



Unvergesslich feiern am Rhein

Wer sich gerne am Wasser aufhält und eine einmalige Aussicht zu schätzen weiss, ist im Restaurant Schiff in Rheinfelden wunderbar aufgehoben. Die malerische Lage am majestätischen Strom macht jeden Event zu einem unvergesslichen Erlebnis.

**SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN**
Restaurant Schiff
Marktgasse 60
4310 Rheinfelden
schiff@schuetzenhotels.ch
schuetzenhotels.ch

Öffnungszeiten
Mo – Fr 07:00 – 22:30
Sa 07:30 – 22:30
So 07:30 – 22:00

Das Restaurant Schiff in Rheinfelden lädt ein, besondere Momente in einer besonderen Umgebung zu zelebrieren. Mit seinen 118m² bietet der Rheinsaal im Erdgeschoss bis zu 80 Gästen Platz zum Feiern und Geniessen. Auch Feste im kleineren Rahmen sind hier bestens aufgehoben, weil sich der Raum bei Bedarf teilen lässt. Man geniesst den Apéro auf der Rheinterrasse und lässt sich von den Kreationen aus der Schiff-Küche kulinarisch verwöhnen.

Gabel für Gabel swiss-mediterran

Das Restaurant des Schiff ist bis weit über die Grenzen hinaus für seine swiss-mediterrane Küche bekannt. Sie verbindet Schweizer Traditionen gekonnt mit Elementen des Mittelmeerraumes. Viele Zutaten repräsentieren die Schweizer Bodenständigkeit, erden den Geschmack und halten sich an Vertrautes. Hinzu kommen Leichtigkeit, Lebenslust und gerne auch einmal eine Prise Feurigkeit, welche

das Küchenteam aus den klassischen mediterranen Gewürzen, Kräutern und ausgesuchten Zutaten herausholt. Die feinen Kreationen und oftmals überraschenden Erlebnisse werden auf der Rheinterrasse neben der Altstadtbrücke mit idyllischem Ausblick serviert. Gabel für Gabel entführt das Küchenteam seine Gäste das ganze Jahr über in südliche Gefilde und gibt ihnen Gelegenheit, gedanklich in die Ferne zu schweifen.

Cocktails von Nora

Das Schiff-Team verwöhnt seine Gäste zudem mit beliebten klassischen Cocktails wie Hugo und Aperol Spritz, überrascht aber auch immer wieder mit neuen, abwechslungsreichen Kreationen. «Unsere Mixkompetenz scheint sich herumgesprochen zu haben», lacht Chef de Service Nora Mugwika (Bild oben rechts), die für die Rezepte der Schiff-Cocktails verantwortlich ist. «Am meisten freue ich mich



jetzt schon auf unsere Sommerkreationen mit frischen Kräutern aus dem Urban Garden.» Denn mit den Sonnenstrahlen des Frühsommers sind auch die Kräuter aus dem Winterschlaf erwacht, die Nora im Urban Garden selber angepflanzt hat und mit denen sie nun ihre Cocktailkreationen anreichert.

Übernachten am Rhein

Ab dem 21. Mai 2024 ist das Hotel Schiff wieder für alle Gäste offen. Nach einer sanften Renovation erwarten die Gäste nun 39 Zimmer an bester Lage zwischen der pittoresken Rheinfelder Marktgasse und dem Rhein. Ob ein Spaziergang am Rhein oder Flanieren in der Altstadt: Von hier ist alles bequem zu Fuss erreichbar.





**Restaurant Bar
Ramazzotti**
Hutgasse 6
4001 Basel
+41 (0)61 262 20 30
hallo@ramazzotti-basel.ch
ramazzotti-basel.ch

Öffnungszeiten
Mo – Mi 11:30 – 14:30
17:00 – 23:00
Do – Sa 11:30 – 23:00
So 11:30 – 22:00

Estate und cielo blu im Herzen Basels

Der Sommer ist da und damit die Zeit des lustvollen Dolce far niente bei einem Caffè oder einem Aperitivo im Freien. Und flugs wird die Terrasse des Ristorante Ramazzotti unweit des Basler «Märt» wieder zum Hotspot für viele Innerstadtflaneure.

Endlich ist es wieder so weit! Die Tage sind länger geworden und das gesellschaftliche Leben hat sich von behaglich geheizten Innenräumen wieder ins Freie verlagert. Das ist im Restaurant Ramazzotti im Herzen der Grossbasler Altstadt nicht anders. Nirgendwo in der pulsierenden City verbringt man Mussestunden so geniesserisch wie auf der idyllischen Terrasse, wo Hut- und Glockengasse aufeinandertreffen.

Kein Platz für Stress

Für die gemütliche Atmosphäre dieser weitgehend verkehrsfreien Ecke sorgt der Chef des Hauses, Alil Rahmani persönlich. Er besorgt und pflegt die dekorativen Kübelpflanzen, verteilt sie strategisch perfekt zwischen den Tischen und schafft so die nötige Privatsphäre für seine Gäste. Sein zuvorkommendes Serviceteam sorgt dann dafür, dass der stressige All-

tag draussen bleibt. Die Aperitifkarte trägt ebenfalls zum Wohlbefinden des Geniessers bei, fällt doch sein Blick auf Empfehlungen wie den «Rosato Mio», gemixt aus Ramazzotti Rosato, Prosecco, Soda und Basilikum.

Menü für Mütter

Beim Erscheinen dieser FINE TO DINE-Ausgabe steht aber auch der Muttertag vor der Tür. Wer noch nach einer originellen Überraschung für die Hauptperson dieses Ehrentags sucht, wird in den historischen Innenräumen mit Sicherheit fündig. Ein feiner Lunch oder ein Abendessen in der dekorativen Atmosphäre der traditionsreichen Zunftstube trifft mit Sicherheit den Geschmack aller Mamas, die italienische Küche und charmanten Service mögen. Letzterer empfiehlt gerne ein besonderes Menü zum Ehrentag, aber natürlich kann die Tavola auch à la carte alle weiteren Leckereien aus der Ramazzotti-Küche ordern.

Saisonale Specials

Saisonale Spezialitäten finden sich zum Beispiel im Abschnitt «Pizze» der Speisekarte. Der Ramazzotti-Pizzaiolo belegt die bekanntlich knusprigste Basels wieder mit Zutaten, die zur Sommersaison passen. Das sind insbesondere Spargel, Schinken und Ei für die «Pizza Asparagi» oder Rauchlachs, Spargel und Zwiebeln auf der «Pizza Salmone e Asparagi». Das kennen Eingeweihte ja vom Chefkoch des Hauses: Zusätzlich zur regulären Speisekarte gibt er regelmässig neue Empfehlungen, die zur Saison passen. Neu dagegen ist die zeitliche Ausdehnung des Angebots. Wer ausserhalb der regulären Essenszeiten Lust auf die knusprigste Pizza von Basel oder eine leckere Pasta hat, kommt neu von Donnerstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr durchgehend bis Betriebschluss auf seine Rechnung.