



Coole Moules

Der Herbst im Restaurant zur Wanderruh bringt auch eine vielgefragte Spezialität des Hauses zurück auf die Menükarte. Neben dem traditionellen «Heuchelhase»-Hackbraten und dem legendären Cordon bleu (selbstverständlich glutenfrei) gibt es wieder die klassischen Moules marinières. Natürlich serviert man die in dieser Zeit auch in anderen Lokalen, aber sicher nirgendwo mit den einzigartig knusprigen Pommes Alouettes, die Dani Jenzer und sein Küchenchef exklusiv im Rinderfett frittieren. Ein Genuss der Sonderklasse – wie immer auch montags!

Hauswein zum Dritten

Natürlich serviert das Serviceteam um Chef de Service «Nagul» Kanagarasa zu den Moules in der Regel den weissen Hauswein, einen Cuvé Blanc von Familie Redigers Hofgut Birseck, den Fine To Dine in seiner letzten Ausgabe vorgestellt hat. «Im Herbst werden wir aus Anlass meines 10-Jahre-Jubiläums auf der Wanderruh unseren dritten Hauswein präsentieren», versprach Dani Jenzer unseren Lesern in jenem Beitrag. Und nun ist es soweit: Der Jubiläums-Tropfen ist eingetroffen und figuriert als dritter hauseigener Wein auf der Karte.

Bio aus dem Barrique

Ein paar Stichworte zum Steckbrief des Neuzugangs mit der edel designten roten Etikette: Es handelt sich um einen Bio-Wein aus der Cabernet Cubin-Traube, einer spät reifenden und ertragsricheren Rotweineuzüchtung mit robusten weinbaulichen Stockmerkmalen. Die Sorte liefert farbintensive, tanninbetonte Weine mit Cassisnote, die sehr komplex und extraktreich sind. Vor allem wenn sie, wie der Jubiläums-Tropfen, 18 Monate lang im Eichenfass gelagert worden sind. Unbedingt probieren, bevor die 400 Flaschen weg sind!

Restaurant Wanderruh

Dornacherstrasse 151
4053 Basel
+41 (0)61 361 08 88
info@wanderruh.ch
wanderruh.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr	11:30 – 14:00 18:00 – 24:00
Sa	geschlossen
So	geschlossen

