

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



Rössli, Allschwil

Allschwil

Burger's Bohrerhof

Handfest

Kurz vor der Kantonsgrenze zwischen Basel-Landschaft und Basel-Stadt liegt der «Bohrerhof». Es ist kein grenznahes Niemandsland, keine Wachtürme dräuen, obwohl man manchmal das Gefühl hat, dass die Beziehungen zwischen Stadt- und Landkanton in letzter Zeit ganz schön zerrüttet sind, etwa was die Finanzierung von Kultur und Universität betrifft. Nehmen wir mal an, dass der «Bohrerhof» ein Ort der Versöhnung ist, wo man sich zu Essen und Trinken und guten Gesprächen trifft.

Das Restaurant hat einen hübschen Garten, aber bei dem unsicheren Wetter nehmen wir in der Gaststube Platz. Gut, haben wir reserviert, denn auf allen Tischen steht ein ominöses Kärtchen, dass die Plätze bereits vergeben sind. Und nach und nach füllt sich die Gaststube. Der Ruhm des «Bohrerhofs» hat sich wohl schon weiter herumgesprochen. Wir sind gespannt und studieren die rustikale Speisekarte: viel Fleisch, bürgerliche Schweizer Küche, genau das Richtige für die hungrigen jungen Männer in unserer Begleitung. Wir legen

mit einem Nüsslisalat mit Pfifferlingen (Fr. 15.–) los und einer kleinen Portion «falschi Schnäggä» (Fr. 19.50). Das sind Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter, leicht überbacken, dazu Pommes frites. Das Fleisch ist extrazart, die Kräutertunke wohlschmeckend. Auch der kleine Läbärsalat (Fr. 17.50), ein knackiger Saisonsalat mit gebratener Leber, ist ausgezeichnet.

Die Hauptgerichte sind wahrlich handfest: Das Rib-Eye-Steak (Fr. 37.–) mit Spätzli und Gemüse (Fr. 6.–), das Cordon bleu (Fr. 29.50) und das Rindsfilet (Fr. 37.–) mit Pommes frites (Fr. 6.–) und Morchelsauce (Fr. 6.–). Das ist reelle Küche ohne Schnickschnack, die Portionen sind mehr als ordentlich, hier geht kein Gast hungrig nach Hause. Als logisches Getränk nehmen wir den basellandschaftlichen Pinot noir von Jauslin in Muttenz (Fr. 40.–/7 dl).

Barbara, unsere Kellnerin, ist so etwas von vif und zuvorkommend, dass uns quasi die Tränen kommen. Auch die Küche funktioniert bestens, alle kriegen ihr Essen ohne langes Warten zur gleichen Zeit.

Zum Dessert gelüftet es uns nach der Beerenplatte des Hauses (Fr. 11.–), viel frisches Obst mit Eis. Und die schön angerichteten Apfelchüechli (Fr. 11.–)

sehen genauso gut aus, wie sie schmecken. Und als kleine Verdauungshilfe kommt auch noch ein von Barbara sehr gut eingeschenktes Quittenschnäpschen von Nussbaumer in Aesch (Fr. 10.–/2 cl) dazu.

Zufrieden wanken wir nach draussen, der öffentliche Verkehr überschreitet elegant alle Kantonsgrenzen und bringt uns sicher nach Hause. Und eines Tages wird auch der überflüssige Apostroph aus dem Namen des Restaurants verschwinden, und es wird nur noch «Burgers Bohrerhof» heissen. *wb*

Merkurstasse 101, 4123 Allschwil
Fon 061 301 99 90
www.bohrerhof.ch
mi-sa 10.30–23 Uhr (Küche 11.30–14 Uhr & 18–23 Uhr), so 11–21 Uhr (durchgehend warme Küche), mo & di geschlossen sowie 26. bis 30. Dezember, 11. bis 22. Februar und 9. bis 31. Juli
HG Fr. 27–49

h m s t v

Allschwil, Wanderstrasse
Linien 33, 48

Gut und bürgerlich: Rang 7

Rössli

Bürgerliche Küche, herzliche Atmosphäre

Die essende Mehrheit bevorzugt das Gewohnte und erwartet keine Experimente. Das Bürgerliche genügt, und wenn es verfeinert daherkommt – umso besser. Hergebrachte Erwartungen sollen nicht enttäuscht werden. Dieses Faktum – man mag es bedauern oder begrüssen – spiegelt auch das «Rössli» exakt wider: Das Bürgerliche setzt sich durch.

