



Baselland à la carte

Wer kennt dieses Gefühl nicht? Man möchte wieder einmal fein auswärts essen und studiert dann herum, welches Lokal besucht werden soll. Ein jeder hat sein Lieblingsrestaurant und vielleicht noch ein paar weitere Adressen, die gerne und öfter angesteuert werden. Nichts gegen liebgelebte Gewohnheiten – aber ist es nicht spannend, immer mal wieder etwas Neues zu probieren? Wo gibt's das beste Cordon-Rouge, welche Beizen trumpfen mit Metzgete auf, und wo lässt sich gediegen speisen?

Baselland Tourismus hat in Zusammenarbeit mit Gastro Baselland buchstäblich die beliebtesten Restaurants im Baselland auf eine Karte gebracht. Das Spektrum reicht von der urchigen Wirtshaus bis zum prämierten Sternelokal. Nicht der Preis spielt hier die wichtige Rolle, sondern was auf den Tisch kommt – natürlich serviert mit einem Lächeln.

Ohne Gastronomie gibt es keinen Tourismus. Im Mittelpunkt eines wundervollen Ausflugs durch unsere malerische Landschaft, eines Business-Meetings, eines Treffens mit Familie oder Freunden steht fast immer ein gedeckter Tisch mit einem Gastgeber oder einer Gastgeberin, die alles unternehmen, um einen neuen Stammgast zu gewinnen.

Gemeinsam laden wir Sie ein: Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise kreuz und quer durchs Baselland und erweitern Sie Ihren gastronomischen Horizont!



Restaurant Kategorien

- 1 Gourmet
- 11 Chic
- 19 Bürgerlich
- 43 Urchig
- 47 International
- 56 Ausflug
- 67 Café-Restaurant



Legende

Metzgete

Wenn die Tage kürzer und merklich kühler werden, kommt das Bedürfnis auf, sich in heimeligen, warmen Stuben und in guter Gesellschaft genüsslich satt zu essen. Eine im wahrsten Sinne des Wortes köstliche Art dies zu tun, ist bei einer Metzgete, wie sie viele Landgasthöfe im Baselland anbieten. Fleischprodukte, die nicht unmittelbar nach der Schlachtung der Tiere konserviert werden können, werden direkt verwertet. Die bekanntesten Erzeugnisse der Metzgete sind Blut- und Leberwürste. Wichtig zu wissen: Metzgete gibt es nur an bestimmten Tagen – weil eben alles ganz frisch zubereitet wird.



Lokaler Spitzenwein und edle Brände

An den sonnenverwöhnten Hängen des Basellands wachsen mehr als 60 Weinsorten. Die Schlager sind Pinot Noir und Riesling x Sylvaner. Spitzenweine, die in den letzten Jahren regelmässig Preise und Auszeichnungen gewinnen, sogar ein Weltmeistertitel ist dabei. Lassen Sie sich von der Qualität unserer regionalen Weine überraschen und bestellen Sie Flaschenweinqualität im Offenausgang. Übrigens: Im Baselland trinkt man als Digestiv statt Grappa einen Marc (sprich: Mar). Beides Traubentränkchen – nur kommt Ersterer aus Italien und Letzterer von hier. Einheimische Klassiker sind zweifellos auch der gute alte Kirsch und Vieille Prune.



Regionale Produkte

Die Verwendung regionaler Produkte ist en vogue. Es macht wahrscheinlich mindestens doppelt so viel Spass, sich eine Gabel Rindfleisch vom benachbarten Bauernhof, Teigwaren aus heimischem Dinkel oder wirklich frisches Obst und Gemüse in den Mund zu führen, wie wenn alles dreifach verpackt vom Grossverteiler stammt. Gastronomen haben diesen Trend verstanden und setzen auf «regional». Das benötigt mehr Planung und kostet mehr, doch die Liebe zum Detail zahlt sich aus: Denn heutzutage «ist nicht nur das Auge mit», sondern auch unsere Emotionen.



Online-Restaurantfinder

Auf der Karte sind 70 der beliebtesten Restaurants in Baselland aufgeführt. Natürlich gibt es noch viele weitere empfehlenswerte Adressen. Sie alle sind online unter:
www.baselland-tourismus.ch/geniessen

Bequem lässt sich beliebig filtern – stellen Sie sich auf der Merkliste Ihre persönliche Liste zusammen und senden Sie diese an Ihre Freunde.

top10-baselland.ch



Das Beste aus dem Baselland: 10 Kategorien mit je 10 besonderen Tipps. In Deutsch, Englisch und Französisch. Auch als App.

Baselbieter Genusswochen

Regional, saisonal und frisch: Die Baselbieter Genusskultur lebt jährlich im September hoch. Über 150 Anlässe laden während den 6 Wochen zur kulinarischen Entdeckungsreise und bieten Genüsse buchstäblich aus erster Hand: Gastronomen, Bauern, Winzer, Bäcker, Metzger und alle, die mit der Produktion und Verarbeitung lokaler Speisen zu tun haben, lassen die Kochkunst und lokale kulinarische Traditionen an spannenden Anlässen erleben und geniessen. Das gesamte Programm ist unter:
www.baselbieter-genusswochen.ch zu finden.

BASELBIETER GENUSSWOCHEN

Im praktischen Kreditkartenformat ist die **Baselland-CARD** das ideale Geschenk für Erlebnisse im Baselland. Gut essen gehen, Ausflüge unternehmen oder Genussprodukte einkaufen. Die **Baselland-CARD** lässt keine Wünsche offen und ist bei über 40 Partnern gültig. Sie ist wiederaufladbar und der aktuelle Saldo kann jederzeit online geprüft werden.



Baselland-CARD

Im praktischen Kreditkartenformat ist die **Baselland-CARD** das ideale Geschenk für Erlebnisse im Baselland. Gut essen gehen, Ausflüge unternehmen oder Genussprodukte einkaufen. Die **Baselland-CARD** lässt keine Wünsche offen und ist bei über 40 Partnern gültig. Sie ist wiederaufladbar und der aktuelle Saldo kann jederzeit online geprüft werden.

Impressum

Konzept
Baselland Tourismus, Liestal
Gastro Baselland, Liestal
Redaktion
Baselland Tourismus, Liestal
Erwin Schönholzer Grafik Atelier, Liestal
Gestaltung, Realisation und Bildbearbeitung
Baselland Tourismus, ZvG,
Thomas Ruf/Muttenz, Christian Perret
Ausgabe
2. Auflage 8000 (Gesamt 38000), Juli 2019
Für die Vollständigkeit und Richtigkeit aller Angaben wird keine Haftung übernommen.
Emblettre durch:
Basellandschaftliche Kantonalbank
hnw
Hochschule Nordwestschweiz

