zentrum von Arlesheim.

Seit Anfang Jahr ist Sibylle Böhler (Bild rechts) Geschäftsleiterin im Arlesheimer Hotel-Restaurant Ochsen. Dort ist die 52-Jährige keine Unbekannte, sorgt sie doch schon seit mehreren Jahren für die Organisation von Restaurant, Banketten und Events und hat in dieser Zeit jede Menge Erfahrung gesammelt. Frau Böhler hat einen ausgeprägten Sinn für Gastlichkeit und ein sicheres Gespür für die Bedürfnisse ihrer Gäste. In ihrer anspruchsvollen Aufgabe unterstützt wird sie neu von Regula Hügli, die ihr nach dem Abschluss ihrer Ausbildung an der Hotelfachschule Luzern im Hotelbereich zur Seite steht.

Aktuell: die Dorfterrasse

Sommerzeit ist Terrassenzeit, auch in Arlesheim und im Ochsen. Und es lockt eine vielversprechende Sommerkarte. Carpaccio vom Freilandrind, Caprese «Ochsen Style» oder Kalbsmilken-Pralinen sind nur

einige der Leckerbissen und ein Vorgeschmack auf weitere sommerliche Gerichte. Unter dem Motto «Best Burger in Town» enthält sie natürlich auch wieder einen saftigen Rindfleisch-Burger sowie die anderen, heiss geliebten Klassiker der Ochsen-Küche. Das Cordon bleu kann neu das ganze Jahr über genossen werden.

Schutz vor der Sonne, Blick auf die Sterne

Neu ist auch das Sonnensegel, das sich über die Terrasse spannt. Damit können die Gastgeber noch flexibler auf Wetterveränderungen reagieren, rasch Regentropfen unschädlich machen oder abends den Blick zum Sternenhimmel in seiner ganzen Pracht freigeben. Und in dieser Zeit selbstverständlich: Auf der Terrasse sind die Abstandsregeln des Bundesamts für Gesundheit gewährleistet. Auch das Restaurant und die vielseitigen Banketträumlichkeiten



sind mit den derzeit gebotenen Schutzmassnahmen für jeden Anlass vorbereitet. Einem sorglosen Genuss aller attraktiven Ochsen-Angebote steht also nichts im Wege!

Der schönste Tag im Leben

Insbesondere für Hochzeitspaare und ihre Gäste ist das Hotel-Restaurant der ideale Ort für einen perfekten Start in die Ehe. Nach der standesamtlichen Hochzeit lässt sich an Ort und Stelle mit einem Cüpli auf die eben versprochene Ehe anstossen. Das Team des nur 50 Meter vom Standesamt entfernten Ochsen richtet alles Notwendige für einen Apéro nach der Trauung aus, gerne auch am Nachmittag, im kleinen Kreis oder – sobald wieder erlaubt – mit einer festlichen Gästeschar. Unterschiedlich umfangreiche Apéro-Packages sorgen dafür, dass das Festbudget jederzeit im Griff bleibt. Und danach? Den schönen Ochsen-Saal sollte man sich für eine Traumhochzeit im Herbst 2020 oder im kommenden Jahr jetzt schon sichern. Viele Paare waren in den letzten Monaten gezwungen, ihre Hochzeit zu verschieben. Somit ist damit zu rechnen, dass die Wochenendtermine für nächstes Jahr schnell ausgebucht sind. Nach dem Motto «Dr Schnäller isch dr Gschwinder» sollte man deshalb frühzeitig reservieren!



SPEZIALANGEBOTE

AB SOFORT BIS 9. SEPTEMBER 2020

Best Burger in Town

Der Ochsen-Sommerhit!

18. SEPTEMBER 2020

«Best of Beef» mit Christoph Jenzer

Informativer und kulinarischer Abend rund ums regionale Freilandrind. Führung Metzgerei und Abendessen mit Buffet (CHF 69.- / Person, Kinder CHF 20.-)

5. - 7. NOVEMBER 2020

Abends grosses Metzgete-Buffer

im Ochsenaal für CHF 69.-, Kinder CHF 20.-

6. - 8. NOVEMBER 2020

Mittags Metzgete-Teller

im Restaurant für CHF 35.-

Reservieren Sie frühzeitig unter 061 706 52 00!



Est. 1881

**NATÜRLICH NUR MIT
OBSTSAFT GESÜSST.**



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

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



Unser Bier

Bier von hier statt Bier von dort.



ANTON SAXER
RECYCLING PARK PRATTELN

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

avenaris
Versicherungstreuhand

Ihr Kompetenz-Center für KMU-Lösungen um dynamikrobust
 auf Marktveränderungen zu reagieren.

... wir liefern die Beilage



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

safruits
 www.safruits.com



STAMMHAUS UND SOMMERSATELLITEN

Das Restaurant Safran Zunft liegt im Herzen der Basler Altstadt nahe dem Marktplatz und ist geprägt durch den historischen Charakter der Jahrhundertwende. Seine Entstehung geht aber noch weiter zurück, nämlich auf die mittelalterliche Zunft der Gewürzhändler, deren gesellschaftliches Leben noch heute stark mit der Lokalität verbunden ist. Und Gewürze spielen bei der frischen, regionalen Küche des Restaurants nach wie vor eine grosse Rolle.

Authentisches Ambiente

Die Safran-Zunft-Küche ist modern, frisch und saisonal und wird mit traditionellen Klassikern ergänzt. Beste Zutaten werden mit Leidenschaft verarbeitet und mit viel Liebe zum Detail angerichtet. Die Weinkarte ist hochwertig und listet regionale und internationale Weine auf. Die liebevoll restaurierten Zunftstuben strahlen authentisches Basler Ambiente mit traditionellem Charme aus. Die historischen Säle sind zudem ideal für Bankette, Seminare, Hochzeiten und Familienfeiern im kleinen Kreis bis zu 300 Personen.

Sommeralternativen

Wer in der warmen Jahreszeit dem stimmungsvollen Zunft-Intérieur eine Terrasse vorzieht, findet ideale Alternativen in den weiteren Safran-Zunft-Betrieben der Stadt. Im Biergarten des Restaurants Brauerei im Kleinbasel beispielsweise geniesst man Sommerabende mit gutbürgerlichen Speisen zu einem Bier oder einem schmackhaften Wein. Kunstliebhabern bietet der Kulturgarten des Bistros Kunstmuseum Basel eine erfrischende Abwechslung mit À-la-carte-Mittagsservice, leichten Snacks und hausgemachtem Kuchen.

Safran-Zunft-Sommerdeal

Châteaubriand (Rindsfilet, 200g p. P.) mit Sauce Béarnaise, Rotwein-Jus, Pommes frites und Grillgemüse (in einem Service, bereits in der Küche tranchiert).

Ab 2 Personen CHF 39.- p. P. (anstatt CHF 55.-)

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
So geschlossen



SAFRAN ZUNFT
Restaurant · Bankett · Konferenz

TALÒ – SENSATIONELLE WEINE AUS APULIEN



TALÒ VERDECA
PUGLIA IGP 2019
75-cl-Flasche

FÜR CHF 13.50



TALÒ PRIMITIVO MERLOT SALENTO
IGP 2018
75-cl-Flasche

FÜR CHF 13.50


SAN MARZANO



TALÒ NEGROAMARO SALENTO
IGP 2018
75-cl-Flasche

FÜR CHF 13.50



TALÒ PRIMITIVO DI MANDURIA
DOP 2017
75-cl-Flasche

FÜR CHF 16.50

San Marzano ist ein führender Weinproduzent aus der Region Apulien. Seine Geschichte begann 1962. Damals verwirklichten 19 Winzer aus dem gleichnamigen Dorf, deren Familien das Land seit Generationen bewirtschafteten, ihren Traum und gründeten die Cantine San Marzano. Diese ist im Laufe der Jahrzehnte erheblich gewachsen und zählt inzwischen über 1200 erstklassige Weinbauern zu ihren Mitgliedern. Sie produzieren Weine aus einer einzigartigen Region – Apulien, einem Streifen Land zwischen dem Ionischen Meer und der Adria, wo Reben und Olivenbäume nebeneinander auf der typisch roten Erde gedeihen.

Einheimische Traubensorten

Die Reben werden mit grösstmöglichem Respekt vor dem natürlichen Rhythmus des Weinbergs angebaut. Einheimische Traubensorten wie Primitivo und Negroamaro gedeihen in der wunderschönen Landschaft Apuliens besonders gut. Die Mischung aus sanfter Meeresbrise, azurblauem Himmel und sonnenverwöhnten Weinreben bringt besonders saftige Früchte hervor, die vor Geschmack nur so strotzen. Mit der Passion der Winzer von San Marzano werden sie zu vollmundigen und eleganten Weinen gekeltert.

Traditionelle Produktion

San Marzano verwendet moderne Weinbautechniken, um elegante und qualitative Weine herzustellen, die den alten apulischen Weintraditionen huldigen. Diese Verschmelzung von alter Tradition, Leidenschaft und zeitgenössischer Handwerkskunst ermöglicht die Herstellung von Weinen mit unverwechselbaren sortentypischen Merkmalen, welche die Essenz des lokalen Terroirs widerspiegeln.

