

2020

BASEL GEHT AUS!

Wie die besten Köche die Gourmets begeistern
Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Wo man im Grünen oder direkt am Rhein gut isst
Die aktuellen Trendsetter und die bewährten Institutionen
Was die spannendsten Italiener und Asiaten auftischen
SÜDBADEN und ELSASS: 26 Restaurants für Feinschmecker

99
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Ochsen, Arlesheim

Arlesheim

Ochsen

Tatar mit Gin

Auf Wurst und Schnitzel legt nur der den «Ochsen» fest, der ihn nicht kennt und lediglich von der Metzgerei Jenzer hat reden hören. Die ist natürlich der Platzhirsch unter den Fleischhandwerkerbetrieben der Region, bekannt für seine hohen Qualitätsmassstäbe und ihre Batzen von Ideen. Doch der «Ochsen» ist mehr: ein kleines Imperium aus Hotel, Restaurant, Metzgerei. Die ersten Vorfahren der Familie liessen sich, wie man bei einem Besuch erfährt, schon 1899 in Arlesheim nieder; gut zwei Jahrzehnte später ging der Betrieb in Familienbesitz über.

Wir sind aber nicht in erster Linie der Aufarbeitung der Geschichte wegen da, sondern um unseren Appetit zu stillen. Doch vor die ersten Gänge hat der Gott der Kulinarik den Aperitif gestellt. Und weil der «Ochsen» nicht nur die Tradition hütet, sondern auch mit der Zeit geht, hat er nicht nur das Übliche an Getränken im Repertoire, sondern auch eine Kreation, die wir, neugierig geworden, schnellstens bestellen mussten. Smoked and Salted Gin mit dem besten

Tonic Water, das auf dem Markt zu haben ist, rotem Pfeffer und einer gedörnten Specktranche. Ob das schmeckt? Aber klar! Es regt an, ist würzig, leicht bitter und rauchig. Wer danach mit Wein weitermachen und mal nichts Heimisches verzehren möchte, könnte vielleicht den 2006er Phélan Ségur (Fr. 126.–) bestellen oder sich die rote Butcher-Cuvée von Johann Schwarz aus Österreich (Fr. 72.–) öffnen lassen.

Nüsslisalat mit Ei (Fr. 17.–) steht ebenso auf dem Programm wie die Tatar-Trilogie (Fr. 25.–) oder das kaum von der Karte wegzudenkende Wienerschnitzel mit den in Rindsfett gebackenen belgischen Frites (Fr. 44.– die kleinere Portion). Wir nahmen aber das Abendmenü zu 79 Franken, begannen mit Tatar von Seesaibling mit Kürbis-Relish, Apfel und Dill, das angenehm fruchtig abgeschmeckt war. Die Raviolini von Ochsenchwanz und Herbstrüffeln wurden von einer Cremesuppe mit Schwarzwälder Steinpilzen flankiert und bereiteten auf den Höhepunkt des Essens vor, das in Wacholder gebratene Rehnüssli. Die Beilagen bewiesen, dass Küchenchef Hubert Mayer, zuvor im Basler «Krafft», auch den Details Ehre erweist. Portweinjus, Schupfnudeln, Rotkraut: alles nett serviert in einem beinah ausgebuch-

ten Restaurant. Zu den eingemachten Zwetschgen mit Topfenknödeln und süssen Bröseln nur so viel: Wenn andere Restaurants den Desserts halb so viel Aufmerksamkeit widmeten, wären wir glücklich.

Zum Schluss noch einen weiteren Gin Tonic zu bestellen, versagten wir uns schweren Herzens. Aber schön trinken mussten wir uns den «Ochsen» ja auch nicht!

