

2017

# BASEL GEHT AUS!

Was gemütliche Beizen für Geniesser auftischen  
Wer in Basel, in Südbaden und im Elsass die Trends setzt  
Wo die besten Italiener und Asiaten Spezialitäten servieren  
Was Spitzenköchinnen und -köche zu bieten haben  
Wo man im Grünen und direkt am Rhein gut essen kann  
SÜDBADEN und ELSASS: 43 Restaurants für Feinschmecker

111  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





Ochsen, Arlesheim

## Allschwil

### Rössli

#### Edle Dorfbeiz

Das Dorf Allschwil mit seinen sehenswerten Fachwerkhäusern grenzt auf zwei Seiten an Frankreich. So heisst das «Rössli» auch «Hôtel du Cheval Blanc» und bildet mit seinen verschiedenen Gaststuben, dem Restaurant, Tagungsräumen und eigenem Hotel den eigentlichen Mittelpunkt des Dorfes. Das «Rössli» ist Dorfbeiz, das «Cheval Blanc» Anziehungspunkt für alle, welche eine gepflegte, hochstehende Küche schätzen. Hier kocht Hansruedi Werdenberg, der nach Erfahrungen bei Stars wie Hans Stucki und Fredy Girardet sowie als Küchenchef im «Neubad Binningen» hier in Allschwil seine Gäste verwöhnt, unterstützt von seiner Frau Beatrice. In der etwas einfacher gestalteten Gaststube wird eine traditionelle, frische Küche angeboten. Im schönen Speisesaal mit der prägnanten roten Wand sind Ausstattung und Karte nobler. Die helle Kassettendecke und der schöne Parkettboden erzeugen eine behagliche Atmosphäre. Weiss gedeckte Tische und moderne Holzstühle laden zum Verweilen und Geniessen ein. Gerne verlassen wir uns auf die Empfehlung und

bestellen zum Aperitif ein Glas Chardonnay Unplugged des Winzers Hannes Reeh aus dem Burgenland, den wir bereits bei anderen Gelegenheiten getrunken und schätzen gelernt haben (Fr. 7.50). Die Speisekarte ist eine Herausforderung, sie überrascht mit einem äusserst vielfältigen Angebot. Saisonal sind es Wildspezialitäten, die sich wie ein roter Faden von den Vorspeisen bis zum Dessert ziehen. Angefangen bei Wildterrine mit Apfelmarmelade und Sellerie, hausgemachten Steinpilz-Ravioli (Fr. 20.–) und Steinpilzrahmsuppe (Fr. 12.50) über Allerlei vom Reh in Form von Pfeffer, Geschnetzeltem und Schnitzel mit herbstlichen Beilagen bis zum Wildschweinrack mit Steinpilzsauce und gebratenem Hirschrückenfilet an Barolosauce (Fr. 43.–) gibt es alles, was des Feinschmeckers Herz begehrt. Auch die vegetarischen Gerichte stehen mit Spätzli und Rotkraut und Mirzapfel mit Rosenkohl ganz im Zeichen der Diana. Verführerisch klingen auch Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf schwarzem Risotto (Fr. 42.–), klassisch sind Eglifilets und Seezunge Müllerinart, interessant das Zanderfilet auf Artischocken-Steinpilz-Ragout (Fr. 36.–). Einige Gerichte wie auch die Suppen können als kleine Portion bestellt werden. Am Nebentisch werden die Hauptgerichte

aufgetragen, es duftet nach Gewürzen, die Wildteller sehen sehr einladend aus. Auf der Karte fehlen auch traditionelle Gerichte wie Kalbsleber, Wienerschnitzel und Entrecôte ebenso wenig wie Kalbskopf Vinaigrette (Fr. 24.–) oder Kalbsnieri an Senfsauce (Fr. 28.–). Angesichts der begeisterten Kommentare vom Nachbarstisch schliessen wir uns den herbstlichen Genüssen an. Der Salat von Artischocken und Steinpilzen an einer delikaten Balsamico-Vinaigrette (Fr. 20.–) ist schon einmal ein guter Anfang, die cremige Steinpilzrahmsuppe überzeugt ebenso. Die gut sortierte Weinkarte verfügt über jede Menge attraktiver Flaschen. Wir halten uns auch hier an die Empfehlung und bestellen den Chianti Classico Riserva 2012 von Antinori (Fr. 65.–). Der würzige Rehpfeffer ist perfekt zubereitet, das Fleisch mürbe, dazu passen der hausgemachte Kartoffelstock und das säuerliche Rotkraut (Fr. 32.–). Auch das sautierte zarte Rehschnitzel mit verschiedenen Pilzen ist wunderbar, die buttrigen Spätzli sind handgeschabt. Hier wird mit Leidenschaft und Liebe gekocht, was auch das abschliessende Soufflé mit den alkoholtrunkenen Zwetschgen beweist. Der Chef macht die Runde, plaudert mit seinen Gästen, die zum grössten Teil zur eingeschworenen «Rössli»-Fangemeinde zu zählen scheinen. Man kennt und versteht sich. jr

