



Slow Food[®] Lössrach

Genuss im Zeichen der Schnecke rund um das DreiländerMuseum „Schmeck das Dreiland“ – gut, sauber und fair

Dreiländermuseum vorm. Museum am Burghof – im Hebelsaal – Basler Str. 143

Die Slowfood Convivien Lössrach, Basel, Stadt und Land und Schnackala68, Mulhouse zeigen sich von ihrer besten Seite, mit den Spezialitäten der Saison und Region.

- Fr 19 h **Vernissage „Zu Tisch! À table! Im Elsass, in Baden und der Schweiz“**
Eröffnung der Sonderausstellung und feierliche Umbenennung des Museums in Drei Länder Museum Lössrach
- Sa 14 – 19 h **Kleiner Drei Länder-Slowfood-Markt** im Hebelsaal mit den Slowfood Ortsgruppen der trinationalen Region, s.u.
- So 11 – 17 h Kleiner Drei Länder-Slowfood-Markt mit den Convivien Lössrach, Schnackala68 Mulhouse, Elsass und Slowfood Basel Stadt und Land
- So 11 h **„Slow Wine trifft Markgräflerland“** Slow Wine-Produzent Fiorentino Sandri vom Weingut Pojer & Sandri (Faedo, IT) – begegnet den Winzern Aenis, Dörflinger, Lämmelin- Schindler, Ruser, Schneider und Ziereisen.

MENU – SLOW MENU – SLOW MENU – SLOW MENU – SLOW MENU – SLOW MENU – SLOW MENU – SLOW MENU – SLOW

Slowfood - Menü 21. – 23. September 2012

Die Gastronomiebetriebe mit regionaler Küche rund um das Museum bieten zum Wochenende jeweils ein weitgehend nach Slowfood-Prinzipien zusammengestelltes 3-Gang-Menü an. Das Slowfood-Credo „gut – sauber – fair“ ist bei den Menüs die Leitlinie und steht für regional- typische, saison- gerecht hergestellte Gerichte und Lebensmittel.

Restaurant amburghof, Herrenstraße 3 (Freitag – Samstag, 12-14 h und ab 18 h)
Das Restaurant amburghof besticht mit regional-internationaler Küche, mit saisonaler Note:

Spätsommerliche Gemüse mit Salaten, Kräutern und Meerrettichdip

Freiland-Maispoularde geschmort und gekocht in Markgräfler Burgunder mit knackigem Lauch und Pastinakenpüree

Luftiges Frischkäsemousse mit Pflaumenkompott und Pflümlisorbet

Restaurant Drei König, am Alten Markt (Freitag – Sonntag)

Das Drei-Gang-Menü beim Gault-Millau-Restaurateur des Jahres 2012 Konrad Winzer, ganz badisch:

„Himmel & Erde“ gebratene Blut- und Leberwürste auf Apfel-Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Glasierte Kalbshaxe vom Hinterwälder Kalb, Gemüse ragout und Rosmarin-Kartoffeln

Zwetschgenterrine mit Zimteis

Freitag Abend:

Fromager Bouton d'Or – Familie Schell – aus Mulhouse, der Käseraffineur zu Gast:

Käsedegustation, aus Rohmilch, nach Elsässer Art .

Brauereigaststätte Lasser, Wallbrunnstraße 31 (Freitag – Samstag)

Die Traditionsgaststätte schenkt auch das Lörracher Hausbier von Lasser aus.

Zwiebelsuppe und Salat

Kleines Wiesentäler Mostfleisch mit Bratkartoffeln

Apfelomelett

Café-Bistro Glashaus, Chesterplatz 9 (Freitag – Samstag, bis 18 h)

Die besondere Adresse am Chesterplatz, das Integrationsprojekt, kulinarisch, kulturell, sozial:

Mild geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeeren und Salatbouquet

Wirsingroulade auf Wurzelgemüse mit Knöpfle

Eis vom Seebodenhof mit Obstragout

Café Pape, Basler Straße 157 (Freitag – Samstag, 11-14 h, geöffnet bis 18 h)

Das schönste Jugendstilhaus in Lörrach mit dem Generationen-Café:

Badische Nudelsuppe

Feldsalat mit geröstetem Speck

Tafelspitz mit Preiselbeeren und Meerrettichsauce, dazu Schnittlauch-Kartoffeln

Café Museum, Basler Straße 139 (Freitag – Sonntag, 14.30 – 18 h)

Das Café gleich neben dem Dreiländermuseum ist eine gute Adresse für feine Kuchen:

Aprikosen- und Zwetschgen-Wähen, Schwarzwälder Kirschtorte,
Badischer Käsekuchen.