Wir wurden überrascht mit einer unvermutet reichen Speisekarte. Schwäbische Maultaschen tummeln sich zwischen Hummer und Wildgerichten; neben der Seezunge sichteteten wir den Kalbskopf, das Wienerschnitzel neben einer Mailänder Piccata. Wir vermuteten, dass hier nicht versucht wird, aus der gehobenen Alltagsküche eine raffinierte Hochküche zu machen. Denn mit seinen rund 50 Gerichten, die zur Auswahl stehen, wäre dies ebenso sinnlos wie der Versuch, die wunderbaren Rezepte unserer Grosseltern in eine extravagante Molekularküche zu verwandeln.

Wir starteten mit einem Glas Chablis der Domaine des Marronniers (Fr. 7.50/dl). In Begleitung von einem Stückchen Brioche, Butter und einem fruchtigen Olivenöl. Es folgte das wirklich delikate Amuse-Bouche: eine Scheibe Saucisson auf Sauerkraut – eine Delikatesse. Als

Vorspeise wählten wir einen Artischocken-Steinpilz-Salat (Fr. 20.–) und eine zur Zeit passende Wildterrine mit Apfel-Chutney, Preiselbeeren und Selleriesalat (Fr. 18.–). Die Kombination von Artischocke und Steinpilz dünkte uns sehr interessant und gut, wenn sich auch die Steinpilze etwas rar machten. Gekonnt zubereitet: die Wildterrine. Bei der Hauptspeise entschieden wir uns für einen «Rössli»-Klassiker, das Original Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse (Fr. 38.50). Das Wienerschnitzel hat seinem Namen alle Ehre gemacht, die Wiener wären stolz auf das «Rössli». Nur bei den Beilagen wären sie wohl etwas in Verlegenheit geraten und hätten ihren wohlgeliebten Kartoffelsalat, meistens noch lauwarm serviert, vermisst. Das Rehgeschnetzelte an Waldpilzsauce, mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl seviert, war gut, wenn auch ein bisschen die Würze fehlte. Und wenn der «Wald» nicht nur aus Champignons bestanden hätte, wäre es noch besser gewesen. Dazu genossen wir einen Côtes du Rhône, den Lirac der Domaine La Rocalière in Tavel (Fr. 7.50/dl). Ganz wunderbar in Temperatur und Klasse. Notabene versüsst eine schöne Weinkarte mit ausgezeichneten Gewächsen und bezahlbaren Preisen jedem Weinliebhaber den Abend.

Sehr, sehr selten haben wir übrigens eine derart freundliche und herzliche Gastfreundschaft geniessen dürfen. Von der Begrüssung bis zum Abschied, von der ganzen Belegschaft – wir waren echt begeistert. Sogar unserem treuen Begleiter unter dem Tisch wurde zwischen Vorspeise und Hauptgang die Wartezeit versüsst. So macht man aus Gästen Stammgäste.

Das «Rössli» steht mitten am Dorfplatz von Allschwil, umgeben von Riegelbauhäusern. Ein mächtiges altes Haus mit einer Gaststube, dem Speiserestaurant «Cheval blanc» und 24 Hotelzimmern. Man fühlt sich ein bisschen in eine andere, entspanntere Zeit zurückversetzt. Und darf eine gutbürgerliche Küche geniessen in überaus herzlicher Atmosphäre. *ts*

Dorfplatz 1, 4123 Allschwil
Fon 061 486 96 96
www.roessli-allschwil.ch
mo & di 10–23, do-so 10–23 Uhr
(Küche 11.30–13.45 & 18–21.30 Uhr),
mi geschlossen sowie 1. bis 5. Januar
HG Fr. 22–56

h m s t v

Allschwil, Dorf, Linien 6, 33, 38

Gut und bürgerlich: Rang 2