



Frischer Wind im alten Gasthof.

## Mit Raffinesse

**TRADITIONSREICH.** Seit 1768 gibt es das «Neubad» in Binningen schon. Es handelt sich also um ein Haus von grosser Tradition, was man der Aussenfassade und dem schönen Innenraum der «Neubad»-Stube auch ansehen soll. Ansonsten haben die Betreiber jedoch mit dem, was zuvor war, gebrochen. «Im «Neubad» wurde bis dato eine sehr klassische, eher behäbige Küche gepflegt», wird auf der Homepage unumwunden zugegeben, «nun ist die Küche leichter geworden. Frisch, raffiniert, gesund, mit erstklassigen Produkten. Die schweren Saucen sind passé!» Unser Eindruck bestätigt dann, was hier derart verheissungsvoll angekündigt wird. Aus der überschaubaren Karte, die in regelmässigen Abständen durch ausgeklügelte Variationen überrascht, aber gleichzeitig auch immer ein paar Standardgerichte aufführt, haben wir uns zuerst für die Panna cotta vom Blumenkohl an Koriander-Gelee mit gebratenen Black-Tiger-Riesencrevetten entschieden (Fr. 24.–). Urteil: toll arrangiert und überaus mündend – die Hauptgänge, echte Basler Klassiker, können kommen. Geschnetzeltes Kalbsfleisch mit Pilzrahmsauce und Suuri Kalbsläberli, zu jeweils 39 Franken und zusammen mit einer goldgelb gebratenen Röstli serviert. Fazit: Das passt, genauso wie der Hügelheimer Spätburgunder, der in der sogenannten Gentlemans bottle zu fünf Dezilitern 26 Franken kostet.

**AUFMERKSAM.** Sehr aufmerksam die Bedienung, die wirklich darum besorgt ist, dass der Gast sich als König fühlt: So wurde etwa peinlichst genau darauf geachtet, dass die Eingangstür während unseres zweistündigen Aufenthaltes, durch die auch die Nebensäle bedient werden, immer geschlossen war – damit ja keine Zugluft das Essvergnügen störte. Und der Kellner brachte unsere kleine gemüseresistente Tochter gar dazu, dass sie die feine Kohlrabi-Cremesuppe mit schwarzen Trüffeln (Fr. 13.–) probierte und schliesslich mit sichtbarem Genuss fertig schlürfte. Das will was heissen! Obwohl der Gasthof Neubad von den Preisen her nicht unbedingt ein Familienrestaurant ist: Wir werden wieder kommen. Und uns in den wärmeren Jahreszeiten in den Garten setzen, der zu den schönsten der Region zählt.

ANDREAS W. SCHMID

> **Gasthof Neubad**, Neubadrain 4, 4102 Binningen. Telefon 061 302 07 05. Mi–So 11.30–14 und 18–23.30 Uhr.

[www.gasthofneubad.ch](http://www.gasthofneubad.ch)