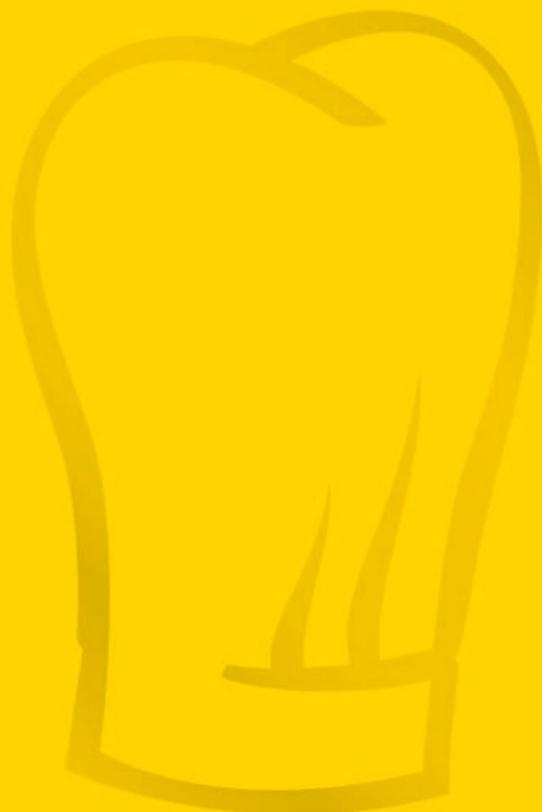


Gault & Millau

Guide Schweiz

ringier
axel springer



2022

Die **860** besten
Restaurants

Die **90** besten
Hotels

Die **150** besten
Winzer



RESTAURANT

Bad Schauenburg

Basler Stübli, Schauenburgerstrasse 76
4410 Liestal



Chef: [Francis Mandin](#)

Preise: M 58.–/68.– • D 98.50/145.–

Service: Terrasse/Garten, Parking,
Rollstuhlgängig

Telefon: +41 61 906 27 27

[Zur Restaurant-Website](#)



Route Anrufen



Statt im gediegenen «Stübli» sassen wir auf der traumhaften Terrasse. Ob drinnen oder draussen: Die gradlinige, klassisch französische Küche des langjährigen Chefs Francis Mandin und seiner eingespielten Brigade hat uns einmal mehr überzeugt – dieses Jahr noch mehr als sonst.

Fein war schon die subtil abgestimmte Praline aus Lachs, mildem Geisskäse und Zucchini, umhüllt von Pestopanade. Die topfrische und geschickt abgeschmeckte Entenleberballottine brillierte mit ihren typischen Noten, der süss-saure Rhabarbergelee harmonierte dazu so gut wie die ofenfrische Süsssteigbrioché. Nur kurz blieb der Swiss-Lachs auf dem Grill – im Kern noch fast roh kam er mit grünen, gefächerten Spargeln und mit ganz leicht geräuchertem Mozzarella di bufala sowie einer cremigen Avocadomousseline auf den Tisch – ein vollendeter, wunderbar leichter Gang. Die genau gegrillten Jakobsmuscheln überzeugten mit Frische und glasigem Kern und wurden farbenfroh von weissen Bohnen und Blumenkohl-Varianten begleitet. Einmal mehr bewies Mandin hier seine Liebe zum Detail: Eine leicht grillierte, hauchdünne Scheibe Blumenkohl mit rauchigen Noten wurde von einer luftigen Speckemulsion getoppt. Zu den exakt gebratenen Seezungenfilets arrangierte die Küche weisse Spargeln, frische Erbsen und erfrischenden Rettich sowie eine leicht mit Safran abgeschmeckte, schaumige Fischsauce; für kleine aromatische Ausrufezeichen sorgten frische Sprossen und Kräuter: Portulak und Anis.

Den in gewohnter Manier erfrischenden Schluss machten ein Zitronen-Macaron und ein Zitronensorbet zusammen mit superfrischen Beeren. Francis Mandin hat sich auf hohem Niveau nochmals gesteigert.

Der Besitzer, der Baselbieter Chemieunternehmer Peter Grogg, hat die langjährige Renovation des gesamten Hotelkomplexes erfolgreich abgeschlossen. In der alten Scheune ist neu die Gastwirtschaft Zum Schauenegg mit einem unkomplizierten Angebot offen.