

Gault & Millau

GUIDE SCHWEIZ

2025

Die 880
besten
Restaurants

Die 100
besten
Hotels

Die 150
besten
Winzer

 Ringier

RESTAURANT

Bad Schauenburg

Basler Stübli, Schauenburgerstrasse 76
4410 Liestal



Chef: [Francis Mandin](#)

Service: Terrasse/Garten, Parking,
Rollstuhlgängig

Telefon: +41 61 906 27 27

[Zur Restaurant-Website](#)



Chef de cuisine Francis Mandin hat im idyllischen «Bad Schauenburg» viel zu tun. Er muss für Event- und Seminarernehmende, für Geburtstags- und Hochzeitsgesellschaften kochen und im gediegenen «Basler Stübli» auch noch Gourmets zufrieden stellen. Das gelingt ihm mit seiner klassisch französischen Küche auf der Basis regionaler Produkte seit vielen Jahren ausgezeichnet.

Nach raffinierten Amuse-bouches, ein mit Entenleber gefülltes Macaron und etwas Krabbe in Algenpapier, überzeugte schon der Start ins Menü: Serviert wurde eine Blätterteig-Tarte im Stil einer Tarte Tatin mit leicht angebratenen Steinpilzen, karamellisierten Birnen, Feigenchutney und Belper Knolle. Leicht und fein war auch das handgeschnittene Tatar vom Wolfsbarsch mit frischen Gewürzen und Yuzu-Drops, gekonnt begleitet von einer Creme mit Heringskaviar und einem Wakame-Salat an Ponzu- und Yuzu-Dressing. Die hauchdünnen Ravioli in einer Brodo vom weissen Trüffel wurden am Tisch noch grosszügig mit schwarzem Herbsttrüffel aufgepeppt. Im Hauptgang servierte Francis Mandin ein scharf angebratenes, butterzartes Entrecote vom Reh mit geschmorter Schwarzwurzel, Butternut-Kürbis, roter Beete an Balsamico und Rosenkohl mit Holunderjus.

Den gelungenen Schluss machte eine Neuinterpretation der Schwarzwälder Torte als Kirsche im Schoko-Überzug mit Kirsch-Ganache, einem Biskuit aus Zartbitterschokolade und Sauerkirschenkompott.