

# Gault & Millau

## Guide Schweiz

# 2020

Die 870 besten Restaurants

Die 90 besten Hotels

Die 125 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](#)



Der Schlussstein unter die umfassende Renovation des Bades ist gesetzt. Einen Steinwurf vom Hauptgebäude entfernt ist in der ehemaligen Scheune das Restaurant Zum Schauenegg eröffnet worden. Hier wird Wanderern und Ausflüglern eine währschafte Küche geboten (Entrecote, Geschnetzeltes, Wiener Schnitzel). Im Haupthaus dagegen ist Chef Francis Mandin immer noch der klassisch französischen Küche verpflichtet, die er mit exotischen Elementen anreichert.

Er begrüßte uns zum einen mit einem Lachs-Maki-Sushi, neben Wasabi und Soja noch mit Frischkäse ergänzt. Und zum anderen mit einem aromatischen Ratatouille, bei dem milder Kaviar für die spezielle Note sorgte. Kaviar gab's auch auf dem topfrischen Tatar vom Barsch, abgeschmeckt mit Dillöl und begleitet von marinierten Salatgurkenstreifen sowie süsser Senf-Mayonnaise. Zum grasgrünen Chlorophyllrisotto kombinierte der Chef gekonnt geräucherten Lachs und getrocknete Oliven. Sehr klassisch kam das saftige Kalbsmignon an Trüffeljus auf den Tisch; dazu gab's passend mit Trüffelkäsecreme gefüllte Pasta und wunderbaren, leicht karamellisierten jungen Chicorée. Den Schluss eines rundum gelungenen Essens machten ein erfrischendes Zitronensorbet mit Basilikum und ein feines Joghurtsorbet.