



Rössli, Allschwil

Allschwil

Rössli

Liebhabeereien

Wer die gleichen Kriterien anwendet wie auf Reisen, wenn man manchmal etwas planlos durch eine Stadt schlendert und nach einem anständigen Restaurant Ausschau hält, dass nämlich ein volles Haus ein gutes Omen ist und Rückschlüsse auf die Qualität der Küche zulässt, ja, dann ist das «Rössli» in Allschwil ein sehr gutes Restaurant. Nur: per Zufall hereinschneien, das geht in Allschwil nicht. Ausser vielleicht in die Gaststube, wie das wahrscheinlich die Stammgäste des Ortes tun. Ins «Rössli» kommt man mit dem Sechsertram oder mit dem Auto (Parkplätze vorhanden) und hat im gediegenen Speiserestaurant des Hauses, dem «Cheval blanc», einen Tisch reserviert. Und weiss schon, was einen erwartet: eine gepflegte Küche eines eidgenössisch diplomierten Küchenchefs, der schon in den besten Häusern gearbeitet hat, der mit Fisch und anderem Meeresgetier umzugehen weiss, der sich aber auch der Tradition des Hauses verpflichtet fühlt und entsprechende Klassiker auf seinem «Küchenzettel» anbietet. Von

Wienerschnitzel bis Brasato al Barolo, von Kalbsleber mit Rösti bis Filetgoulasch Stroganoff, von Cordon bleu bis Entrecôte Café de Paris. Bei Hansruedi Werdenberg gibts keine Schwellenangst. Mittags erst recht nicht, wenn ein tadelloses Menü für 26 Franken angeboten wird. Beispielsweise eine Flädli-Suppe, gefolgt von einem gleichmässig roten, fein aufgeschnittenen Tafelspitz als Hauptgang mit Meerrettich, Salzkartoffeln und Rahmspinat plus einem Himbeer-Tiramisu als Dessert.

Wir interessieren uns besonders für die Gerichte mit Fisch und Krustentieren. Bei den Vorspeisen geniessen wir den gebratenen Dorschrücken mit Honig-Nuss-Kruste, der in einem rechteckigen Glasteller mit Salzkartoffeln à part serviert wird, auf Würzgemüse und einer reichlich mit Pfefferkörnern versetzten Sauce (Fr. 20.–/34.–). Sehr gut. Eine feine Sache sind auch die sautierten Jakobsmuscheln mit wenig Tomatenwürfeln zwischen feingeschnittenen Röstivierteln auf einem herrlichen Kräuterschaum (Fr. 23.–). Danach erfreut uns ein zauberhafter Teller mit einem Ragout von Seeteufel und Black-Tiger-Shrimps an einer rassigen, dunkelgelben Sauce, «Madras Style» (Fr. 23.–/39.–), der nochmals zeigt, wie sorgfältig die

Küche mit Fisch umzugehen weiss. Guten Gewissens kann man im «Rössli» ein Seezungenfilet «Walewska», auch mal einen halben Hummer vom Grill mit feingeschnittener Rösti an einer Hummerrahmsauce (Fr. 46.–) bestellen. Oder Liebhabereien anderer Art, beispielsweise Kalbskopf an einer Vinaigrette mit Salzkartoffeln.

Dass der «Rössli»-Weinkeller ausserordentlich gut bestückt ist, wundert uns nicht. Pflicht ist aber, nicht nur einen Blick in die Dessertkarte zu werfen (Himbeergratin mit Vanilleglace!). wm