Die Kollektion «Talò»

«Talò» ist eine Hommage an den Weinbau im Salento. In San Marzano pflegen die Weinbauern ihre kleinen Weinberge als Gärten. Dazu gibt es so viele Geschichten wie Familiennamen. Um ihnen die Reverenz zu erweisen und sich bei ihnen zu bedanken, hat San Marzano einen Familiennamen gewählt. «Talò» ist die erste Wahl für Weinliebhaber, die nach einem echten Klassiker aus dem Salento suchen. Weine mit diesem Namen repräsentieren süditalienisches Temperament und mediterranes Flair. Typische Traubensorten wie Negroamaro und Primitivo betören mit schwarzfruchtigen bis marmeladigen Noten. Sie sind das beste Beispiel, dass gute Qualität und ein attraktiver Preis sich nicht widersprechen müssen.

BESTELLEN SIE ONLINE

FINETODINE.SHOP



SELBSTVERSORGTER WANDERRUH-WEINKELLER

Würde der Bundesrat wegen einer Pandemie plötzlich den Import ausländischer Weine verbieten, wäre das für Daniel Jenzer kein Grund für schlaflose Nächte. Der Gastgeber im Restaurant zur Wanderruh ist punkto Weinangebot nämlich zu einem guten Teil «Selbstversorger». So liegt neben dem Wanderruh-Roten, den FINE TO DINE Basel in einer früheren Ausgabe vorgestellt hat und von dem bereits jährlich 1400 Flaschen über den Tresen gehen, seit Kurzem auch eine weisse Eigenkelterung im Keller des Gundeldinger Traditionslokals.

Drei Degustationen

«Ich habe mit Helen und Erich Rediger vom Hofgut Schloss Birseck in Arlesheim (Bild) und Ueli Bänninger vom Weingut Tschäpperli in drei Degustationen getüftelt, bis wir die richtige Mischung gefunden haben», erinnert sich der Wirt und Weinliebhaber. Das Resultat dieses kreativen Prozesses war eine Assemblage von 60 Prozent Sauvignier Gris, einer erst 1983 neu gezüchteten, pilzwiderstandsfähigen Weissweintraube, 20 Prozent Riesling x Sylvaner und 20 Prozent Chardonnay aus dem Barrique, «selbstverständlich alles bio», wie Jenzer betont.

Und was sich zweitet ...

Die Trauben wurden dann von Bänninger gekeltert, anfangs Mai ins Gundeli geliefert und dort vorerst noch ein wenig zur Ruhe gelegt. Seit Juni steht der Cuvé blanc «Zur Wanderruh» nun neben dem hauseigenen Roten auf der Karte – und damit nicht genug, wie Daniel Jenzer FINE TO DINE verrät. «Im Herbst werden wir aus Anlass meines 10-Jahr-Jubiläums auf der Wanderruh unseren dritten Hauswein präsentieren ...» Wir bleiben dran!

Drei Wanderruh-Trümpfe

Trotz der Sorgfalt, mit welcher der Wanderruh-Chef seine Wein-Selbstversorgung pflegt, vernachlässigen er und sein Team ihre drei Trümpfe keineswegs:

- Montagsöffnung
«**Montag ist kein Schontag!**»
- Hausgemachter Hackbraten am Mittwoch
«**Heuchelhase!**»
- Kalbs-Kalbs-Cordon Bleu
«**Kingsize Bavette!**»

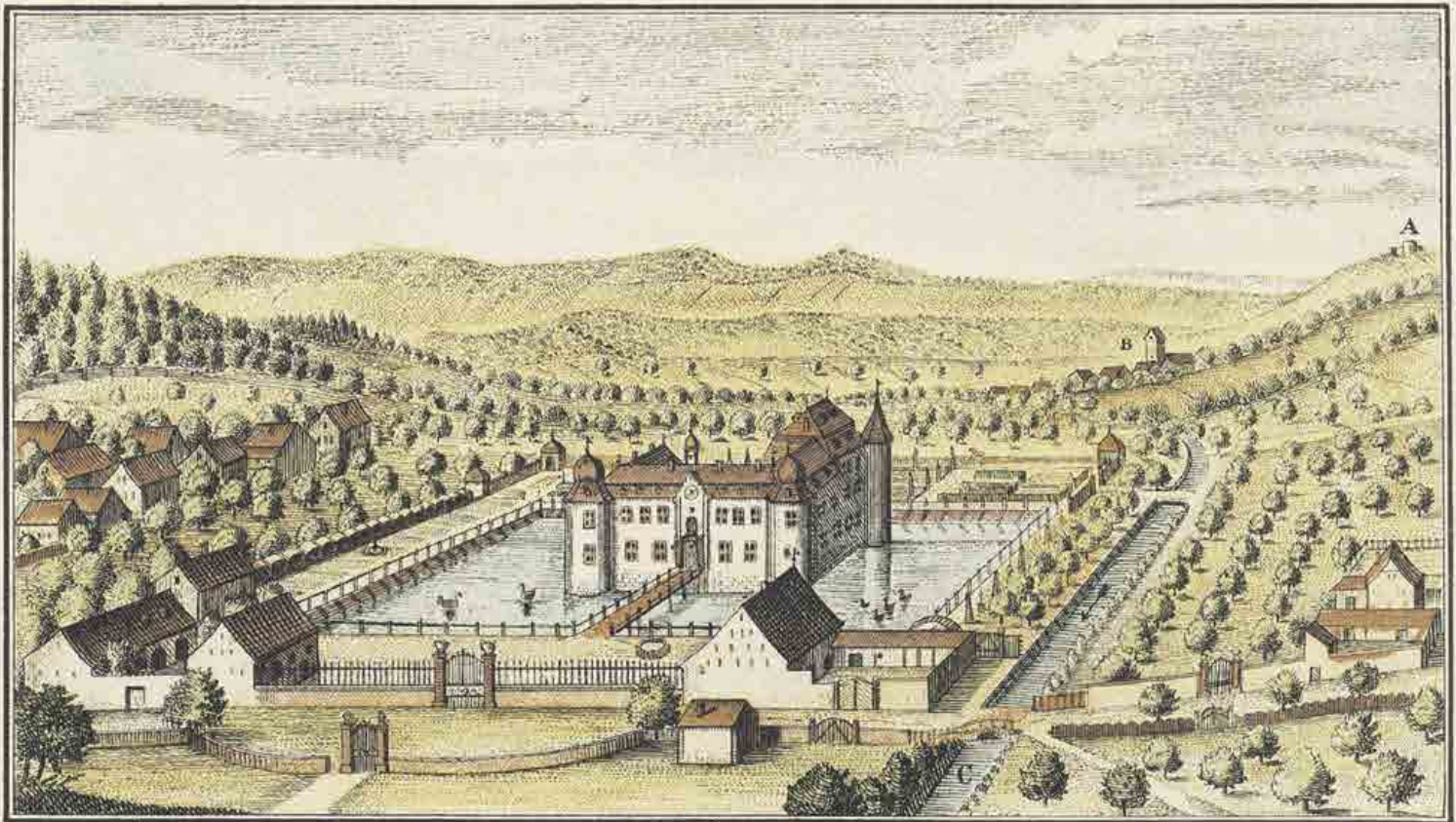
Restaurant Wanderruh

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





SCHLOSS BOTTMINGEN.
In dem Canton Basel von
Mitternacht anzusehen
A. Schloß Landskron. B. Oberweiler.
C. Birsig-Fluß.
Bichel del.



CHÂTEAU DE BOTTMINGUE.
dans le Canton de Bâle, du
Côté du Septentrion.
A. Château de Landskron. B. Oberweiler.
C. Birsig-Rivière.
J. Herliberger exaud. Cum. Priv.

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

GESCHICHTE MEETS GASTRONOMIE

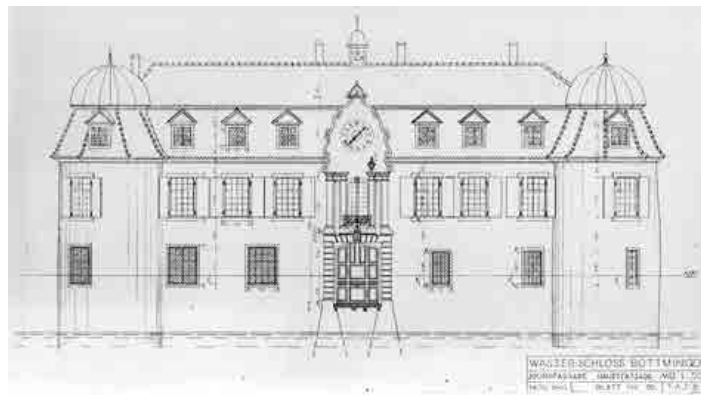
Das Weiherschloss in Bottmingen hat eine lange und wechselvolle Vergangenheit. Heute lädt hinter der gepflegten Fassade ein Restaurant zu einer Reise in die lokale Geschichte und die französische Küche ein.

Vier Wasserschlösser gibt es im Baselbieter Leimental. Als einziges ist Schloss Bottmingen noch von einem Weiher umgeben. In der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts gebaut, taucht der imposante Bau 1363 erstmals in den Urkunden auf, damals als Besitz der Kämmerer. Das war der Name eines Geschlechts aus dem bischöflichen Dienstadel, das vermutlich auch als Bauherr auftrat.

