



Hotel Bad Schauenburg
 Schauenburgerstrasse 76
 4410 Liestal
 +41 (0)61 906 27 27
 hotel@badschauenburg.ch
 badschauenburg.ch

Öffnungszeiten
Gourmetrestaurant
 Mittagsreservation
 Mo – Sa 12:00 – 13:15
 Abendreservation
 18:00 – 20:00
 Mittagsreservation
 So 12:00 – 13:15
 ab 16:00 geschlossen

Zum Schauenegg
 Mittagsreservation
 Mi – So 12:00 – 13:15
 Abendreservation
 18:00 – 20:00
 Mo/Di ganztags
 geschlossen



HOTEL BAD SCHAUENBURG
 Bezaubernde Oase im Baselbiet

Neues Kleid, alte Tradition

Sechs Jahre ist es her, dass das Hotel Restaurant Bad Schauenburg oberhalb der Baselbieter Kantons- hauptstadt Liestal einer aufwendigen Renovation unterzogen wurde. Seither erstrahlt das historische Bäderhotel wieder im früheren fürstlichen Glanz, und seine geräumigen, geschmackvoll eingerichteten Hotelzimmer kombinieren den Charme der Vergangen- heit mit allen Annehmlichkeiten der Moderne.

Regionale und lokale Küche ...

Die bezaubernde Oase in einem der charmantes- ten Landstriche des Baselbiets zieht aber nicht nur wegen der unberührten Natur draussen und der herzlichen Gastfreundschaft drinnen immer mehr Gäste an. Weitherum kennen und schätzen Fein- schmeckerinnen und Feinschmecker inzwischen die Küche des Bads, die in zwei unterschiedlichen Restaurants ausgesuchte lokale und saisonale Köst- lichkeiten serviert. In der ehemaligen Scheune fin- det man das Restaurant Zum Schauenegg, liebevoll auch Lindenbeizli genannt, dessen Markenzeichen die urige Landküche ist.

... und Haute Cuisine française

Das andere Restaurant namens Bad Schauenburg hin- gegen pflegt seit Jahren konsequent die klassische französische Küche und ist weitherum bekannt für

seine hohe Qualität. Saucen werden von Hand gefe- rtigt, Gemüse und Kräuter stammen vom Markt oder aus dem Hotelgarten, Fleisch und Fisch liefern lokale Partner in Premiumqualität. «Wir kommen jedes Mal ins Schwärmen im prächtigen Bad Schauenburg mit seiner Terrasse mitten in grünen Hügeln ...», notierten die Tester von Gault-Millau schon vor zehn Jahren. In der letzten Wertung des renommierten Restaurant- führers bringen es Küchenchef Francis Mandin und seine talentierte Brigade auf 16 Punkte.

Höchste Zeit also, sich von den Inspirationen dieses kulinarischen «Dream Teams» überraschen zu lassen. Das beliebte Überraschungsmenü mit sechs Gängen und Weinbegleitung ist der beste und genüsslichste Weg dazu.

Save the date!

FREITAG, 17. MAI 2024

«Champagne & Dine»
 mit dem Haus Louis Roederer

SAMSTAG, 8. JUNI 2024

DinnerKrimi by Peter Denlo
 «Weisswein Massaker»