Dorfplatz 1, 4123 Allschwil  
Fon 061 486 96 96  
www.roessli-allschwil.ch  
mo 10–23, do–so 10–23 Uhr  
(Küche 11.30–13.45 & 18–21.30 Uhr),  
di & mi geschlossen sowie  
27. Dezember bis 4. Januar  
HG Fr. 22–55

h m s t v

Autobus Allschwil, Dorf, Linien 6, 33, 38  
Gut und bürgerlich: Rang 2

## Arlesheim

### Ochsen

#### Die blanke Fleischeslust

Das 10er-Tram spritzt durch den Septemberregen und bringt uns zuverlässig zur Haltestelle Arlesheim Dorf, von wo aus es nur noch ein paar Meter zum Hotel und Restaurant «Ochsen» sind. Da sieht man auch schon die Metzgerei Jenzer und dann gleich den «Ochsen». Die beiden sind seit gut 100 Jahren glücklich verbandelt, das weiss man. Und wenn einen eben die Fleischeslust packt, dann geht man in den «Ochsen» und bestellt

zu einem dunklen Ueli-Bier (Fr. 5.50/3 dl) als Vorspeise schon mal die Tatar-Trilogie (Fr. 25.–). Ach, die sieht nicht nur herrlich aus, sondern schmeckt auch köstlich: Da ist Carne cruda, die piemontesische Variation des Tatars, mit Zitronenzeste und Olivenöl. Daneben ein Zwiebelmett vom Freilandschwein. Mett ist ein Synonym für Schweinehackfleisch, ursprünglich stammt es aus dem Norden Deutschlands und wird auch Hackepeter genannt. Das darf nur ganz, ganz frisch serviert werden und schmeckt jedenfalls grossartig. Als Drittes ist da noch ein ziemlich pikantes Tatar vom regionalen Rind mit Cognac. Nach so einer Vorspeise atmen wir erst einmal durch und bestellen einen halben Liter Tourmentin (Fr. 10.50/dl) vom Walliser Weinbaubetrieb Rouvinez. Eine ausgezeichnete Assemblage von Cornalin, Humagne rouge und Syrah, wunderbar süffig und perfekt zum Fleisch passend.

Das Hauptgericht lässt etwas auf sich warten, der Service entschuldigt sich und offeriert ein Zusatzglas Tourmentin – alles klar. Zartrosa leuchtet der Huftspitz vom Milchkalb aus dem Teller, dazu gibt es gebackene Polenta an dreierlei Tomaten (Fr. 41.–). Das Rehgeschnetzelte mit selbstgemachten Spätzli und Rotkraut (Fr. 45.–) ist genauso prima. Das Fleisch schmeckt himmlisch, ebenso wie die fein eingelegte Birne zum Reh, die von ihrer Farbe her in ihrem alkoholischen Bad auch etwas mit Safran zu tun gehabt hat. Im «Ochsen» kann man immer eine kleinere Portion des Hauptgerichts bestellen, die kostet dann 4 Franken weniger, ist aber meist auch genug.

Die Dessertkarte haut uns noch einmal um. Da gäbe es eine mit Gianduja gefüllte Tuille auf Feigengelee (Fr. 22.–) oder eine Saint-Honoré mit Brombeersorbet (Fr. 19.–), aber wir waren des Fleisches wegen hier und begnügen uns mit den köstlichen Friandises, die zum Espresso gereicht werden.

Zufrieden tuckern wir mit dem 10er-Tram wieder in die Stadt. Ein Ausflug in den «Ochsen» Arlesheim lohnt sich einfach immer. wb

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)  
HG Fr. 34–58

h m s t v

Autobus Arlesheim, Arlesheim Dorf  
Linien 10, 64

Gut und bürgerlich: Rang 3