Brand und Besitzerwechsel

Die ältesten Ansichten zeigen das Weiherschloss bereits als turmbewehrtes Gebäude. Dabei ist wohl der Wohnturm, der einst die ganze südliche Hälfte der Schlossanlage umfasste, erst nach einem gros-

sen Brand im Jahr 1409 auf das heutige Mass verkleinert worden. 1519 ging das Schloss in den Besitz der Stadt Basel über, die es wiederum als sogenanntes «offenes Haus» mit Vorkaufrecht veräusserte. Verschiedene, meist stark verschuldete Besitzer liessen es zunehmend verfallen, bis es anno 1645 der pfälzische Adelige Johan von der Grün erwarb und als Ruhesitz instand stellte. In seine Ära fiel die barocke Ausstattung der Innenräume, von der Fragmente bemalter Holzdecken und zahlreiche Holztafeln mit Porträts und Landschaften noch heute zeugen. Einen weiteren Umbau des barockisierten Schlosses unter französischem Einfluss nahm 1720 Johannes Deucher vor.



Das erste Restaurant

1780 kam Martin Wenk in den Besitz des Schlosses. Er liess Turm und Mauer bis auf Hofniveau niederlegen und den sogenannten Steinsaal mit prachtvollen Rokoko-Stuckaturen ausschmücken. Der französische Garten auf der Südseite wurde nach 1786 in einen englischen Park umgewandelt. Im Laufe des 19. Jahrhunderts verschwanden dann nach und nach die Vorbauten; das Schloss wurde zudem erneut im Unterhalt vernachlässigt. 1888 richtete Wilhelm Ritter schliesslich darin ein Hotel-Restaurant ein und liess zehn Jahre später auf der Westseite über dem Weiher einen geräumigen Saal einbauen. In den Dreissigern des 20. Jahrhunderts drohte dem Schloss jedoch der Abbruch und die Umwandlung in ein Freibad. Dank der Initiative von Carl Roth und den Burgenfreunden beider Basel wurde es 1938 unter Denkmalschutz gestellt und mit Hilfe eines eigens gegründeten Vereins während des Zweiten Weltkriegs im Zug des Arbeitsrapenprogramms restauriert (siehe Plan oben rechts).

Basel-Landschaft und Berest

Seit Mitte der 1950er Jahre ist das Schloss mit Restaurantbetrieb nun im Besitz des Kantons Basel-Land-

schaft. Nach fast 40 Dezennien gab das Wirtepaar Ruth und René Gischig 2011 dessen Leitung ab. Seither führt die Berest AG den Gastronomiebetrieb. Das ausgezeichnete Restaurant ist ein kulinarischer Hotspot der Nordwestschweiz geblieben, und die romantischen Räumlichkeiten im historischen Ambiente sind für die Feier von Hochzeiten, Geburtstagen und Degustationsabenden geradezu prädestiniert.

Kulinarische Top-Adresse

Aktuell gibt der Gastronomieführer Gault Millau dem Weierschloss 15 Punkte aus. Das ist das Verdienst eines grossartigen Teams von Guy Wallyns raffinierter Küche und Alain Schmidlins traumhafter Patisserie. Wer keine Lust hat, lange in der Speisekarte zu schmökern, gibt dem Chef «Carte Blanche» und bestellt das gleichnamige Menü. Es garantiert einen kulinarischen Hochgenuss in geschichtsträchtiger Ambiente und bleibt unvergesslich, ob es nun – bei schönem Wetter – auf der stimmungsvollen Terrasse direkt am Weiher oder – bei kühleren Temperaturen – im frisch renovierten Restaurant genossen wird.



GELATO DI QUALITÀ!

Buongelato steht in der Tradition des 2016 gegründeten Buongusto Caffé & Gelato in der Basler Gerbergasse. Das Unternehmen bietet haus- und handgemachten «Vero Gelato Italiano» an. Mittlerweile umfasst das Sortiment mehr als hundert verschiedene Sorten Gelati, die alle in Basel aus den besten Schweizer und importierten Zutaten hergestellt werden.

Das Buongelato-Team unterstützt Hotels, Restaurants, Schwimmbäder und Catering-Unternehmen kompetent, wenn es darum geht, deren Kunden ein unvergessliches Eiserlebnis zu bieten. Giovanni und Carlo entwickeln die Rezepte und unser Gelatiere bereitet die Gelato täglich frisch zu. In der Zwischenzeit unterstützt und berät Zoltan vom ersten Kontakt bis zur Auslieferung der Bestellung. Die Spezialisten von Buongelato bereiten exklusiv für jedes Menü das perfekte Eis zu, darunter in exklusiven Aromen wie Tartufo, Yuzu, Pistacchio, Nocciola, Rhabarber, Aperol Spritz und vielen anderen!

Buongelato kann jetzt den Gelato in die ganze Schweiz liefern, sodass jeder Kunde im Land die Möglichkeit hat, handwerklich hergestelltes Gelato von höchster Qualität zu probieren. Das Team gibt jederzeit auf Anfrage Auskunft über Preise und ermöglicht Kostproben, die zeigen, dass Buongelato-Top-Qualität ein wettbewerbsfähiges Produkt macht. Da kann man nur sagen: Buongelato a tutti!

Buongelato GmbH Basel

Gelateria

Gerbergasse 58
4051 Basel
buongustocaffegelato@gmail.com
buongelato-basel.ch

Produktionslabor

Gustav-Wenk Strasse 29
4056 Basel

Öffnungszeiten

täglich 10:30 – 22:30



EISTEE SELBSTGEMACHT

Sommerzeit ist Eisteezeit! Und die Eisteezubereitung mit natürlichen Zutaten und mit frischem Tee als Basis wird immer beliebter. Das Resultat ist nicht nur ein erfrischendes, sondern auch gesundes Getränk mit vielen Wirkstoffen und auf Wunsch kalorienfrei.

Spezialisiert auf Mischungen

In den letzten Jahren hat sich die Schweizer LONDON TEA Company zu einer Spezialistin für exklusivste Eistee-Mischungen entwickelt. Jedes Jahr entwerfen ihre Tester neue, trendige Mischungen für ein unvergleichliches Trinkerlebnis. Die dabei entstandene Vielfalt lässt keine Wünsche offen.

Verfeinern nach Belieben

Wer sich nicht mit einem beliebigen Produkt aus dem Tetrapack begnügen will, wählt eine Basismischung und verfeinert sie nach Belieben selber. Mit dem Konzentrat-Verfahren stehen die Eisteesorten von LONDON TEA in nur wenigen Minuten gekühlt und trinkfertig bereit.

Die dritte und vierte Generation Bisang, die heute das älteste Teehandelshaus der Schweiz führt, wünscht erfrischende und wohltuende Ice-Tea-Time!

LONDON TEA

Teehuus Basel

Spalenberg 10
4051 Basel

Öffnungszeiten

Mo – Fr 09:00 – 18:30
Sa 09:00 – 17:00

LONDON TEA

Tee-Manufaktur

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

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





MISTER WONG IST WIEDER DA

Auch die MISTER-WONG-Restaurants haben sich aus dem Lockdown zurückgemeldet. Dabei besinnen sie sich auf ihre beliebten Klassiker wie den Chikken Fried Rice, die Fried Noodles und die täglich wechselnden, authentisch asiatischen Tagesmenüs, die eigens von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kreiert werden. Diese greifen dabei auf traditionelle Rezepturen aus ihren Familien zurück.

Sommer willkommen

Die MISTER-WONG-Betriebe in Stadt und Land sind auch im Sommer beliebte Destinationen. Sie locken im Aussenbereich mit wunderschön luftigen und grosszügigen Terrassen und innen mit wohltuend gekühlten Räumlichkeiten den Innenräumen mit leistungsfähigen Klimaanlage.

Qualität selbstverständlich

Worauf die Behörden und die Kundschaft in der derzeitigen Situation besonderen Wert legen, ist im Übrigen bei MISTER WONG seit jeher selbstverständlich, nämlich hohe Hygiene- und Qualitätsstandards und die entsprechende tägliche Schulung der Teams.



MISTER WONG Reinach
Sternenhofstrasse 17A
4153 Reinach
+41 (0)61 711 77 89
wong.reinach
@gastrag.ch

MISTER WONG Oberwil
Mühlenmattstrasse 9
4104 Oberwil
+41 (0)61 401 27 50
wong.oberwil
@gastrag.ch

**MISTER WONG
Steinenvorstadt**
Steinenvorstadt 23
4051 Basel
+41 (0)61 281 83 81
wong.basel
@gastrag.ch

**MISTER WONG
Bahnhof**
Centralbahnplatz 1
4051 Basel
+41 (0)61 272 12 00
wong.basel.bhf
@gastrag.ch

Öffnungszeiten
Die jeweils aktuellen
Öffnungszeiten aller Filialen sind auf der Website
misterwong.ch zu finden.

**MISTER WONG
Gerbergasse**
Gerbergasse 76
4001 Basel
+41 (0)61 272 12 22
wong.gerbergasse
@gastrag.ch



EIN ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE

Das EDEN im Park kombiniert einen Hotel- und Restaurantbetrieb mit einem paradiesischen Park samt Achtsamkeitsgarten und Kneipp-Pfad. Es ist der ideale Ort, um neue Energie zu tanken, und hat noch immer den Charme eines Geheimtipps.

Ruhe und Entspannung im Grünen gehören zu den grossen Sehnsüchten ausgelaugter Stadtmenschen. Auf der Suche nach einer Oase abseits des hektischen Alltags kommt man in der Nordwestschweiz nicht am Hotel EDEN im Park in Rheinfelden vorbei. Im liebevoll angelegten Achtsamkeitsgarten mitten im hoteleigenen Park lässt man den Alltag hinter sich und konzentriert sich ganz auf den gegenwärtigen Moment.

