

Rössli Allschwil



Sophie Jutz und Dominique Arnet, der Mann mit dem Kürbis.

Die im Rössli Allschwil auf einer Holztafel verewigten Eigentümer der Liegenschaft beginnen im Jahr 1666. So darf man davon ausgehen, dass im Verlaufe der Zeit so mancher Becher über die Theke gegangen ist. Gemäss Sophie Jutz und Dominique Arnet, die den Betrieb erst vor kurzem übernommen haben, wollen sie die ganze Breite auf den Teller bringen – vom Wurstsalat bis zum Chateaubriand. Auch Klassiker wie Zürcher Geschnetzeltes und «Liebhabereien» wie Kutteln, Kalbsnieren und Kalbsleber werden angeboten. Insgesamt sind es gut 20 Beschäftigte, die für das Wohl der Gäste da sind.

Dorfplatz 1, 4123 Allschwil
061 486 96 96;
hotel@roessli-allschwil.ch
www.roessli-allschwil.ch

Rössli Oberwil



Julie Jaberg Wiegand, Gastgeberin mit üppiger Speisekarte.

Das Rössli in Oberwil ist bekannt für gutbürgerliche Kost. Als Spezialitäten kämen unter anderem Schweinebauch, Coq au vin und Kalbskopfterrine auf den Tisch, erzählt Gastgeberin Julie Jaberg, die mit ihrem Mann Philipp Wiegand das Traditionshaus erst vor wenigen Wochen übernommen hat; zuvor bewirtschaftete das Paar den Gasthof Neubad in Binningen. Die Wirtschaft zum

Rössli, seit 1876 mit Unterbrüchen eine Schankwirtschaft, befindet sich seit 1976 im Eigentum der örtlichen Bürgergemeinde und seit 40 Jahren im Inventar der geschützten Baudenkmäler des Kantons Baselland.

Hauptstrasse 30, 4104 Oberwil
061 401 18 81;
info@roessli-oberwil.ch
www.roessli-oberwil.ch

Rössli Biel-Benken



Annarosa Gertsch, die Gastgeberin, mit einem Charbonnade-Grill.

Seit 1875 ist das Rössli in Biel-Benken ein Gasthof. Früher war da, wo die zum Rössli gehörende Metzgerei heute steht, eine Wagnererei. Später diente das Gebäude als Autogarage. Gemäss den Gastgebern Walter und Annarosa Gertsch-Aeschlimann werden im Winterhalbjahr vorwiegend Leberli und Rösti sowie Wildgerichte angeboten. Die Gäste können aber auch eine Charbonnade bestellen, eine Art Holzkohle-Tischgrill, um sich ihr Fleisch zu brutzeln. Neun Teilzeitangestellte stellen den Betrieb – inklusive Hotelzimmer – sicher und bewirten die Gäste.

Therwilerstrasse 6,
4105 Biel-Benken
061 721 10 32;
info@roessli-bielbenken.ch
www.roessli-bielbenken.ch

Rössli Gelterkinden



Angelo Di Venere, hier mit einer schönen Flasche Wein.

Das Rössli bestand bereits im 16. Jahrhundert – damals noch als «Untere Wirtschaft». Dieses Gasthaus spielte in den vergangenen Jahrhunderten eine wichtige Rolle im Leben der Gelterkinder Bevölkerung. Angefangen im Bauernkrieg und über die Zeit der Revolution, die Wirren rund um die Kantonstrennung 1833 bis heute, wo es noch das einzige namhafte Lokal im Ort ist. Angelo Di Venere wirt seit 2007 hier; er hat das Rössli auf den Namen Al cavallino umgetauft. Weitherum bekannt ist die Beiz für ihre Fleischgerichte.

Rössligasse 20,
4460 Gelterkinden
061 983 01 33;
info@roessli-gelterkinden.ch
www.roessli-gelterkinden.ch

Rössli Itingen



Giuseppe Di Venere, Gastgeber, mit einer Platte Pasta-Delikatessen

Der Zufall will es, dass Giuseppe Di Venere der Bruder des Rössli-Gastgebers in Gelterkinden, Angelo Di Venere ist. Zusammen haben sie vor Jahren das Alta Villa in Ormalingen betrieben. Das jetzige Rössli in Itingen, entstanden anno 1575, hat vieles schon erlebt: ursprünglich ein landwirtschaftlicher Betrieb und später eine Bäckerei, werden hier seit Jahrhunderten Pferd und

Reiter bewirtet. Zu den Spezialitäten zählt der Chef das Antipasti-Buffer und die hausgemachten Pastagerichte. Insgesamt 16 Beschäftigte (davon 5 Vollzeit) sorgen sich um das Wohl der Gäste.

