

Restaurant Bad Schauenburg



Das edle, wunderschön gelegene Restaurant ist für seine hervorragende Küche bereits mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichnet worden und verwöhnt seine Gäste mit Köstlichkeiten aus der französischen Küche.

Das Restaurant Bad Schauenburg ist seit Jahren bekannt für seine hohe Qualität. Ein Grund, weshalb uns unsere Gäste vertrauen und gerne wiederkommen. So bestimmt auch die klassische französische Karte das Angebot. Saucen werden von Hand gefertigt, Gemüse stammt vom Markt oder unserem Garten, Fleisch und Fisch beziehen wir in Premium-Qualität von lokalen Partnern. Küchenchef Francis Mandin und seine talentierte Brigade hat mit seinen Ideen schon manchen Gastroteur überzeugt. «...Wir kommen jedes Mal ins Schwärmen im prächtigen "Bad Schauenburg" mit seiner Terrasse mitten in grünen Hügeln...», schrieb etwa Gault Millau 2014 und verleiht ihm aktuell 16 Punkte.

Lage und Umgebung

Das Bad Schauenburg liegt inmitten eines herrlichen Wander- und Spaziergebietes. Die grosse Parkanlage macht es unverwechselbar.

Mit dem Auto ist das Hotel sehr gut erreichbar, der Weg ist von Liestal aus angeschrieben und es sind genügend Parkplätze vorhanden.

Ambiente und Einrichtung

Das Restaurant ist schön eingerichtet und wurde kürzlich stilvoll renoviert. Die wunderbare, überdachte Terrasse bietet einen herrlichen Blick in die grüne Parkanlage, die das Hotel umgibt.

Küche und Angebot

Zwei Chefs und ein exzellentes Team stehen für eine frische saisonale Küche. Die Speisekarte zeigt jeden Monat drei neue Menubispiele mit fünf Gängen. Mit dieser Auswahl stellen die Gäste ihre Speisefolge nach Lust und Laune selbst zusammen. Sonntags gibt es dazu ein «Menu Dimanche». Seminargäste wählen täglich aus einem marktfrischen Angebot. Die Küche reagiert auf individuelle Bedürfnisse wie etwa glutenfreie oder lactosefreie Kost. Das Restaurant Bad Schauenburg will kein Gourmettempel sein, sondern eine konstant gute, zeitgemässe und innovative Französische Küche anbieten. Das Küchenteam bietet tägliche eine frische Auswahl an kunstvoll, sorgfältig zubereiteten Gerichten - von "Grosis Festtagsmenu" bis hin zu französischer Haute Cuisine und saisonalen Spezialitäten.

Team

Die Gastgeberfamilie Häring führt seit 1984 gemeinsam mit langjährigen Mitarbeitenden das Hotel. Seit 2016 hat Ihre Tochter Stéphanie Häring die Geschäftsführung des Bad Schauenburg übernommen. Geniessen Sie im Restaurant des Hotels die Köstlichkeiten, die Francis Mandin und Patrick Waltenspiel in der Küche zubereiten.

Bankettbetriebe

Das Restaurant Bad Schauenburg ist ein beliebter Ort für Seminare, Feste und grössere Essen. Zur Auswahl stehen dafür die Baselbieter Gaststube, das Basler Stübli, die Veranda oder auch der grosse Schauenburgersaal. Im Economiegebäude das Schauenegg, die WYSTUBE und gar der wunderschöne Ermitage Saal.

Die schönen Räumlichkeiten bieten Platz für 10-70 Personen.

Weitere Infos

Auszeichnung Gault-Millau: 16 Punkte

Küche

Gourmet

Öffnungszeiten

Mo-Sa: geöffnet

So: bis 16.00 Uhr

Auszeichnungen

Gault Millau: 16 Punkte

Eigenschaften

Bargeldlos bezahlen: möglich

Hotel Bad Schauenburg

Schauenburgerstr. 76

4410 Liestal

[Routenplaner](#)

Tel. +41 61 906 27 27

Fax +41 61 906 27 00

[Zur Webseite](#)