Specie Rara «Hochstamm»

Wer mit offenen Augen durch den Garten spaziert, entdeckt zahlreiche Pflanzen, die in den warmen Monaten um die Wette blühen. Der Garten bietet heimischen Arten Platz; die Hochstamm-Obstbäume zum Beispiel stammen von Pro Specie Rara, der schweizerischen Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren. Im

Garten gedeihen Pflanzen, die in unseren Breiten seit Langem in der Naturheilkunde für Wickel und Fussbäder, aber auch als Tees für den Alltag oder in modernen pflanzlichen Medikamenten verwendet werden.

Barfuss mit Kneipp

Auf dem Weg zur achtsamen Wahrnehmung trifft man mitten im Garten auf den grosszügig angelegten Kneipp-Barfusspfad in Form einer liegenden Acht, dem Zeichen der Unendlichkeit. Hier lassen sich barfüssig über 16 unterschiedliche Beläge erkunden: Einmal wird es steinig, dann angenehm weich und ein anderes Mal etwas stachelig. Wer nach dem Wassertreten im Kneipp-Becken eine Pause braucht, findet auf der Plattform beim Weiher Zeit zum Innehalten oder Meditieren. Neben dem liebevoll angelegten Achtsamkeitsgarten sorgt ein

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

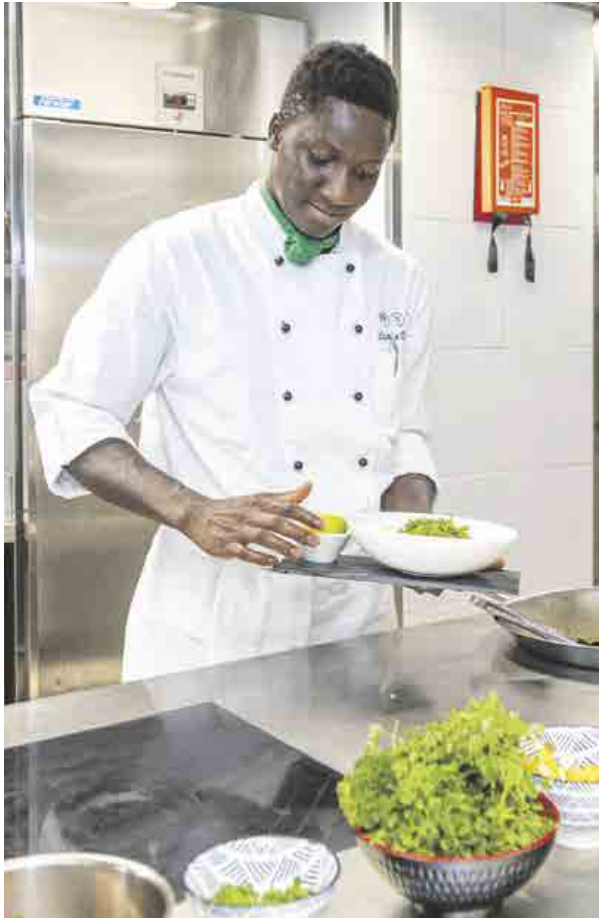
Spa

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.



inspirierender Spa-Bereich im Hotel für Entspannung von Körper und Seele. Das Day Spa «Chawila», benannt nach einem Land im Paradiesgarten Eden, bietet belebende Massagen, wohltuende Hot-Stone-Behandlungen sowie pflegende Gesichts- und Körperanwendungen.

Heilsame Natursole

Spa-Anwendungen können auch in Kombination mit einem Besuch im Solebad kombiniert werden. Die Rheinfelder Natursole® ist seit Jahrzehnten über die Grenze hinaus für ihre heilsame Wirkung auf den Körper bekannt. Sie fördert die Durchblutung, regt die Atmung an und hat einen positiven Einfluss auf das vegetative Nervensystem und den Hautstoffwechsel. Das Thermalwasser entfaltet seine wohltuende Wirkung aufgrund seines Solegehalts sowie seiner Wärme – im EDEN im Park badet man in 33 Grad warmer Natursole.

Gaumenfreuden im Makaan

Darüber hinaus wird im EDEN auch der Gaumen auf feine Art verwöhnt. Das Restaurant Makaan unter der Leitung von Küchenchef Lamin Camara (Bild oben) serviert eine leichte und gewürzbetonte Aroma-Küche mit einer speziellen Auswahl an Kräutern aus dem eigenen Garten. Heimische Produkte werden auf charmante Weise mit den Geschmacksno-

ten des Fernen Ostens gemischt. Denn asiatische Gewürze und auch Gemüsesorten sowie verschiedene Früchte haben in der EDEN-Küche seit jeher einen festen Platz.

Den Gaumen verwöhnen, den Körper entspannen oder die Seele baumeln lassen – ein Besuch im Hotel EDEN im Park ist ein Erlebnis für alle Sinne.

VERANSTALTUNGEN

TÄGLICH

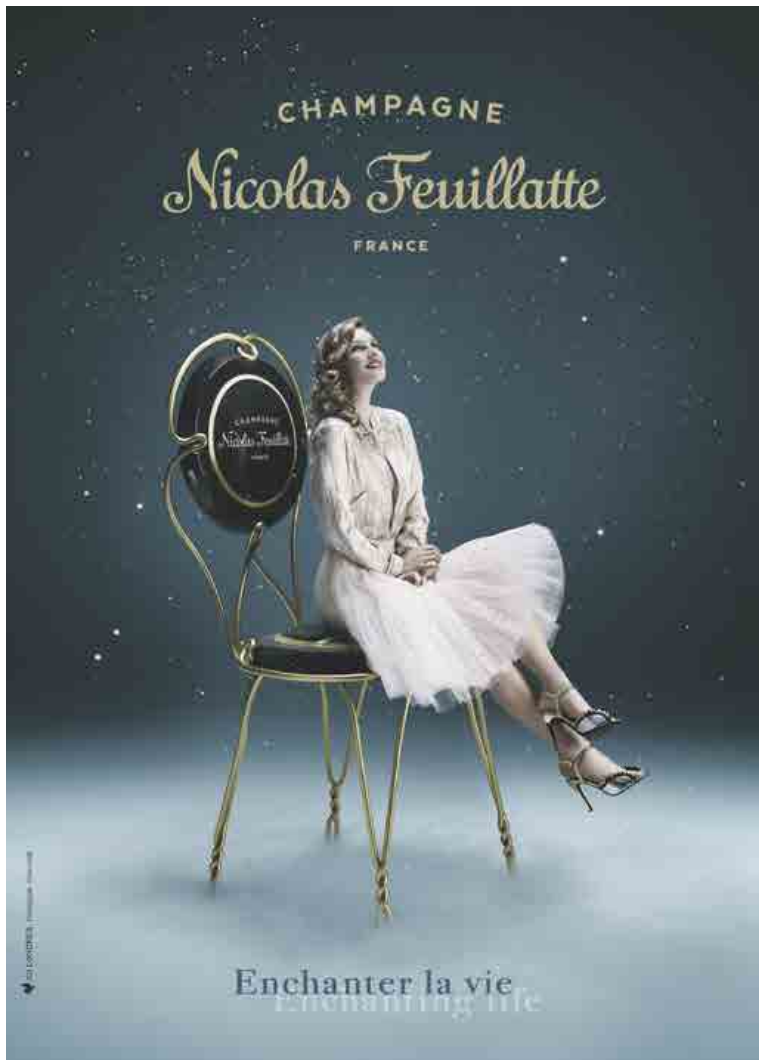
EDEN-Traum Jeden Monat widmet sich die EDEN-Küche einem wahren Superfood und kreiert daraus ein facettenreiches Menü.

DONNERSTAG, 9. JULI 2020

Faszination Bienen

DONNERSTAG, 6. AUGUST 2020

Allerlei Kräuter




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

www.bluemeschloss.ch



«Von uns die Qualität!»
Patrice Maire Leitung

Alles für die Fischküche

BON
10%

gültig bis 30.11.2020 für einen Einkauf von Fischprodukten, nicht kumulierbar

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

Pratteln
Rütiweg 11
RÜTI CENTER
061 823 08 80
Zürich-Altstetten Dietikon
Baar Dietlikon Pratteln
St. Margrethen

83100

Baloise Bank SoBa

Damit Sie nichts erschüttert.

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

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

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

Basler Versicherungen und Baloise Bank SoBa gemeinsam für Ihre Sicherheit.



Account Management
Aeschengraben 21
4002 Basel

www.baloise.ch

Basler Versicherungen



FRISCHER WIND AUF DEM MARGARETHENHÜGEL

Ein frischer Wind weht durch Stall und Scheune: Mit der Stabsübergabe des Margarethenhofes an Lukas und Daniela Rediger hat die nächste Generation Einzug gehalten und damit auch wichtige, zeitgemässe und nachhaltige Veränderungen. Der wunderschöne und stadtnahe Hof wurde von den beiden engagierten Jungbauern mit viel Aufwand und Arbeit zu einem anspruchsvollen Bio-Suisse-Betrieb gewandelt und die Hofbesucher erhalten dank offener und informativer Transparenz einen direkten Einblick in zeitgemässe biologische Landwirtschaft.

