

## Gasthof Neubad

### *Herrlich herbstlich*

Es gibt ganz bestimmt viele Gelegenheiten, einen Besuch im «Neubad» einzuplanen. Die Geburtstagsfeier der Tante. Ein lauer Sommerabend. Erste Frühjahrsgefühle. Aber vermutlich ist kein Zeitpunkt besser geeignet für eine Visite in Binningen als der allererste echte Herbsttag des Jahres. Draussen ist es regnerisch und schon leicht neblig, man stolpert über Kastanien, und drinnen im «Neubad» duftet es nach Rotkraut und Reh. Klischees? Vielleicht ein bisschen. Aber so ist es halt, jenes Restaurant, das im 18. Jahrhundert mal eine beliebte Badeanlage war, das später eher seiner Küche als seiner Zuber wegen bekannt wurde. Das Publikum erweist sich als erfreulich gemischt, und die Stimmung ist drastisch besser als das Wetter. Die vielen besetzten Tische deuten darauf hin, dass da offenbar etliche Basler Lust bekommen haben auf deftige Nicht-mehr-Sommer-Küche und das eine oder andere Glas Rotwein. Also dann. Der offen servierte Zinfandel, als Wein des Monats im Sortiment, scheint uns genau passend zu sein, um mitzuhalten mit saisonalen Spezialitäten wie dem Risotto samt Mascarpone und herrlichen Steinpilzen (ganz frisch, betont der Chef und weist auf ein Körbchen mit bereitstehenden Pilzen hin). Herbstlich orientieren sich auch Maronensuppe mit karamellisierten Stücken und Hirsch-Entrecôte mit Preiselbeersauce, nicht zu vergessen der Rehpfeffer mit Rotkraut, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli (Fr. 36.-). Am Nebentisch werden Teigwaren nachgereicht,

was allerdings nicht damit begründet werden könnte, dass die Portionen zu klein wären. Wir werden auch so hundertprozentig satt, haben nach zartem Fleisch und würzigem Kraut aber trotzdem Lust auf eines jener Klassik-Desserts, welche offenbar zu den Unabänderlichkeiten des Hauses zählen: Panna cotta, Schokoladenmousse, Sorbetteller und gebrannte Creme nach Grossmutter-Art. Zugegeben, das könnte spannender klingen. Ob es an den Stammkunden oder an der Küche liegt, dass die Patisserie noch nicht von Kreativität durchweht wird, können wir nicht mit Gewissheit sagen. Aber dass die Grosi-Creme (Fr. 14.-) klasse schmeckt, wissen wir nun. Weil der Espresso von einem hausgemachten Stückchen Konfekt mit Kräuteraroma begleitet wird, weil uns der nette Kellner stets mit Namen anredet (er kannte uns nicht, hat sich aber die Reservierung gemerkt) und weil auch sonst alles stimmt im «Neubad», bleibt die Dessertmotterei auch die einzige Kritik. Dass bei den Hauptgerichten, Herbst hin, Herbst her, unverrückbare Klassiker wie Läberli mit Röschti (Fr. 39.-) oder Rindsschmorbraten (Fr. 38.-) gelistet werden, sehen wir sogar positiv. Ein wenig Beständigkeit ist doch sehr sympathisch in wechselvollen Zeiten.

*wf*  
Neubadrain 4, 4102 Binningen  
Fon 061 302 07 05  
[www.gasthofneubad.ch](http://www.gasthofneubad.ch)  
mi-so 11.30-14 & 18-23.30 Uhr  
(Küche 11.30-13.30 & 18-22 Uhr),  
mo & di geschlossen  
HG Fr. 35-55

Basel, Neubad, Linien 6, 8, 36  
Gut und bürgerlich: Rang 2