Dorfplatz 1, 4123 Allschwil
Fon 061 486 96 96
www.roessli-allschwil.ch
mo & di 7.30–23, do–sa 7.30–23,
so 10–22 Uhr (Küche 12–14
& 18–22 Uhr), mi geschlossen
HG Fr. 26–55

h m s t v

🚊🚏 Allschwil, Dorf, Linien 6, 33

Gut und bürgerlich: Rang 1

Arlesheim

Ochsen

Der Metzgerhof

Vor vielen Jahren haben wir mal in Arlesheim gearbeitet. In einer originellen Barackensiedlung. Der Chef kam damals Tag für Tag in einem dunkelblauen Aston Martin angerauscht, hatte immer eine Pfeife im Mund und – man hat da tatsächlich den ganzen Tag gelacht. Schöne Erinnerungen. Allerdings, müssen wir heute feststellen, kennen wir Arlesheim eigentlich gar nicht. Unterhalb der Baracken fährt ein Tram, mitten im Dorf steht ein Dom und gelobt wurde und wird ausserdem die Ermitage, ein bekanntes Naturschutzgebiet. Und natürlich der «Ochsen».

Wir sind zum Nachtessen im grossen, geschichtsträchtigen Haus, in dem das Metzgen und Wirten seit Urzeiten Familientradition ist. Heute werden die beiden Unternehmen, Metzgerei mit Feinkost und Hotel mit Gasthof, von Christoph Jenzer mit viel Hingabe und Leidenschaft geführt, schwer unterstützt durch seine Frau, die Eltern und eine motivierte Crew. Es liegt nahe, dass hier beste Fleischqualität und eine Gastlichkeit auf höchstem kulinarischem Niveau eine Symbiose bilden. Wir steigen ein mit hausgemachtem Graved Lachs, der mit wenig Pernod und frischen Limetten gebeizt wurde und an einer Honig-Senf-Dill-Sauce mit Blattsalaten an einem Balsamicodressing (Fr. 24.–) auf den

Tisch kommt, sowie einem asiatischen Poulet-Kokos-Süppchen, das mit etwas Jasminreis serviert wird (Fr. 11.–). Nach den Vorspeisen geht es dann mit Fleisch los. Ein rosa gebratenes, saftiges Rindsfilet in Jenzer-Natura-Qualität überzeugt dabei auf der ganzen Linie: Das Fleisch ist herrlich zart und aromatisch – ein absoluter Genuss! Ausserdem ist das 64 Franken teure Stück Rind derart gross, dass wir mit seinem Verzehr ein ganzes Weilchen beschäftigt sind. Uns schmeckt aber nicht nur das Fleisch – die Beilage, etwas Rucola an einem reduzierten Balsamicojus mit tomatierten Ricottanocken, verdient ebenfalls viel Lob. Begeistert sind wir auch vom auf den Punkt gebratenen Rack vom Berglamm aus dem Berner Oberland, serviert auf einem mit Madras-Curry gekochten, sämigen Risotto und gelbrotem Peperonigemüse (Fr. 42.–/48.–). Wie gesagt: im «Ochsen» sind die Portionen stolz, und das dürfte auch für beliebte Klassiker wie Kalbszunge, Wienerschnitzel oder Rindstatar zutreffen. Nicht unerwähnt soll zum Schluss die Tatsache bleiben, dass der «Ochsen» über einen echten Hauswein verfügt – den «Ochsenwein», eine Assemblage aus Blauburgunder und Cabernet Jura aus der Region. tk

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 & 18–22 Uhr
(Küche 11.30–13.30 & 18–21.30 Uhr,
kleine Karte bis 23 Uhr)
HG Fr. 37–68

h m s t v

🚊🚏 Arlesheim, Arlesheim Dorf
Linien 10, 64

Basler Institutionen: Rang 2

Binningen

Gasthof Neubad

Beschwingte Moderne

Woran erkennt man ein gutes Restaurant? Eines, das man am liebsten dauernd aufsuchen will, mittags wie abends? Na klar, an der Aufmerksamkeit, mit der man sich sogar um aller kleinste Details kümmert und auch vermeintlich Einfaches zubereitet. Julie Jaberg Wiegand und Philipp Wiegand haben sich, seit sie das «Neubad» im vergangenen Jahr übernehmen konnten, nicht nur gut eingelebt, sondern auch eigene Akzente gesetzt. Im historischen Gebäude ist eine beschwingte Moderne eingekehrt,