Regionales auf Teller

Diese neue Ausrichtung beeinflusst und beflügelt natürlich auch das Hofrestaurant Schällenusli. Neu werden vorwiegend regionale Produkte aus eigener oder benachbarter Produktion angeboten, damit ein möglichst geschlossener Kreislauf und ein intensives Erleb- und Geniessbarmachen der Landwirtschaft erreicht wird. Bio-Milch (die beste weit und breit – man kann sie auch direkt auf dem Hof kaufen), Spargeln und Fleisch kommen aus eigener Produktion, Quark und Joghurt vom Bruderholzhof, der herrliche «Chlöpfmoscht» von Erich und Helene Rediger vom Hofgut Birseck in Arlesheim und der wunderbare Pinot noir von Max Geitlinger vom Hirschen im benachbarten Kandern. Eine Karte gibt Auskunft über alle Produzenten und wo ihre Schätze zu finden sind. Küchenchef Thomas Diggelmann zaubert aus

diesem Füllhorn seit nunmehr sechs Jahren immer wieder wunderbare saisonale Gerichte, wobei sich der zweiunddreissig Stunden gegarte Kalbsbraten und der legendäre «Schällenusli-Burger» zu Recht zu Publikumsbeliebten gemausert haben.

Glacé wie zu Grosis Zeiten

Der beliebte Sonntagsbrunch, der neu auch am Samstag angeboten wird, steht ganz im Zeichen rustikaler Brunchkultur. In Zeiten von Corona wird dieses Jahr allerdings auf ein Buffet verzichtet, dafür werden die reichhaltigen und hausgemachten Köstlichkeiten auf einer Etage an den Tisch serviert. Sonntag ist Schällenusli-Tag, weswegen auch die unerschämte guten und aus eigener Bio-Milch gemachten Glacés am Nachmittag sehr beliebt sind, besonders Erdbeer, Schoko und Sauerrahm.

Schällenusli

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

Öffnungszeiten

Während der Sommersaison
Fr/Sa ab 18:30
So warme Küche
durchgehend bis 20:00
Sa/So Brunch ab 10:00
Mo – Do geschlossen
Gruppen auf Anfrage

«Geschlossene Gesellschaft»

Das Schällenusli ist auch ein idealer Ort für geschlossene Gesellschaften. Mit seiner Nähe zur Stadt, der guten Anbindung an Zug und Tram, seinem wetterfesten heimeligen Ambiente und der atemberaubenden Aussicht ist das Schällenusli einer der schönsten Orte, um sich über den Dächern von Basel verwöhnen zu lassen!





GASTFREUNDSCHAFT AUF HISTORISCHEM GRUND

Wirtshaus St. Jakob

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

Öffnungszeiten

Di/Mi 11:00 – 14:00

Do/Fr 11:00 – 14:00

18:00 – 21:00

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

Im Sommer spielt das historische Wirtshaus St. Jakob mit seinem lauschigen Garten einen seiner stärksten Trümpfe aus. Mittags treffen sich dort Geschäftsleute zum Mittagstisch und abends wird die Bar zum Treffpunkt nicht nur von FCB-Fans.

Immer wieder hört man vom historischen Wirtshaus St. Jakob sagen, es sei eines der ältesten Gasthäuser der Stadt Basel. In alten Urkunden findet man es tatsächlich seit 1526 erwähnt; auf dieses 16. Jahrhundert gehen aber auch die Ursprünge anderer Gaststuben in der Stadt zurück. So etwa der heute noch existente Gasthof zum Storchen am Fischmarkt und der Goldene Stern im St. Alban-Tal (siehe S. 10/11). Letzterer wird 1397 erstmals urkundlich als Gasthaus erwähnt und ist ab 1412 als Herberge bezeugt.

Im Besitz von Merian

Im Jahre 1836 erwarb der begüterte Basler Agonom und Mäzen Christoph Merian das Gut St. Jakob mit den so genannten «Siechenhäusern» und dem Wirtshaus für damals 300 000 Franken. Diese – aber

nicht das Kirchlein – sind heute noch im Besitz der von Merian gegründeten gemeinnützigen Stiftung. Das Wirtshaus hat seit dem Kauf mehrere Renovationen erlebt; so fanden etwa 1891 eine Renovation und im Jahre 1913 bauliche Umgestaltungen statt. Ausserdem wurde das Wirtshaus im Zusammenhang mit der Verlegung der St. Jakobs-Strasse gänzlich erneuert.

Sommertrumpf Terrasse

Heute bietet das Restaurant in «normalen» Zeiten, das heisst ohne coronabedingte Einschränkungen, Platz für 54 Gäste. Und auf der grosszügigen Terrasse hinter den vor Autolärm schützenden Mauern finden dann an warmen Tagen und in den lauen Nächten eines schönen Sommers gegen 150 Perso-

– WIRTSCHAUS –

St. Jakob



nen Platz. Äusserst beliebt und entsprechend gut besucht ist der Mittagstisch mit Menüs ab CHF 19.–. Viele Gäste aus der Region schnuppern hier in ihrer Mittagspause etwas Biergarten-Atmosphäre. Und abends wird die Aussenbar zum Treffpunkt anlässlich von Heimspielen des Fussball-Clubs Basel, des Tennisturniers Swiss Indoors und anderen Veranstaltungen in der gegenüberliegenden Sporthalle.

Exklusive Team-Events

In der Zeit der krisenbedingten Einschränkungen ihrer Mobilität ist bei den Menschen das Bedürfnis nach persönlichen Begegnungen stark gewachsen. Das äussert sich auch in der Tatsache, dass Homeoffice und Videokonferenzen wieder von Teamanlässen abgelöst werden, bei denen man sich gegenüber sitzen und sich austauschen kann. Ein Geheimtipp für solche Events ist das Wirtshaus St. Jakob. Hier kann man nämlich das ganze Haus exklusiv für sich und seine Gruppe buchen und beispielsweise ein Business-Meeting mit einem geselligen Fondue-Abend beschliessen.

Gemeinsam feiern

Aber auch für die traditionellen Feierstunden im Familien- oder Freundeskreis eignet sich das historische Gemäuer in der Brüglinger Ebene vorzüglich. Stephan Kohler und sein Team gehen auf Gästewünsche sehr individuell und äusserst flexibel ein. Dass man bei ihnen auch Geburtstagsfeiern, Taufessen, Konfirmationen und andere Familienanlässe aufs ganze Haus – und im Sommer zudem auf den Garten – ausdehnen kann, macht das Wirtshaus St. Jakob so einzigartig, wie es seine Gäste Tag für Tag erleben.

VERANSTALTUNGEN

Informationen über zukünftige Anlässe werden regelmässig auf der Website des Wirtshauses und auf seiner Facebook-Seite publiziert.

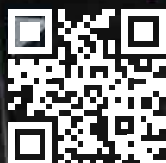
Pastaliebhaber behalten auf jeden Fall den Donnerstagabend im Auge, an welchem – einmal im Monat – Pastaplausch angesagt ist!

**DIE ERSTEN
10 MINUTEN SIND
GRATIS!**

Jetzt ausprobieren:
pickebike.ch

pick@bike

E-Bike
E-Scooter
Sharing



Jetzt App
downloaden
und losfahren!



RIEHEN NEU AM CANAL GRANDE?

Nicht nur eingefleischte Riehener wissen: Venedig liegt praktisch vor ihrer Haustür. Seit Gastgeber Stefano Giovannini und Chefkoch Philipp Conson vor bald zwei Jahren dem Lokal an der Baselstrasse 18 einen neuen Namen und ein neues Konzept verpasst haben, verströmt La Serenissima die magische Stimmung der «Repubblica di San Marco». Und dieses mediterrane Ambiente kommt im Sommer dank der grosszügigen Terrasse noch intensiver zum Tragen.

Fegato statt Pizza

«Wir wollten nicht die 110. Pizzeria in der Region aufmachen», diktierte Philipp Conson beim Start im Herbst 2018 den Kollegen von der «Riehener Zeitung» ins Notebook, «vielmehr wollen wir unsere Gäste behutsam an die venezianische Küche heranzuführen.» Zum Beispiel mit «Bigoli all' ara», dicken Spaghetti mit Entenbolognese, oder der klassischen Kalbsleber-Variation «Fegato di vitello alla Veneziana» mit weissen Zwiebeln und speziellem Polenta-Mais aus dem Veneto. Dass der Chef die Gerichte auf seiner kleinen, aber feinen Karte immer frisch zubereitet, bedarf keiner speziellen Erwähnung. Schon gar nicht bei einem, dessen familiäre Wurzeln in der Provinz Venetien liegen.

Alte Rezepte neu interpretiert

«Ich liebe es, alte Rezepte aus Norditalien auf moderne Art und Weise zu interpretieren», sagt der Spross einer Gastronomenfamilie, dessen Vater aus Padua in die Schweiz kam und 42 Jahre lang ein Restaurant im Tessin führte. Seit 2012 lebt Philipp nun mit seiner Frau Nadia und dem gemeinsamen Sohn in Basel und hat nach Stationen in Pratteln und Allschwil seine Berufung im La Serenissima gefunden. Sein liebstes Erfolgserlebnis in diesem Job bringt der 38-Jährige so auf den Punkt: «In die glücklichen Gesichter der Gäste zu sehen, nachdem sie meine Kreationen genossen haben!» Allora – benvenuti a Venezia alle porte di Riehen!

