

...frische, hausgemachte, heimische Küche...

Atelier del Gusto '19 entstand aus der Idee heraus, Fußgänger, Reisenden, Touristen und Anwohner, die durch Schlingen spazieren gehen, die authentischen Aromen der **traditionellen italienischen Küche** anzubieten.

In unserer Küche wählen wir die **Zutaten** mit größter Sorgfalt aus und achten dabei stets auf **Frische und Unberührtheit**.

Nichts wird vorgekocht. Wir kochen alles „**espresso**“; das bedeutet, manchmal brauchen wir ein bisschen mehr Zeit, aber das Ergebnis ist niemals enttäuschend.

Die meisten unserer Pasta, die **Gnocchi** und die **Ravioli** werden von den erfahrenen Händen unseres Küchenchefs **hausgemacht**. Sogar der Teig der Pizza und **Pinsa** wird hausgemacht, von der Verarbeitung des Mehls mit Wasser und Salz bis zum Schieben in den Ofen.

Kann man ein typisches italienisches Mahl eigentlich ohne Nachtisch beenden? Natürlich nicht. Aber fragen Sie uns bitte nicht nach der Dessertkarte: wir haben keine! Täglich bereitet unser Koch **neue Nachtische** mit frischen und **sortenreinen** Zutaten vor. Ihre Bedienungen können Ihnen das für Sie am besten geeignete Dessert mitteilen.

Kurz gesagt haben wir uns im Atelier del Gusto '19 ein bestimmtes **Ziel** gesetzt: die Traditionelle italienische Rezepte mit der besten **Qualität** auf den Tisch zu bringen.

Dennoch haben die Worte in der Küche keine Bedeutung, vielmehr müssen die Gerichte selbst sprechen. Das heißt, jetzt müssen wir Ihnen nur noch einen **guten Appetit** wünschen.

Buon appetito!

Ihr Team von Atelier del Gusto '19



Die historischen Tafeln in Schliengen „zur Sonne“

Zu den Gasthäusern, die seit alters den Markplatz (Dorfplatz) säumen, gehört die „SONNE“ zu den Ältesten in Schliengen. Vermutlich ist sie aber älter als die erste Nennung von 1575, wo Christian Funck als Sonnenwirt erscheint.

1608 taucht die „SONNE“ wieder auf mit Rechnungen gelegentlich der Huldigung für den neuen Basler Bischof als Landesherrn. 1618/20 ist Haus Kuttler Sonnenwirt, 1621/23 Claus Brendlin. Dazwischen schiebt sich ein tragisches Ereignis: Die Witwe von Christian Funck, Elisabeth Weidmännin, die als „Sonnenwirtin“ bezeichnet ist, wurde 1623 (in Birseck, dem damaligen Sitz des Landvogts) als Hexe verbrannt.

Trotz der turbulenten Kriegsläufe (30-jähriger Krieg 1618-48) hatte die Sonne ihren Betrieb weitergeführt. Erneut erscheint Haus Kuttler als Wirt und 1636 Anton Rimmelin, aber 1629 bereits Haus Metzger, der auch 1651/52 genannt ist.

Vermutlich ist dieser Sonnenwirt identisch mit dem Untervogt Johannes Metzger, dem Stifter des Dorfbrunnens und der Loretto-Kapelle. Die „Sonne“ blieb im Besitz der Familie Metzger bis ins 19. Jahrhundert.

1716 und 1720 ist Franz Leonhard M. genannt, der Enkel von Johannes M., vermutlich hatte er sie von seinem Vater, ebenfalls Untervogt Quirin M, geerbt.

Dann ging sie an seinen Neffen (von Franz Leodegar) über mit Namen Johann Friedrich M. Dessen Sohn, der ebenfalls Friedrich M. hieß, ließ 1772 das Haus neu bauen, so wie wir es heute noch kennen.

Das Metzger-Wappen mit Fratze über dem Eingang dürfte etwa 100 Jahre älter sein, also noch vom Vorgängerbau herkommen. Dieser Sonnenwirt ist jung gestorben (1774) und ist, da er zugleich „Kirchenmeister“ war, in der Kirche beigesetzt worden.

Seine Frau, Franziska geb. Wettlin, wirtete bis 1794. Dann ging das Haus erst an Sohn Franz Anton M. und 1839 an Enkel Gustav Adolf M., der 1847 starb.

Seine Witwe, Karoline geb. Pfunder aus Hertingen, heiratete 1851 Johann Baptist Dienger und wirtete weiter bis 1898, auch nach dem Tod ihres zweiten Mannes (1880). Sie war 59 Jahre lang Sonnenwirtin.

1855 hatte man an der Mauchener Gasse entlang einen Saal angebaut, der später mit einer Bühne versehen und bis zum 2. Weltkrieg örtlichen Vereinsveranstaltungen diente. Wie jedes Gasthaus hatte auch die „Sonne“ Landwirtschaft wurde nach dem 2. Weltkrieg aufgegeben; 1941 waren die Ökonomiegebäude abgebrannt; an ihrer Stelle sind Garagen (s.t. nach dem Motelprinzip) und Parkplätze entstanden.