Dorfstrasse 39, 4452 Itingen
061 973 09 09;
restaurant@roessli-itingen.ch
www.roessli-itingen.ch

Rössli Zeglingen



Judith Gysin-Schaffner, die Gastgeberin, samt Spielzeug-Rössli.

Das markante Rössli ist das einzige im Dorf verbliebene Gasthaus. Hier werden seit bald 230 Jahren Gäste bewirtet. Die Gastgeberin Judith Gysin-Schaffner setzt auf währschafte Kost mit Produkten, die alle aus der näheren Umgebung stammen. Zu ihren Spezialitäten gehören Wiener Schnitzel und Forelle. Zu den Stammkunden gehören Gäste aus der ganzen Region. Die Wirtin kann sich auf ein verlässliches Team aus circa zehn Teilzeitarbeitenden stützen. Im Saal des ersten Stocks sind Wandmalereien des Basler Kunstmalers Rudolf Löw (1878–1948) zu sehen.

Hauptstrasse 57, 4495 Zeglingen
061 981 51 51,
willkommen@roessli-zeglingen.ch
www.roessli-zeglingen.ch

Rössli Laufen



Jannick, der Mann mit dem Gurkenglas, und Vater Dominik Hänggi.

Namenswechsel haben beim Rössli in Laufen Tradition. So habe es 1762 als Restaurant zum Fohlen bzw. Poulain firmiert, sagen die Betreiber, Vater Dominik und Sohn Jannick Hänggi. Schliesslich stand das Laufental zeitweise unter französischer Besetzung. In der jüngeren Geschichte diente es als Stammlokal des FC Laufen, der hier nach seinen Spielen zum Duschen und

Umziehen kam und sich danach verköstigte. Seit bald drei Jahren heisst das Lokal Simply im Rössli. Zu den Spezialitäten zählt das Rindstatar. Die Gastgeber stehen für eine «moderne Küche mit den besten Produkten aus der Region».

Hauptstrasse 28, 4242 Laufen
061 761 61 60;
info@simplygastro.ch
www.simplygastro.ch

Rössli Arlesheim



Selahattin Karçin, der Pizzaiolo, mit dem Pizzaschieber.

Das altherwürdige Rössli steht seit vielen Jahrzehnten im Zentrum von Arlesheim und verwöhnt seine Gäste. Bewirtschaftet wird es seit einigen Jahren von der Familie von Ali Soysal. Zu den Spezialitäten gehören die Pizzas aus dem Holzofen sowie die verschiedenen Pastakreationen. Die Belegschaft besteht aus neun Vollzeit- und fünf Teilzeitstellen.

Eremitagestrasse 20,
4144 Arlesheim
061 701 12 50;
info@roessli-arlesheim.ch
www.roessli-arlesheim.ch

Rössli Oberdorf



Andi Suter, Gastgeber mit Metzgermesser.

Andi Suter als gelernter Metzger und Koch hat das Rössli in Oberdorf vor bald sechs Jahren übernommen. Erbaut Mitte des 18. Jahrhunderts, befindet sich in der Gaststube ein unter Heimat-schutz stehender Kachelofen mit der Jahreszahl 1699. Suter und die acht Teilzeit-Angestellten

servieren die «alte Grosiküche». Er legt Wert darauf, alles zu bewerten (Nose to Tail). Deswegen, und wegen des Charmes des Gastgebers, komme man hierher.

Hauptstrasse 70, 4436 Oberdorf
061 961 03 01
www.roessli-oberdorf.ch

Rössli Reinach



Das Ehepaar Zülfi (l.) und Nuran Yüce mit dem grossen Kochtopf.

Der Reinacher Gasthof Rössli, heute im Eigentum der Gemeinde, war früher Metzgerei, dann kam der Gastbetrieb dazu. Seit etwas mehr als zwei Jahren bewirtschaftet das Ehepaar Nuran und Zülfi Yüce das Restaurant. Zu den Spezialitäten zählen Leberli mit Rösti, Cordon

bleu sowie türkische Spezialitäten. Es seien viele Vereine und Stammgäste, die hier einkehren würden.