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
So 18:30 – 23:00
Mo/Di für Gruppen
auf Anfrage geöffnet



MEDITERRANE SATTELGASSE

Sommerzeit ist «Draussen»-Zeit, auch bei der Trattoria Antichi Sapori. Mitten in der Grossbasler Altstadt geniesst man hier auf 22 Sitzplätzen und im Einklang mit allen aktuellen Einschränkungen die warme Jahreszeit und die kulinarischen Highlights, die sie bereithält.

Aktuell finden sich auf der kleinen Speisekarte Fische in allen Variationen von Tatar über Antipasto misto di pesce bis Carpaccio, aber auch Fleisch von bester Qualität und Pasta aus eigener Produktion. Gastgeber Ivan und Genny Angelini und ihr Team verarbeiten ehrliche, authentische Produkte zu einer saisonalen Mittelmeerküche. Sie kombinieren italienische Tradition und Innovation, ohne Zusätze, glutenfrei, auch vegetarisch und vegan.

Die Weinkarte wird von Ivan Angelini laufend überarbeitet. Sie ist seine grosse Leidenschaft und sein Ziel ist es, darin die Vielfalt der Weine Italiens abzubilden. Er berät die Gäste gerne und erzählt dabei von seinen Besuchen bei den Produzenten vor Ort.

All dies macht Antichi Sapori zu einer Trattoria, die den Namen wirklich verdient.

Trattoria Antichi Sapori

Sattelgasse 3
4051 Basel
+41 061 261 32 61
trattoria@antichi-sapori.ch
antichi-sapori.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 12:00 – 14:00
18:00 – 23:00
Sa 18:30 – 23:00
So Ruhetag
(oder auf Anfrage)

TRATTORIA
Antichi Sapori

• DAL 2012 •



IDEEN FÜR HOCH- ZEITEN, JUBILÄEN UND PARTYS

**Der runde Geburtstag?
Kann auch diesen Sommer gefeiert werden!**

**Den «schönsten Tag im Leben»?
Auf keinen Fall länger hinauszögern!**

**Und das Firmenjubiläum?
Unbedingt noch dieses Jubiläumsjahr feiern!**

Jetzt sind kreative neue Ideen und Veranstaltungskonzepte gefragt. Auch in Zeiten von Social Distancing helfen Ihnen die Gastro- und Eventprofis der FINE TO DINE-Partnerbetriebe gerne mit frischen und (un)konventionellen Ideen weiter.

Lassen Sie sich und Ihre Gäste begeistern; sei es mit spannenden und bezahlbaren Lösungen für Ihre Bankettanfragen, mit temporären Raumlösungen oder Catering im privaten Rahmen.

Profitieren Sie jetzt vom grossen Know-how und den Erfahrungen der FINE TO DINE-Bankett- und Eventprofis. Fragen kostet nichts.

Event FINE TO DINE BASEL event@finetodine.ch



VOM BEET AUF DEN TELLER

Nicht nur beim Durchblättern des vorliegenden FINE TO DINE fällt auf: «Saisonal und regional» ist nach wie vor der Trend in der Gastroszene. Dafür gibt es gewichtige ökologische Argumente, und obendrein schmecken die zur richtigen Zeit aus dem hiesigen Boden gezogenen Rüben auch einfach besser als eingeflogene, blasse Tomätchen. Und ganz authentisch isst, wer im eigenen Garten oder auf dem Balkon selber zieht, was später im Kochtopf und auf dem Teller landet.

Inspiration im Buch

Das Kulturhaus Bider & Tanner hält viele Bücher bereit, die Lust aufs Ausprobieren machen und den Weg zum Ernteglück zeigen. Wer nun schon nur beim Gedanken an Gartenarbeit seinen Rücken spürt, sollte es mit dem Werk «Gärtnern mit dem Hochbeet» aus dem Verlag Gräfe und Unzer versuchen. Dieses Buch beweist, dass man seinen grünen

Daumen einsetzen kann, ohne gleich einen Hexenschuss zu riskieren. «Balkonernte» vom Kosmos-Verlag zeigt auch auf, dass fehlender Grundbesitz nicht am Gärtnern hindern muss: Auf Balkonen und Terrassen gedeihen nicht nur Geranien. Und der Schweizer Haupt-Verlag macht mit «Tomatenlust» Appetit auf die Vielfalt eines scheinbar gewöhnlichen Gemüses.

Wer möchte nicht spätestens jetzt zur Harke greifen? Der Sommer kann kommen!

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

10%

Gegen Abgabe dieses Coupons gewährt das Kulturhaus Bider & Tanner 10 Prozent Rabatt auf den Einkaufspreis eines Koch- oder Gartenbuchs.

Die Aktion läuft bis 30. September 2020; der Coupon gilt nur vor Ort im Bider & Tanner, nicht im Online-Shop und ist nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.

Bider&Tanner
Ihr Kulturhaus in Basel



30 JAHRE BOLT AUF DEM BERG

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

Im Jahr 1990 hat Andreas Bolt die Pacht des Restaurants auf der Hofstetter Bergmatten übernommen. Seither sind drei Jahrzehnte ins Land gezogen, in denen der gelernte Koch und Metzger und seine Frau Ariane mit Herzblut und Leidenschaft für das Wohl ihrer Gäste gesorgt haben und weiter sorgen. Unter der eingängigen Marke «Berg699», abgeleitet von den Höhenmetern der Bergmatte, haben sie mit einem motivierten Team und mongolischen Kamelen als Wahrzeichen ihr Haus zu einem Hotspot der Ausflügler aus der ganzen Region gemacht.

Tradition und Panorama

Das Restaurant Bergmatten, 20 km entfernt von der Stadt Basel hoch über Hofstetten (SO) gelegen, hat eine lange Geschichte. Ursprünglich war es ein Bauernhaus mit angegliederter Gaststube; daraus hat sich mit der Zeit ein beliebtes Speiselokal am Ausgangspunkt von vielen Ausflugsmöglichkeiten entwickelt. Das gemütliche, jeweils von Ariane der Saison angepasste Ambiente und die spektakuläre Lage vor dem Panorama des Dreiländerecks machen einen Ausflug zum Berg699 zu einem ganzheitlichen Erlebnis. Andi Bolt pflegt eine erstklassige Küche mit

Produkten aus der Region und achtet auf Top-Qualität bei den Fleischgerichten, für die er ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet.

Wer Idylle, Genuss und Einzigartigkeit liebt, macht sich am besten gleich an den Aufstieg auf die Bergmatte. Und gratuliert dort Andi und Ariane Bolt persönlich zum 30-Jahr-Jubiläum!

AUSFLUGSTIPP

Gemeinsam mit Familie, Freunden oder Mitarbeitern eine reizvolle Wanderung durch die imposante Chälengrabenschlucht unternehmen? Die rund dreissigminütige Wanderung vom Parkplatz Radmer bis zum Restaurant Bergmatten setzt gutes Schuhwerk voraus! Gerne organisiert das Team des Berg699 für Gruppen ab 10 Personen eine geführte Fackelwanderung durch die Schlucht mit Apéro am offenen Feuer auf der Aussichtsterrasse und anschliessendem Abendessen.

BERG699
mit Loft

RESTAURANT BERGMATTEN

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



MIT OSKAR DIE OSTSCHWEIZ ENTDECKEN

Hotel Sternen

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

Öffnungszeiten

Sommersaison bis
31. Oktober 2020

Der Bundesrat hat dem Volk für den Sommer 2020 Ferien im eigenen Land empfohlen. Und da gibt es für die meisten Schweizerinnen und Schweizer noch viel Unbekanntes zu entdecken. Die Idylle zwischen Churfürsten und Säntis ist dabei ein Muss, und das Hotel Sternen Unterwasser der ideale Ausgangspunkt für Erkundungsreisen.

Beim Spazieren und Wandern in der Ostschweiz warten auf Schritt und Tritt erholsame und einzigartige Naturerlebnisse. Gipfelstürmer belohnt ein prächtiges Panorama und bei einer Bodensee-Schiffahrt weht eine internationale Brise um die Nase. Kurz und gut: Zwischen Säntis und Churfürsten und vom Bodensee bis zum Walensee finden alle ein passendes Programm.

der gar 60 weitere Ferienerlebnisse auf ihre Entdeckung. Mit der OSKAR-Gästekarte für nur CHF 10.- pro Tag und Person (minimal 3 Tage) sind unzählige dieser Attraktionen ohne weitere Kosten zu genießen. Sogar die Anreise mit dem öffentlichen Verkehr im Ostwind-Streckennetz ist inbegriffen! Ausführliche Informationen zur **OSTschweizer GästeKARte** finden sich auf der Website oskarferien.ch.

