

Gault & Millau

Guide Schweiz

2021

Die 830 besten Restaurants

Die 90 besten Hotels

Die 150 besten Winzer

ringier
axel springer



RESTAURANT

Bad Schauenburg

Basler Stübli, Schauenburgerstrasse 76
4410 Liestal



Chef: [Francis Mandin](#)

Preise: M 59.50/68.50 • D 98.50/145.–

Service: Terrasse/Garten, Parking,
Rollstuhlgängig

Telefon: +41 61 906 27 27

[Zur Restaurant-Website](#)



Schon die Amuse-bouches auf dem schneeweiss gedeckten Tisch im «Basler Stübli» überzeugten: ein aromatisches Vitello tonnato, serviert als Roulade mit Frischkäsefüllung. Und eine gedämpfte Goldbrasse an milder Currysauce mit Pfeffer und Kaviarhäubchen.

Den ausgezeichneten Start machte ein schön präsentierter Carpaccio mit grünen Spargeln, fein geschnittenem Lachs, Heringskaviar und Crème fraîche. Nicht ganz so glücklich wurden wir mit der Spargel-Cremesuppe mit Kräuterpesto und gerösteten Mandeln – der Gang schmeckte zwar gut, liess aber eine klare Hierarchie vermissen. Da war der nächste Teller von anderem Kaliber: Hauchdünn geschnittene, blanchierte Randen wurden mit frischem Ziegenkäse belegt und mit Randen zugedeckt – der kreative Raviolo war sehr erfrischend. Das gebratene Entenfilet trumpfte mit seinem saftigen Innenleben auf, ein Amaretto-Jus und ein mit Honig gesüsstes Selleriepüree sorgten zusammen mit gebratener Polenta für die vorzügliche Ergänzung. In der klassischen Bourride, einem provenzalischen Fischeintopf, tummelten sich Goldbrasse, Gambas, Seeteufel und Lachs samt knackigem Gemüse in Weissweinsauce.

Den ausgezeichneten Schluss machten ein luftiger Mandelkuchen mit leichten Bitternoten und eine stichfeste Zitronencreme.