wf
 Ermitagestrasse 16, 4144 Arlesheim
 Fon 061 706 52 00
www.ochsen.ch
 mo-sa 11.30-14.30 & 18-24,
 so 11.30-14.30 & 18-21 Uhr
 (Küche 11.30-13.30 & 18-21 Uhr)
 HG Fr. 35-52

h m s t v

Arlesheim, Arlesheim Dorf
 Linien 10, 64

Gut und bürgerlich: Rang 4

Binningen

Gasthof Neubad

Fin de saison unter mächtigen Bäumen

Der Ort strahlt Würde aus. Das «Neubad», versteckt zwischen Einfamilienhäusern und altem Baumbestand, einst als Badehaus gebaut (1765), ist ein sorgfältig renoviertes und gut unterhaltenes Restaurant, ein Haus mit markant schwarz-grün-gestreiften Fensterläden. Drinnen ist es hell, mit weissen Wänden, die halbhoch mit Holz verkleidet sind. Weisse Kugellampen beleuchten einen schönen alten Spiegel und einige grossformatige Bilder mit Themen rund ums Essen und Trinken. An diesem Spätsommertag ist auch draussen aufgedeckt, gepflegt, mit weissen Tischtüchern, in einem Glas einige Scheiben Weissbrot mit knuspriger Kruste. Wir sind einer Meinung, die Sommersaison unter den mächtigen Bäumen zu beschliessen. Hier sind wir wunderbar aufgehoben bei Lauriane, der ansteckend fröhlichen und immer präsenten Elsässerin mit entzückendem französischem Akzent. Sie ist der Meinung, dass ein Glas Chablis von Alain Geoffroy (Fr. 9.50) ein guter Start wäre. Wie zutreffend!

Geführt wird der «Gasthof Neubad» von Julie Jaberg Wiegand und Philipp Wiegand – ihre Wege sollen sich im «Teufelhof» in Basel gekreuzt haben. Sie bieten einen Mix vom täglich wechselnden Lunchmenü bis zum abendlichen Fünfgänger für 110 Franken an, zu dem heute unter anderem confierter Pulpo,

ein Lammcarpaccio und Käse von Jumi gehören. Weiter zum Angebot zählt eine Auswahl an eher konservativen Klassikern, was vom Wurst-Käse-Salat über Entrecôte und Kalbssteak «Rossini» bis zu einem Fischgericht (heute: Zander) reicht. Wir beginnen mit einem tadellosen Rindstatar und mit Vitello tonnato (je Fr. 25.–), welches aufzeigt, dass hier mit Verve und Sorgfalt gearbeitet wird. Das dünn geschnittene Kalbfleisch ist zart rosa, die Thonsauce exquisit und die grossen Kapern darauf von allerbesten Qualität. Das Zanderfilet, auf der Hautseite gebraten, lässt ebenfalls keine Wünsche offen. Und der sämige Risotto dazu (mit Erbsen) ist wunderbar im Biss und im Geschmack. Auch das Cordon bleu (Fr. 42.–) schmeckt prima mit seiner nicht zu feinkörnigen Panade, der guten Käsefüllung und den frischen, heissen Pommes allumettes. Da passt unser Wein, der spanische Les Terrasses (Fr. 76.–), wunderbar dazu. Er hat sich aus dem gut sortierten Weinangebot in unserer Gunst gegen einen Château Phélan Ségur 2014, den Tessiner Merlot Carato von Delea und einen Magari 2016 von Angelo Gaja durchgesetzt.

Weil es schwerfällt, diesen stilvollen Ort zu verlassen, verlängern wir noch um eine Panna cotta – auch sie schmeckt ausgesprochen gut.

hjk
 Neubadrain 4, 4102 Binningen
 Fon 061 301 34 72
www.gasthofneubad.ch
 di-fr 12-14 & 18-24, sa 18-24 Uhr
 (Küche bis 22 Uhr), mo, sa-mittag
 & so geschlossen sowie 22. bis
 30. Dezember, 23. Februar bis 8. März
 und 25. September bis 8. Oktober
 HG Fr. 32-58, Menü ab Fr. 86

h m t v

Binningen, Neubad
 Linien 8, 38, 61

Ab ins Grüne: Rang 1

Krone

Thai mit Tramanschluss

Als wir vor dem stattlichen Klinkersteinhaus am Kronenplatz in Binningen stehen, könnten wir uns darin eine veritable Brasserie vorstellen. Aber wir wissen schon vor dem Eintreten in das dezent und geschmackvoll asiatisch dekorierte Lokal, was uns hier erwartet: In der «Krone» bietet Wirt Kittipon Kerdchuen schon seit 2003 feinste thailändische Spezialitäten an. In die Schweiz gekommen war er als junger Mann aus der nordthailändischen Stadt Chiang Mai, um in einer Basler Informatikfirma