



Gute, ehrliche Küche

Der ehemalige «Erlkönig» auf dem nt-Areal spricht Erlennmatte ist von der Stadt umfassend renoviert worden. Das Budget für die Sanierung war gut eine Million Franken. Neuer Mieter des Gebäudes ist der Verein V.I.P., welcher bereits seit 2003 diverse Zwischennutzungen auf dem nt-Areal betreibt (Sonntagsmarkt, Verkehrsgarten etc.). Das «Sääli», in dem früher gespielen wurde, steht nun für quartierbezogene Aktivitäten zur Verfügung. In der ehemaligen Lounge und Bar wird statt der Tanzbeine wieder der Kochlöffel geschwungen. Ein junges Team führt das Lokal unter dem Namen **Bahnkantine**.

Die Einrichtung ist gemütlich, die Tischplatten bestehen aus sehr dicken Holzbrettern, die Sitzgelegenheiten sind ein Sammelsurium verschiedenster alter Holzstühle. Über Mittag gibts Menüs für 16.50 (Vegi) oder 18.50, immer mit Suppe oder Salat und einem kleinen Dessert oder Kaffee. Die vegetarischen Gerichte auf der Karte sind keine Alibiübung, sondern vollwertige Gerichte. Nicht im körnlicker-ernährungstechnischen Sinn, sondern von der Zusammenstellung und dem Geschmack her. Der Gemüsestrudel mit Kürbissauce z.B. sah nicht nur hervorragend aus, er war es auch.

Interessant auch die Fleischgerichte, so z.B. Lammracks mit Balsamico-Escalotten auf Zitronen-Zimt-Risotto für 33 Franken. Es kann aber auch mal ein paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln sein. Mir gefällt die frisch-klassisch-freche Küche des Bahnkantine-Teams sehr. www.vip-basel.ch. Bahnkantine offen Di-Sa 9-24 Uhr, So 11-16 (Brunch), Tel. 061 681 62 65.

Der Tipp kam per E-Mail: Bei der Endstation «Allschwiler

Weier» des 8er-Trams soll ich doch mal das **Restaurant Weiherhof** probieren. Beizer Ina und Ruedi Spillmann haben diesen Sommer einiges investiert, um den Weiherhof aufzufrischen. Es ist gelungen. Mir gefallen besonders die neuen, grossen Fenster.

die Gasse kaufen, zum Teil relativ günstig.

Die Damen im Service sind aufmerksam und aufgestellt. Noch «echte» Serviertöchter halt. Wenn Spillmann Zeit hat (er steht schliesslich am Herd), macht er auch einen Rundgang

vor allem eines klar: Ich wollte als Abschluss Käse, da dieser von einem nicht gerade unbekanntem Maître Fromager stammt. Aus Erfahrung klüger, bat ich also, den Käseteller schon bereitzumachen, da ich keinen Kühlschrank-kalten Käse wollte. Aber zuerst gabs ein feines Steinpilzsuppchen (halbe Portion 7.50), anschliessend Medaillons vom Wildschweinfilet auf Nüdeli mit gebratenem Rosenkohl (32.50). Und dann den Käse. Fünf Käse auf dem Teller, nebst normalem auch wunderbares Birnenbrot sowie Trauben und Äpfelschnitze. Die Weichkäse am schön verlaufen, die Hartkäse dezent rezent. Und das für nur 15 Franken. Ein wunderbarer Abschluss für einen gemütlichen Nachmittag in Kaiseraugst. www.landgasthof-adler.com

■
stefan@tschopp.ch



Beim ersten Ma(h)l im Weiherhof nahm ich etwas von der Mittagskarte. Als Vorspeise eine hausgemachte, feine Rüebli-suppe, anschliessend gabs eine anständige Portion Schweinebraten mit Stocki und Rotkohl. Alles für 22.50. Beim zweiten «Test» bestellte ich ein Cordon Bleu (27.50), gefüllt mit Schinken und Cambozola, einem leichten Blauschimmelkäse. Ich bin zwar Anhänger der klassischen Füllung, aber der Blauschimmel harmonisierte wunderbar mit dem (Schweine)Fleisch. Getrunken habe ich u.a. einen ausgezeichneten Bordeaux AC 2003 «Divinus» für 6 Franken pro dl. Die Weinkarte ist gut bestückt; es gibt einige Flaschenweine im Offenausschank. Viele der Weine kann man auch über

an den Tischen. Altmodisch? Ich finds gut. Also: Wenn auch Sie einen guten Tipp haben, so schicken Sie mir doch eine E-Mail. Danke. www.weiherhof.ch

An einem Sonntagnachmittag Besuch im **Landgasthof Adler** in Kaiseraugst. Links vom Eingang gehts ins eher rustikale «Dorfbeizli», rechts in die «Adler- und Rhystube», hier herrscht eine gemütliche Wohnzimmeratmosphäre. Der Landgasthof ist an sieben Tagen geöffnet, von Mo-Fr gibt es günstige Mittagsmenus. Der oft vermisste «Sonntagsbraten» wird im Adler noch gepflegt, z.B. als Kalbsschulterbraten (mit Rotweinjus) mit Kartoffelgratin und Gemüse für 25 Franken.

Nachdem ich die Speisekarte dreimal gelesen hatte, war mir

So am Rande

Der Restaurantführer «Gault Millau» für 2013 ist erschienen. Statt Sterne wie im «Guide Michelin» gibts Kochmützen für hervorragende Küche. In Rekordzeit (sieben Monate nach der Eröffnung) hat sich Denis Schmitt im **Le Murenberg** in Bubendorf 14 Punkte erkocht. Die **Osteria Tre** im Hotel Bad Bubendorf behält seine 15 Punkte, allerdings in Klammern, da ein Chefwechsel bevorsteht. Die bereits etablierten Köche (einzige Frau: Tanja Grandits vom **Stucki**) verlieren keine Punkte. Das **Binner Schloss** hat neu 14 Punkte, also einen mehr als bisher. Unter den «Neulingen» sind altbekannte Namen zu finden, die ihre Kochmützen an einem neuen Ort tragen. Riehen ist auch wieder ein Ziel für Punkte-Schlemmer: Pierre Buess' **Le Français** im Landgasthof (vielmehr sein Koch David Benoît) erhält 14 Punkte.