Mit OSKAR profitieren

Da warten nicht nur Seilbahn- und Schifffahrten, Museen, Wellness-Anlagen, eine Schaukäserei, das «Sea Life» in Konstanz und das «Chocolarium», son-

Ausgangspunkt Unterwasser

Und der Sternen? Das traditionsreiche Hotel mit seinen komfortablen Zimmern und gemütlichen Restau-





PREISWERTE Familienferien

Das Familienangebot ist fantastisch:

Doppelzimmer, Frühstücksbuffet mit regionalem Brot, Käse- und Fleischspezialitäten sowie das **3-Gang-Abendessen** in unseren gemütlichen Stuben kosten zusammen genommen für

- **2 Übernachtungen** nur **CHF 205.-** (statt 248.-)
- **5 Übernachtungen** nur **CHF 444.-** (statt 570.-)
- **7 Übernachtungen** nur **CHF 555.-** (statt 798.-)

(Preise pro Person, exklusive Kurtaxe; Kinder von 6 – 16 Jahren kosten nur CHF 50.- pro Nacht im Zimmer der Eltern, und bis 5,9 Jahre bezahlen sie nichts!)



rants in Unterwasser ist der perfekte Ausgangspunkt für alle diese spannenden Entdeckungsreisen. Denn nach einem ausgefüllten Ausflugstag haben die Gastgeber dort auch kulinarisch einiges zu bieten. Ihre bodenständige Schweizer Küche mit regionalen Gerichten, serviert in den traditionell eingerichteten Toggenburger Stuben oder auf der Sonnenterrasse, verstärkt das Ferienfeeling.

Forrers Flair

So macht Schwingerkönig und Käseproduzent Nöldi Forrer den Gästen des Sternens mit seiner besonderen Käsemischung Lust auf ein «Königs-Fondue» in verschiedenen Variationen. Und auch das 600 Gramm schwere «Schwinger-Cordon-bleu» auf der Sternens-Karte verdankt seinen Namen dem Rekordkranzgewinner aus dem Nachbardorf Stein. Immer wieder begeistert auch der Klassiker «Schweizer Rindsfilet vom Grill» mit Pommes frites für unschlagbare CHF 28.-. Und im steinernen Gewölbe des Weinkellers lagern edle Tropfen aus der Schweiz und der ganzen Welt.

SCHNUPPERANGEBOT für einen Hunderter

1. **Kennenlern-Kurzferien im schönen Toggenburg**
2. **Der Sternen-Klassiker:
Das Schweizer Rindsfilet mit knusprigen Pommes frites**
3. **Eine Übernachtung im Doppelzimmer**
4. **Das reichhaltige Frühstücksbuffet**

Das alles ist im unschlagbaren Preis von **CHF 100.- pro Person und Nacht** inbegriffen.



VILLA SASSA – TERRASSE DER WUNDER

Hotel Villa Sassa Restaurant Ai Giardini di Sassa

Via Tesserete 10
6900 Lugano
+41 (0)91 911 41 11
+41 (0)91 922 05 45
info@villasassa.ch
villasassa.ch

Wer nun wieder erwartungsvoll ins schöne Tessin reist, den erwartet in der Villa Sassa in Lugano ein unvergessliches Erlebnis. Gelegen auf einer Terrasse mit atemberaubendem Blick auf den Luganersee und die umliegenden Berge überzeugt das Hotel mit viel Liebe zum Detail und einem persönlichen Service. Es verfügt über 120 Zimmer, Suiten und Apartments mit eleganter Ausstattung und Panoramablick und ist ein mondäner Treffpunkt für auswärtige Gäste wie Einheimische.

Ambiente trifft Geschmack

Das dazugehörige Restaurant Ai Giardini di Sassa mit seiner grosszügigen Terrasse mit Blick auf See und Berge besticht durch seine Kombination aus anregendem Ambiente und innovativen kulinarischen Köstlichkeiten. Der Chef de Cuisine pflegt eine gesunde mediterrane Küche und ergänzt das Angebot mit internationalen Gerichten. Dank der Verwendung frischer Produkte von höchster Qualität und einer kreativen Zubereitung glänzt das Lokal mit einer Gault-Millau-Bewertung von 14 Punkten.

Gesund essen mit DOT EAT

Neuerdings finden sich auf der Speisekarte neben den saisonalen Angeboten auch spezielle DOT-EAT-Gerichte. So heisst ein innovatives Angebot, das die Raffinesse einer gehobenen Küche mit den heilsamen Eigenschaften von Lebensmitteln kombiniert. DOT EAT verarbeitet nur beste Qualität und kreiert damit auch proteinreiche Rohkost- und vegane Rezepte. Das Ergebnis: mehr Gesundheit, weniger oxidativer Stress und ein stärkeres Immunsystem. Noch nie hat Essen so gutgetan!

SOMMER 2020: «BED & DINNER GOURMET»

Sie wollen sich bei Ihrem Aufenthalt in Lugano keine Gedanken um Ihr Frühstück und das Abendessen machen? Dann ist dieses Angebot genau das Richtige für Sie: Halbpension im Gourmet-Restaurant Ai Giardini di Sassa; jeden Abend ein Gourmet-Dinner mit drei Gängen im Restaurant mit 14 Gault-Millau-Punkten. Einzelheiten auf villasassa.ch.



SPEZIALITÄTEN AUS LEMUSA

Samuel Herzog war lange Jahre Feuilleton-Redaktor bei der NZZ, bis er vor ein paar Jahren beschloss, sich auf seine eigenen Projekte zu konzentrieren, die sich meist zwischen Kunst, Journalismus und Literatur bewegen. Dabei spielen das Reisen, Essen und Trinken eine zentrale Rolle.



Samuel Herzog Lemusa.net

Unter der Adresse lemusa.net sammelt Samuel Herzog alle Geschichten über die verschiedenen Regionen, Land und Leute der fiktiven Insel. Jede Region hat ihr eigenes Mikroklima. Entsprechend vielfältig sind auch die Produkte und die Kulinarik der Insel. Eine ausführliche Beschreibung von Fnui de Castebar – einem wilden Fenchel – und dem Salz Sel Coco sowie Rezepte, was man damit kochen kann, finden Sie auf finetodine.ch/lifestyle.

FTD: Auf deiner Homepage steht, dass du eine Firma hast, welche kulinarische Spezialitäten von der Insel Lemusa importiert. Wo liegt diese Insel und was sind das für Spezialitäten?

Samuel Herzog: Lemusa liegt genau auf 33° N | 44° W. Das ist mitten im Atlantik, auf der Höhe von Nizza. Von der Insel gibt es detaillierte Karten: Sie geben Auskunft über alle wichtigen Orte und Sehenswürdigkeiten. Dennoch lohnt es sich nicht, nach einer Fähre zur Insel zu suchen. Lemusa ist ein fiktiver Ort, den ich 2001 als eine Art Behälter für meine Literatur-, Kunst- und Kochprojekte erfunden habe. Die Insel ist gleichwohl sehr real. Seit fast 20 Jahren nämlich stelle ich Dörfer und Landstriche des Landes vor, folge ihren Schriftstellerinnen und Künstlern, porträtiere Politikerinnen und ungewöhnliche Einwohner – und erforsche deren kulinarische Traditionen.

Zu Beginn meiner Arbeit habe ich viele unterschiedliche Spezialitäten und Kolonialwaren von der Insel importiert. Zwischenzeitlich gab es auf der Insel allerdings einige politische Veränderungen und der Handel ist nicht mehr so einfach. Heute verkaufe ich von Lemusa ausschliesslich Gewürze und Gewürzmischungen.

Man kann sich jede Gewürzmischung als ein kleines Fenster auf das sehr vielfältige Leben der Insel vorstellen. Jedes Gewürz erzählt eine Geschichte aus dem kulinarischen und kulturellen Leben der Insel.

Gelegentlich bietest du auch Kochkurse an. Welche Rolle spielen in diesen Kursen die kulinarischen Traditionen von Lemusa?

Eine sehr grosse! Auf Lemusa spielt das Essen eine übergeordnete Rolle. Auch die Sprache ist davon geprägt. Die Bewohner von Lemusa geben einer ernstesten Angelegenheit mit dem Bonmot «Ich schwöre bei der Leber meines Schweins!» noch mehr Gewicht. Ein Kochkurs mit mir ist immer auch eine literarische Reise: Noch mehr als von Zutaten und Rezepten erzähle ich Geschichten von der Insel.

Auf den Rezeptblättern, die du publizierst, spielen oft Fleischstücke eine Rolle, welche nicht tagtäglich von jedermann aufgetischt werden. Was hat es damit auf sich?

Mich interessieren Innereien einfach sehr viel mehr als Muskelfleisch, welches – ausser vielleicht beim Lamm – fast nach nichts schmeckt. Wer schon mal Milz oder Leber gegessen hat, weiss, wie viel diese Stücke sensorisch zu bieten haben. Und wer mal Schnörkli probiert hat, ist von der taktilen Erfahrung begeistert.

Hast du Empfehlungen für Hobbyköche, die sich von deiner Begeisterung anstecken lassen und die auch mal Innereien zubereiten wollen?

Wer bisher noch nie Innereien gekocht oder probiert hat, der ist wohl am besten beraten, wenn er zuerst Herz zubereitet. Geschmacklich ist ein Herz sehr nahe am klassischen Muskelfleisch, ist sehr zart und fast fettfrei. Das Herz ist ideal, um bei sich selbst den Umgang mit Innereien und seinen ganz persönlichen Zugang zu Fleisch zu überprüfen.

Wen es traurig macht, Herz zu kochen, dem hilft vielleicht der Gedanke, dass es auch das Schnitzel oder Filet ohne Herz nicht gäbe.

