

Hier essen wir gerne und fühlen uns wohl

Auf dieser Seite bieten wir unseren Lesern eine Plattform, auf der sie ihre Erfahrungen mit guten oder speziellen Restaurants unserer Region teilen können. Zum Start haben Brigitte Ballmer (Redaktionsleiterin) und Robert Gloor (Verleger) einige ihrer bevorzugten Restaurants kurz beschrieben. Wir laden Sie ein, uns Ihre Erlebnisse in wenigen Sätzen und wenn möglich mit einem Bild zu mailen.



Robert Gloor und Brigitte Ballmer

Restaurant Bel Etage

www.teufelhof.com
Leonhardsgraben 47-49, 4051 Basel

Meine Frau und ich waren in jeder Beziehung zufrieden. Die Küche und der Service verdienen ein Bravo! Die Speisen sind sorgfältig zubereitet und überraschen durch wunderbare Geschmackskombinationen. Die grosse Weinkarte macht die Auswahl schwierig, aber umso interessanter. Gerne immer wieder! **RG**



Il Giardino Urbano

Bahnhof St. Johann, Basel
www.stellwerkbasel.ch

Versteckt hinter dem Bahnhof St. Johann befindet sich das «Il Giardino Urbano». Hier beginnt auch eine Welt für sich zum Relaxen. Kein Stress und wie in den Ferien. Andreas Branca hat mit dem Giardino Urbano einen Trend gesetzt, super Service, richtig tolle, geschmackvolle Pizzen und das alles mit einem Lächeln serviert. Sehr empfehlenswert. **RG**



The Kitchen

Mülhuserstrasse 62, Basel
www.the-kitchen-focacceria.ch

Wenn es gut und günstig sein soll, dann suchen Sie diese klei-



ne Perle auf. Wir haben uns letzten Freitag zwei verschiedene Pizza Romana liefern lassen. Ich spreche absichtlich nicht von einer normalen Pizza, weil dieser Teig und die frischen Zutaten einfach nur unfassbar gut sind und jeder Biss eine Freude ist. Unbedingt ausprobieren! **RG**

Apulia

Schützengraben 62, Basel
www.apuliabs.ch



Früher war's anders, aber nicht besser. Man kommt rein und fühlt sich daheim – eine Wohlfühllose gleich beim Spalentor. Die Fritta mista als erste Vorspeise ist der richtige Beginn. Der Tomaten-Mozzarella-Salat dazwischen ein Gedicht und der Wolfsbarsch im Salzteig und die Seezunge grilliert oder überbacken sind an Frische kaum zu überbieten. Unbedingt reservieren, denn dieser Geheimtipp in Basel spricht sich rum. **RG**

Atlantis

Klosterberg 13, Basel
www.atlan-fis.ch

Auch hier war's früher anders. Als Junge waren wir immer dort. Heute mehr am Mittag zum Rooftop-Feeling auf der Terrasse oder abends zum Essen. Zum Clubbing am späteren Abend sind wir vielleicht nicht mehr jung genug, doch vom Hörensagen soll es einen Test wert sein. **RG**



Giuseppe Verdi

Hauptstrasse 90, Sissach
www.giuseppeverdi.ch

Wenn ich Lust auf einen richtig guten Fisch vom Grill habe, suche ich das «Giuseppe Verdi» in Sissach auf. Vor einem Jahr konnte Tommaso Papa dieses Restaurant übernehmen und bietet nun im Oberbaselbiet eine authentische italienische Küche an. Tommaso Papa war viele Jahre Küchenchef im Ristorante Dario da Pippo in Pratteln und legt Wert auf erstklassige Produkte; auf Schnick-



schnack verzichtet er. Sein Fisch muss frisch sein, und das Gemüse kommt nicht aus dem Tiefkühler. Empfehlenswert sind auch seine hausgemachten Teigwaren, wie z.B. die Pappardelle mit Steinpilzen und Rindsfiletstreifen. Ich schätze bei diesem «Italiener» auch den überaus freundlichen, zuvor-

kommenden und fachkundigen Service und freue mich immer wieder auf den nächsten Besuch. **BB**

Schützenstube Liestal

Rathausstrasse 12-14, Liestal
www.schuetzenstube.com

Die «Schützenstube» mitten im Stedtli gelegen, setzt auf klassische Küche. Die stets wechselnde Karte macht Abstecher ins Burgund, Piemont oder etwa nach Spanien. Spätestens mit dem Schützenstube-Käsewagen, bestückt mit den Käsen des legendären Maître Antony, entführt Küchenchef Thierry Anthony (die beiden sind tatsächlich verwandt) schliesslich in seine französische Heimat. In der Schützenstube findet man ein breites Angebot an Alla-carte-Gerichten, die alle auch in halben Portionen erhältlich sind. Wer nicht gerne Fleisch oder Fisch hat, darf sich auf Teigwaren freuen. Auch die sind stets von einer wunderbaren Sauce begleitet. Für mich sind es die Saucen, die einen guten Koch auszeichnen, und Thierry Anthony beweist dies stets von Neuem. Für mich ist die «Schützenstube» ein sicherer Wert und deshalb empfehlenswert. **BB**



Senden Sie Ihre Restaurant-Tipps in wenigen Sätzen mit Ihren Initialen oder Ihrem Namen an:

r.gloor@regioaktuell.com