# Gault&Millau

## Guide Schweiz

2019

Die 850 besten Restaurants

Die 90 besten Hotels

Die 125 besten Winzer

ringier
axel springer

**4410 LIESTAL** **BL**

Basel 15 **E2**

16

**BAD SCHAUENBURG**

**Basler Stübli**

Schauenburgerstrasse 76
+41 61 906 27 27
Fredi und Stéphanie Häring, Francis Mandin
hotel@badschauenburg.ch
www.badschauenburg.ch

*Sonntagabend ab 16 Uhr*

**M** 59.50/68.50 • **D** 98.50/145.– • **à la carte** 48.–/85.50

**H****** Doppelzimmer ab 210.–

Die Jahre dauernden Renovationsarbeiten und Umbauten im «Bad Schauenburg» von Fredi und Stéphanie Häring sind abgeschlossen. Chef Francis Mandin und seine Brigade arbeiten in einer nigelnagelneuen Küche. Uns hat er noch im Provisorium, in der alten Scheune, glücklich gemacht – hier wird in Zukunft für Wanderer und Passanten gekocht.

Wir wurden mit einer feinen Frischkäseterrine und Auberginen, Gartenkräutern und gerösteten Pistazien begrüsst. Fast zu kräftig war das Kalbstatar gewürzt, zusammen mit einer milden Schinkenemulsion und einem sämigen Mimosa-Ei kam der Teller aber trotzdem harmonisch daher. Zum saftigen, gebratenen Steinbutt gab's Peperonischaum, Safranrisotto und ein mediterranes Ratatouille – eine schlichte, aber stimmige Komposition. Klassisch bereitete der Chef das Tournedos mit wuchtigem Jus zu; Weiss- und Grünspargelspitzen, Erbsen und milde Zwiebeln sorgten für den subtilen Gegenpol, gut war auch der cremige Dinkelrisotto mit leicht süsser Madeira-Note.

Wir gönnten uns noch einen Ausflug nach Asien. Knackige Black-Tiger- Garnelen wurden von einer süss-sauren Sauce mit Ingwer- und Limettenakzenten begleitet. Zurück in Europa freuten wir uns noch an einem Erdbeergebäck mit wunderbar reifen Früchten und Mascarpone-Schlagrahm auf Biskuitteig sowie an einem aromatischen Erdbeersorbet. Grosszügige Terrasse.