Hauptstrasse 24, 4153 Reinach BL
061 713 70 59;
info@roessli-reinach.ch
www.roessli-reinach.ch

Rössli Buus



Susana und Roger Zumbrunn-Velazquez mit Tequila und Gläsern.

Roger Zumbrunn wirtet im Rössli in Buus schon in vierter Generation. Begonnen hat sein Urgrossvater anno 1937 zunächst mit einer Bäckerei. Heute bieten Zumbrunn und seine Frau Susana – sie ist Mexikanerin – nebst traditionellen Gerichten auch mexikanisches Essen an. In der

typischen Dorfbeiz, in der man auch hie und da den ansässigen Regierungsrat Thomas Weber antreffen kann, sind drei Personen Vollzeit angestellt.

Hauptstrasse 3, 4463 Buus
061 841 12 31; info@roessli-buus.ch
www.roessli-buus.ch

Rössli Lupsingen



Asly (l.) und Serhat Zeybek, das Duo mit den Pizzaschiebern.

Auf den 1. August 2020 haben Asly und Serhat Zeybek das einzige Restaurant in Lupsingen übernommen. Das Rössli bestand wahrscheinlich schon vor der Kantonstrennung anno 1833. Zumindest das Gebäude steht seit 1804. Es sind vor allem die Dorfbewölkerung und die Verei-

ne in der Umgebung, die hier einkehren. Als Spezialitäten sind es vorwiegend türkische Gerichte, die angeboten werden.

Liestalerstrasse 13,
4419 Lupsingen
061 911 00 82;
cieek.asly@gmail.com

Rössli Rothenfluh



Catana Zamfira Luminita, Gastgeberin mit schmucker Speisekarte.

Vor drei Jahren hat Catana Zamfira Luminita das Rothenflüher Traditionsgasthaus übernommen. Die gebürtige Rumänin betreibt ihr Lokal praktisch allein. Ihre Spezialitäten sind verschiedene Cordon bleu sowie verschiedene Fleischgerichte. Bitte beachten: Das Haus steht

in der – richtig! – Rössligasse und war schon um die Mitte des 19. Jahrhunderts eine Gastwirtschaft.

Rössligasse 13, 4467 Rothenfluh
061 991 01 89,
restaurant.roessli@hotmail.com
www.roessli-rothenfluh.ch

Auf Rössli-Tour im Baselbiet

Gastronomie Rössli ist der populärste Restaurantname der Schweiz. Angebot. Sie alle bieten auch Geborgenheit und ein Stück Heimat.

Robert Bösiger (Text) und **Christian Roth** (Bilder)

Akropolis oder Taj Mahal, Anatolia oder Sala Thai, Drache oder Napoli. An solche Namen von Restaurants haben wir uns längst gewöhnt. Sie belegen, dass wir Menschen gern auch mal über den Hag (frjessen und uns gastronomisch um den halben Globus bewegen.

In der Stadt werden die traditionellen Restaurantnamen häufiger geopfert zugunsten einer neuen Küche oder umgetauft, um hipper zu klingen. Auf dem Land hingegen bleiben die Bei-

zer eher bei den alten, klassischen Wirtshausschildern. Wir wissen: Der Mensch ist ein Gewohnheitstier. Und er nimmt nur ungern Abschied von Namen wie Frohsinn, Kreuz, Bären oder Sternen. Oder eben Rössli.

Verpflegung und Unterkunft für Ross und Reiter

Das Rössli, so hat die «Neue Zürcher Zeitung» vor einigen Jahren einmal nachgezählt, ist der beliebteste Wirtshaussname in der Schweiz, gefolgt von Kreuz, Löwen und Sternen. Daran dürfte sich seither trotz Beizensterben kaum etwas geändert

haben. Was verbindet die Rössli, worin unterscheiden sie sich? Wie kommen sie über die Runden in Zeiten von Corona? Die «Basler Zeitung» wollte es wissen; sie hat sich deshalb aufgemacht, um die Rössli auf Baselbieter Kantonsgebiet zu besuchen.

Wir vermuten, dass die Namensgeber früherer Zeiten nicht sonderlich viel Aufwand trieben, um ihre Schenke oder ihr Gasthaus mit einem Namen zu versehen. Damals hat das Rössli Ross und Reiter – und Pilger – Verpflegung und Unterkunft geboten. Davon zeugen bei einigen

Die Lokale unterscheiden sich in Geschichte, Anspruch und Die BaZ hat alle 14 Rössli-Beizen im Baselbiet besucht.