1898 kam die „Sonne“ als Erbschaft an Alfred Tröndlin, der das Haus an Küfermeister Robert Eurich verpachtete. 1904 kaufte es Otto Maier aus Mauchen, der das Gasthaus mit seiner Frau Frieda geb. Schmidlin bis 1934 führte. Dann war es verpachtet; erst an Küchenchef Wilhelm Dietsche aus Zell, 1959 an Hugo Ullmer aus Günterstal.

1950 bis 1959 führte Tochter Paula Maier, die mit Tierarzt Dr. Karl Beck in Staufen verheiratet war, die Gastwirtschaft. Sie ist bis zum Jahre 1993 im Besitz der Familie Maier / Beck geblieben. 1959 pachtet Sie Hermann Scheck aus Tübingen, den 1969 Siegfried Meyer aus Schliengen und 1981 Friedrich Mayer, ebenfalls aus Schliengen als Wirte ablösen.



Nachdem die „Sonne“ über 2 Jahre lang leer stand, erwarb Walter und Carola Grim im Jahre 1993 die „Sonne“. Nach langen Restaurierungs- und Renovierungsarbeiten war dann die Neueröffnung des Gasthauses „Sonne“ im November 1994. Im Jahre 2000 wurden die Hotelzimmer komplett aufs neuestes Niveau renoviert.

Das Gebäude erinnert noch an zwei historische Ereignisse. Bei der Schlacht von Schliengen (2. Koalitionskrieg: 26. Oktober 1796) führte im Nahkampf ein österreichischer Offizier einen Säbelhieb gegen einen französischen Soldaten; da sich dieser weg duckte, schlug der Säbel auf die stählerne Türfassung; die Kerben sind heute noch zu sehen. Und unter dem Speicherfenster, der Mauchener Gasse zu, ist eine Kanonenkugel von dieser Schlacht eingemauert.

Nun ist die Sonne seit November 2018 im Besitz von den Geschwistern Ilke und Erik Quaglia. Ursprünglich kommen sie aus Italien und diese Herkunft wollen sie nutzen um ein Stück von Italien nach Deutschland zu bringen. Sie haben alles renoviert und wollen damit das wunderschöne historische Gebäude erhalten.

Dennoch wollten sie etwas vollkommen Neues daraus machen. Sie änderten den Namen des Restaurants in Atelier del Gusto '19 und vereinen nun gutes Essen mit der Kunst. Mit viel Leidenschaft, Kunst, Liebe und authentischer italienischer Küche machen sie aus der Sonne einen Ort des guten Essens, der Familie und des Wohlfühlens. Vielen Dank für ihren Besuch und wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Restaurant Atelier del Gusto '19 und in dem Hotel Sonne.

Antipasti – Vorspeisen

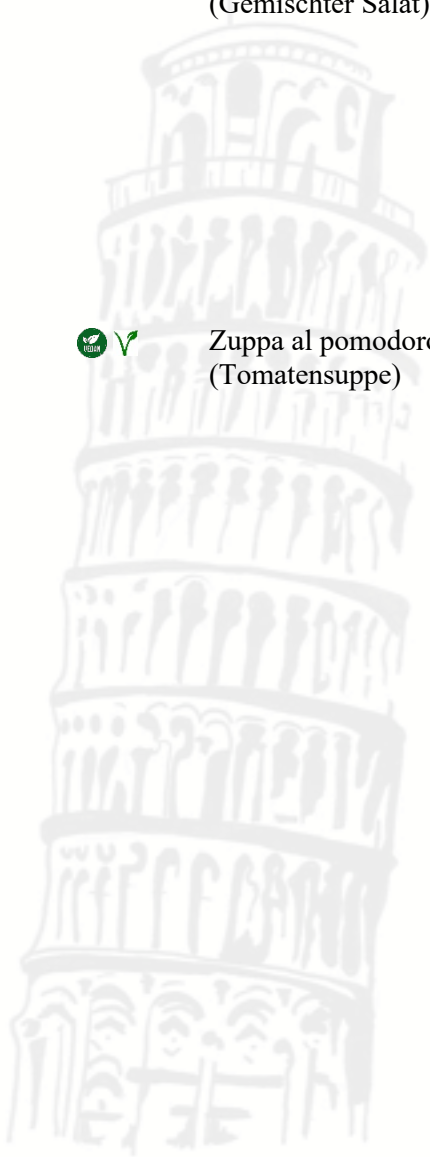
| | | |
|---|--|---------|
|  | Bruschetta (Hausgemachtes Bruschetta-Brot mit Tomaten und Olivenöl) ⁽¹⁾ | € 6,90 |
|  | Burrata (Burrata, Kirsche Tomaten) ