

2018
2019

BASEL GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in Quartieren und Dörfern
Was die grossen Küchen den Gourmets auftischen
Die schönsten Tische im Grünen und direkt am Rhein
Was die besten Italiener und Asiaten servieren
Aufregende Trendsetter und bewährte Institutionen
SÜDBADEN und ELSASS: 47 Restaurants für Schlemmer

130
RESTAURANTS NEU
GETESTET



In Partnerschaft mit

 Basler
Kantonalbank

 PRO INNERSTADT
BASEL

 Basler Zeitung

Sans Souci

Big Green

Wer zum zweiten Mal kommt, kennt den Weg. Die anderen müssen sich erst mal zurechtfinden im Konglomerat aus Bar, Beiz, Restaurant und Veranstaltung-location. Wir suchen also nach dem «Sans Souci», dem Fine Dining des Hauses, und entdecken es nicht unten, wo das «Zic Zac» zum unkomplizierten Speisen lädt, Burger und Spareribs anbietet, Frühstück und Oktoberfest-Spezialitäten, sondern im ersten Stock. Gediegen geht es hier zu, die Kellnerin ist von ausnehmender Höflichkeit, die Tische sind weiss eingedeckt. Ob wir ein Brötli haben wollen, fragt der Service und bietet eine Auswahl an, der Apéro-Cocktail wird, wenn wir es richtig verstanden haben, mit italienischem Zitruslikör und Tonic Water gemixt, ein Appetithappen steht flugs bereit. Zweierlei von japanischer Erbbe, würzig, angenehm.

Sollen wir das «Sans Souci» nun also in die Kategorie der Gourmetlokale einordnen? Das wohl nicht. Hier wird in elegantem Rahmen, aber durchaus straff durchgeplant serviert. Gegrilltes natürlich, ein paar Fleischgerichte jenseits des Rostes, Pasta und mehr. Entenbrust mit Orangensauce (Fr. 28.–) ist zu haben, Filet mignon mit Hummerschwanz nach Surf-and-Turf-Art (Fr. 57.–), gar das Chateaubriand für zwei, Beilagen inklusive (Fr. 65.– pro Person). Im Mittelpunkt scheint, nicht nur optisch, das grüne Ei zu stehen, der Big Green Egg. Grillxperten wissen, wovon die Rede ist – von einem mächtigen, teuren Gerät, das wir durch die Scheibe der Küche bewundern können.

Doch gemacht. Die Gänseleberterrine (Fr. 24.–) ist zunächst hübsch angerichtet, mit Salat und Feigen verziert, Bröche kommt separat. Bei Tanja Grandits oder Peter Knogl gelänge so was feiner und eleganter, aber für Allschwil ist es schon eine Nummer. Das Entrecôte (Fr. 39.–) verückt durch seine Saftigkeit und perfekt eingehaltenen Gargrad. Ja, bestätigt die Bedienung, es stamme aus dem Green Egg! Saucen sind im Preis inklusive – «Café de Paris»-Butter zum Beispiel, auch Béarnaise –, Beilagen darf man wählen. Wir nehmen, was viele nehmen: Pommes allumettes (Fr. 5.–), die hauchdünnen, knusprigen Zündholz-kartoffeln.

Einen Rotwein dazu? Gern. Die Kellnerin empfiehlt Primitivo, eine Wucht-

brumme, kraftvoll, fruchtig, alkoholreich. 96 Punkte habe dieser Wein verliehen bekommen, erfahren wir, so steht es am Flaschenhals. Nichts für ungut, Herr Weinkritiker, aber da liegen wir doch etliche Punkte darunter, von Weltklasse war hier wenig zu spüren. Zum Glück gibt es Alternativen: einen Dézaley vom Hôpital des Bourgeois de la Ville de Fribourg (Fr. 58.–), den 2006er Balbás der Reserva-Kategorie aus Spanien (Fr. 89.–) oder den Amarone von Ca' La Bionda (Fr. 109.–). Nicht nur Fleischesser werden sorgenfrei glücklich im «Sans Souci», sondern auch Weinfans.

Und Nachtschfreude? Geht so. Unsere Panna cotta mit Waldbeeren coulis (Fr. 12.–) schmeckt zu süss, da fehlt es an Finesse. *wf*

Baslerstrasse 355, 4123 Allschwil
Fon 061 302 14 70
www.sanssouci.ch
mo-sa 17-24 Uhr
(Küche bis 23.30 Uhr), mittags & so geschlossen
HG Fr. 31-65, Menü ab Fr. 75

h t v

🚗 🚏 Allschwil, Morgartenring
Linien 6, 36

Genuss pur in den Dörfern: Rang 7



Sans Souci, Allschwil

Arlesheim

Ochsen

Fleisch und lokale Gewächse

Im elegant-rustikalen «Ochsen» mitten in Arlesheim wird man mit Namen begrüsst, kommt man öfters her. Stammgäste scheinen hier viele einzukehren, um es sich in der holzgetäfelten guten Stube (von der es zu weiteren gemütlichen Stuben geht) gut gehen zu lassen, wie wir das ebenfalls tun. Beim «Oktober-Hit»: Suure Mogge mit Kartoffelstock und geschmortem Rotkraut. Oder Mitte November, wenn es für drei Tage wieder «Grosses Metzgete-Buffer» heisst: bei der Jenzer-Hausmetzgete. Der Fleischgenuss, wissen inzwischen längst nicht nur Habitues, hat im «Ochsen» Tradition. Hauchdünn geschnittener Wildschweinschinken lockt. Die klare und kräftige Ochsenchwanzsuppe. Das Medaillon vom österreichischen Hirschentrecôte. Ein Rehpfefter aus Schweizer Jagd. Das tranchierte Rehrack. Oder soll es einmal mehr einer der beliebten Klassiker sein: das saftig gebratene Entrecôte «Café de Paris» vom regionalen Freilandrind, serviert mit Berner Frites

und marktfrischen Gemüsen in kleinerer oder ganzer Portion (Fr. 45.–/49.–).

Wir freuen uns über Griebenschmalz mit Apfel und Zwiebeln sowie das frisch geschnittene Brot. Und lassen uns einen empfohlenen lokalen Weisswein einschenken, vom Quergut, das drei befreundeten Winzer-Quereinsteigern gehört (Cabernet, Sauvignon; Fr. 7.–/dl) – ein ausserordentlich guter Wein vom Schlossberg in Arlesheim. Das ermuntert uns, zu den Hauptgängen später ebenfalls auf einen hiesigen Tropfen zu setzen. Den speziell abgefüllten «Ochsenwein» aus dem Weinberg Steinbruch in Arlesheim, eine Assemblage von Blauburgunder (75%) und Cabernet Jura (25%), vinifiziert von Sascha Simmendingers Weinbetrieb in Münchenstein (Fr. 68.–; Fr. 10.50/dl).

Köstlich schmeckt der frische, grüne Herbstsalat mit Trauben, Granatapfelkernen und Feigen an einem fruchtigen Feigen-Dressing (Fr. 13.–), sehr zufrieden sind wir auch mit dem Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und knusprigen Croûtons an einer französischen Sauce (Fr. 17.–). Zum Fleisch, zu den Hauptgerichten. Einmal fläzt sich zu einer halben Zitrone in unserem Teller ein grosses Wienerschnitzel (hat es tatsächlich die Form der Schweiz?) mit

fluffiger Panade, fein im Biss das Fleisch, gut die verschiedenen Rüebli, der Rosenkohl und der Kürbis – nur die Pommes frites vermögen da nicht ganz mitzuhalten (Fr. 44.–/48.–). Beim geschmorten Sauerbraten haben wir die kleinere Portion bestellt (Fr. 44.–/48.–). Von einem guten Rotweinjus bedeckt das etwas gar trockene Fleisch, als nicht gerade herzerwärmend empfinden wir das Rotkraut und den Kartoffelstock. Eine Wucht sind wie immer die Desserts. Nicht verpassen sollte man das Caramelköppli (Fr. 14.–). Oder die Saint-Honoré-Interpretation von Pâtissière Nina Camphausen: mit Brombeeren, Brombeersorbet und Brombeergeist sowie Crème Chantilly in luftigen Ofenhüechli (Fr. 22.–). Was ist uns sonst noch aufgefallen im «Ochsen»: das eher unauffällig leicht veränderte Styling. Dazu gehören neue, hübsche Lampen. *wm*

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 Uhr)
HG Fr. 36-59

h m s t v

🚗 🚏 Arlesheim, Arlesheim Dorf
Linien 10, 64

Gut und bürgerlich: Rang 4