Weitere spannende Storys finden Sie unter finetodine.ch/lifestyle



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

WIR HOBBYKÖCHE

WURST UND SAFRAN

«Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei», weiss der Volksmund. Die Weisheit gilt offensichtlich auch für Hobbykochclubs. Was in unserem Fall vor bald fünfzig Jahren am Herd eines Personalrestaurants im Kleinbasel begann, endete letztlich mit einem fulminanten Schlusspurt der gereiften Kochkellenkünstler an ihrer letzten Wirkungsstätte. Allerdings erfolgt diese Betriebseinstellung nicht alters-, sondern infrastrukturhalber. Die vortreffliche Lehrerin, welche ihre Chefs in den letzten zehn Jahren zu Höchstleistungen angetrieben hat, will künftig selber auf kleinerem Feuer köcheln und schliesst ihre «Kocherei».

Nun ist guter Rat teurer als eine Fingerspitze Safran aus Mund (VS). Was tun, damit der Kochkontakt nicht anbrennt? Damit wir, die zum Teil seit über einem halben Jahrhundert regelmässig Rezepte austauschen, Gerichte abschmecken und Weine degustieren, uns nicht aus den Augen verlieren? Die Idee, die monatlichen Kochevents künftig rotierend in den eigenen Privatküchen durchzuführen, stiess nicht nur bei den Partnerinnen der Möchtegern-Stuckis auf schlecht verhohlene Skepsis. Auch die meisten von uns konnten der Vorstellung wenig abgewinnen, dass Kochkollegen in unser Küchenbiotop eindringen, die Ordnung im Gewürzgestell durcheinanderbringen und

die unifarbene Geschirr- mit den karierten Handtüchern verwechseln könnten.

Allgemeine Zustimmung fand hingegen der Vorschlag, von Aktiv- zu Passivmitgliedern zu mutieren und uns regelmässig in einem guten Restaurant der Region bekochen und bedienen zu lassen. Fast täglich bittet ja irgendwo zwischen Riehen und Rodersdorf, Kleinhüningen und Pfeffingen ein Gastgeber zur Eröffnung eines neuen, trendigen und überhaupt ultimativen Lokals, und wer sich nicht permanent um all die Wirte- und Chefkoch-Wechsel zwischen Schönenbuch und Ammel kümmert, verliert eher heute als morgen den Überblick über die Gastroszene.

Diesen werden wir uns also in Zukunft vor Ort verschaffen. Und um das verlässliche Gelingen dieser kulinarischen Expeditionen sicherzustellen, orientieren wir uns künftig nicht mehr an der alten Betty Bossi, sondern am neuen FINE TO DINE. Die Abos sind schon geordert.

Roger Thiriet



Feinschmecker kennen unsere Vorteile.

Beat Herzog, Generalagent

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

die Mobiliar

003402



Verantwortung zu tragen heisst Barrieren zu überwinden.

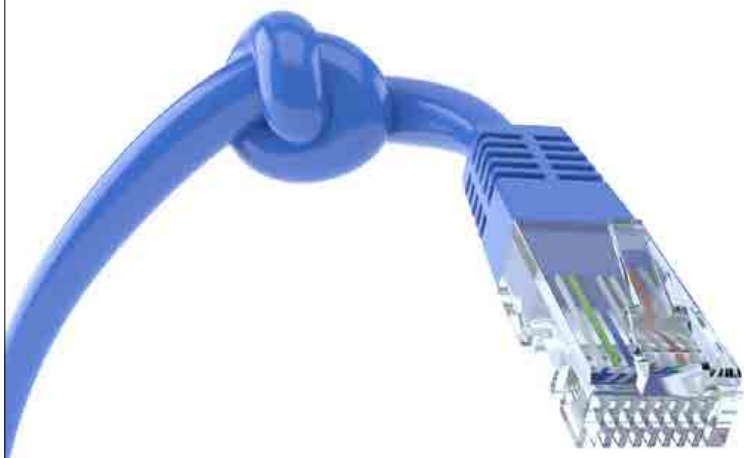
VALSER ist das erste klimaneutrale Mineralwasser der Schweiz.



CLIMATE NEUTRAL
by Swiss Climate

© 2020 Valsler Trading AG. All rights reserved. Valsler is a registered trademark of Valsler Trading AG.

Wir lösen den Knoten.



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

iNetWorx

iNetWorx AG - 8340 Hinwil

044 510 04 00

www.inetworx.ch



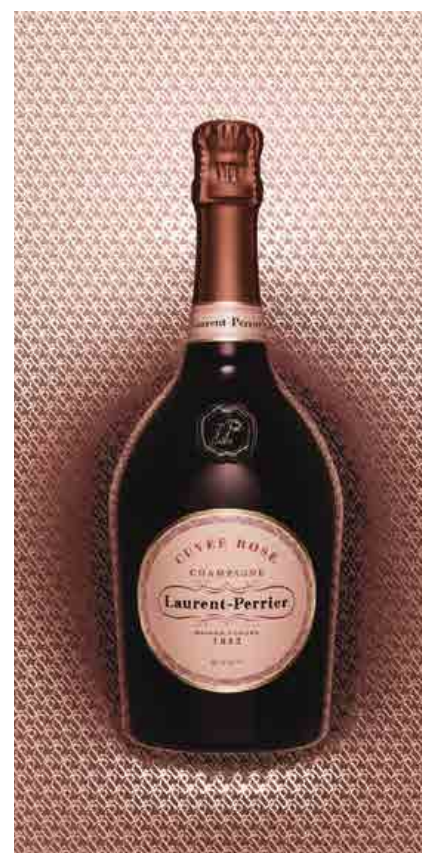
Le Gstaad Palace



MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.



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

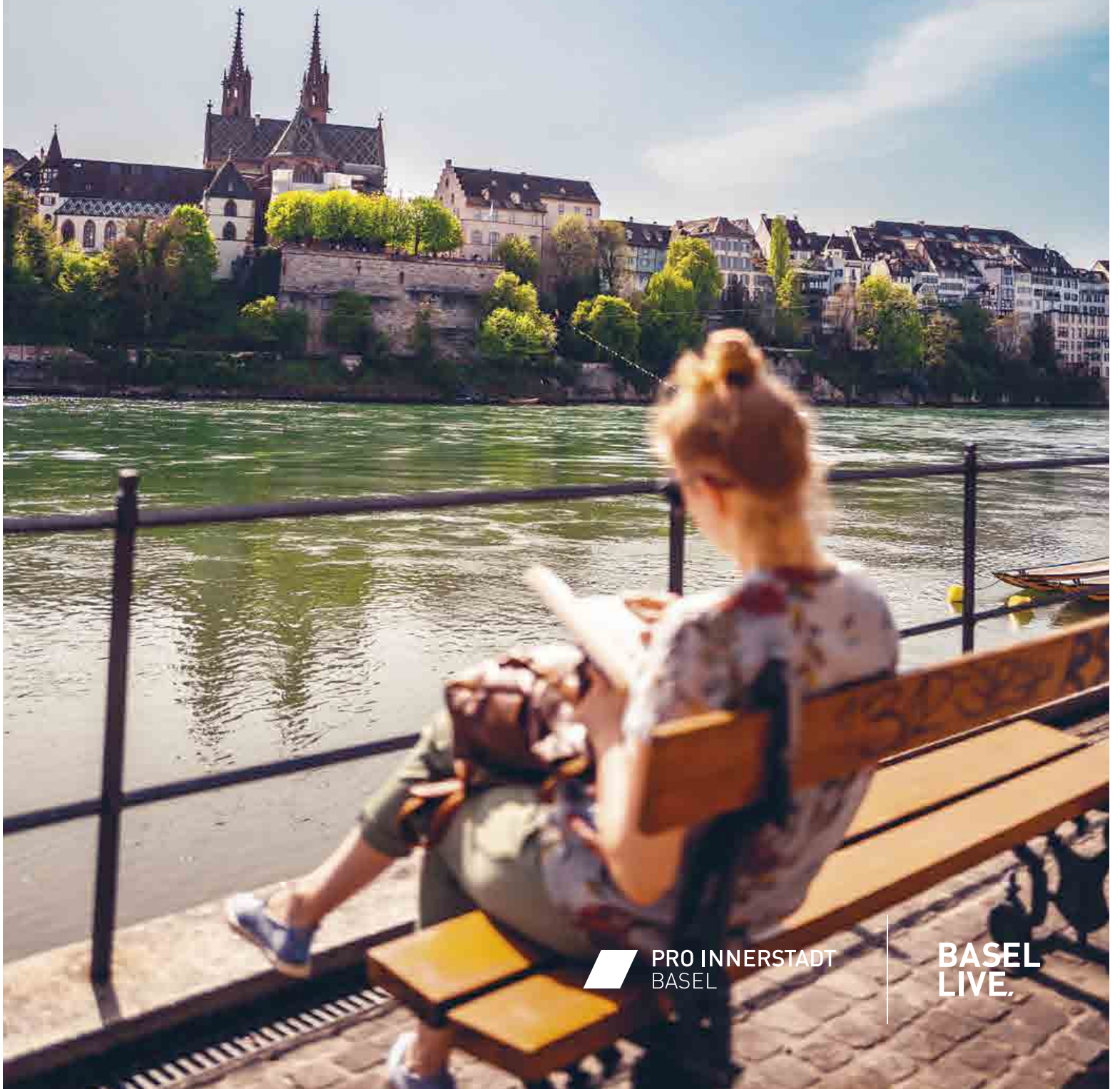
Betty Assi

Erst Kommunikation macht Marken gross und stark.

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

persönlich

LOVE
YOUR
CITY



PRO INNERSTADT
BASEL

BASEL
LIVE.