

Gertrud und Eberhard Löbell • Gustav C. Buchal • Andreas Gerhardt

Eine kulinarische
Entdeckungsreise

DURCH BASEL & DAS MARKGRÄFLERLAND

KARTE	8	Restaurant Kunsthalle Basel <i>Gegrillter Wolfsbarsch</i>	34	Hotel Ristorante Schlüssel <i>Wolfsbarschfilet</i>	52
VORWORT	10				
BASLER GESCHICHTE(N)	14	Restaurant Pomodoro	36	Gasthof Neubad <i>Hechtklößchen</i>	54
Restaurant Café Spitz / Hotel Merian <i>Gebratener Saibling mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebukett</i>	16	Gasthof zum Goldenen Sternen <i>Basler Lummeibraten "Goldener Sternen"</i>	38	Landgasthof Ochsen <i>Marmoriertes mit Kalbfleisch, Pouletbrust und Basilikum</i>	56
Delicatessa Globus	18	Thai-Restaurant Ramsteinerhof	40		
Confiserie Brändli	20	Musik & Wein	42	Metzgerei Aeschlimann	58
Restaurant Schnabel	22	Restaurant Charon <i>Thunfisch Carpaccio an Wasabi-Soja Vinaigrette und halbem Ei</i>	44	BASELBIET – DIE GRÜNE LUNGE BASELS	62
Vom Fass	24	BASEL ENTDECKEN UND ERLEBEN	46	Hotel Bad Schauenburg <i>Symphonie von Kalbsfilet mit St. Jakobsmuscheln, sämigem Carnaroli Risotto, verfeinert mit getrockneten Tomaten und edler Hummercreme mit Balsamico-Reduktion</i>	64
Restaurant Spalenburg <i>Kraken galizisch (pulpo a la gallega)</i>	26	Confiserie Beschle	48		
La Cucina	28	Restaurant Aeschenplatz <i>Siedfleisch à la mode</i>	50	Gasthof & Hof Alpbad <i>Erdbeer-Vacherin-Torte</i>	66
BASEL IST KULT(UR)	30				

INHALT

Domaine Nussbaumer / Landgasthof Klus	68		
Hotel Engel	70		
<i>Zanderfilet an Zitronengras mit Tonkabohnensauce</i>			
Metzgerei Schaad	72		
Restaurant Bergmatten	74		
Restaurant Häxehüüsli	76		
Wygguet Rinklin z Rieche im Schlipf	79		
DAS MARKGRÄFLERLAND – EIN PARADIES FÜR GENUSS UND LEBENSFREUDE	80		
Krone Inzlingen	84		
<i>Tafelspitzsülze</i>			
Ott's Hotel Leopoldshöhe	86		
<i>Fischragout mit Safran in Blätterteig</i>			
GRENZENLOSES VERGNÜGEN IM SÜDLICHEN MARKGRÄFLERLAND	88		
Gasthaus Maien	90		
<i>Cacciucco alla Livornese</i>			
La Pergola am Burghof	92		
<i>In Cassis eingelegte Feigen</i>			
Wein-Speck	94		
Schwarzwaldmetzgerei Kalbacher	96		
Waldhorn	98		
<i>Maibockrücken mit Gnocchi</i>			
LANDSCHAFT UND NATUR DES MARKGRÄFLERLANDS	100	–	
Landgasthof Sonne	104	Hotel Restaurant Ochsen	108
<i>Rinderleber sauer mit Rösti</i>		<i>Weidelamm im Kräutermantel mit mediterranem Gemüse</i>	
Hotel-Restaurant Mühle	106	Landmetzgerei Senn	110
<i>Edel-Bouillabaisse à la Mühle</i>			
			Gasthaus Rebstock
			<i>Efringer Stangenspargel mit Kalbsfilet und Rösti</i>
			JOHANN PETER HEBEL – ALEMANNISCHER DICHTER, THEOLOGE UND PÄDAGOG

Gasthof Traube	116	Weingut Hermann Dörflinger	130	Bohrerhof	146
<i>Sauté von Gänsestopfleber und Kalbsbries mit Pfifferlingen und glasierten Navetten</i>		Landhotel Alte Post	132	Landwirtschaft – Landmarkt	
Landhaus Ettenbühl	118	<i>Polenta-Ziegenfrischkäse-Törtchen</i>		Bohrerhof	148
Scones		Weingut Behringer	134	Zeltrestaurant	
Metzgerei Dosenbach	120	Gasthaus Zur Krone	136	<i>Gefüllte Zucchini Blüten mit Spargelspitzen, Gambas und Lachsforelle</i>	
Weingut Blankenhorn	122	<i>Serviettenknödel mit Rahmpfifferlingen</i>		KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN (Schweiz)	150
Schloss-Stüble Bürgeln	124	KUNST UND KULTUR IM MARKGRÄFLERLAND	138	KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN (Markgräflerland)	153
<i>Seeteufel auf Basilikumrisotto mit Kirschtomaten</i>		Landhotel Krone	140	VERZEICHNIS DER REZEPTE	156
TRADITIONSBEWUSSTE STÄDTCHEN UND HEILENDE QUELLEN IM NÖRDLICHEN MARKGRÄFLERLAND	126	<i>Pastrami vom Lachs</i>		IMPRESSUM	160
Vitana Natur- und Vitalhotel	128	Fauststube im Löwen	142		
<i>Markgräfler Spargelpudding</i>		<i>Zanderfilet mit Rote-Bete-Schaum auf Zucchini linguini</i>			
		Weingut Martin Waßmer	144		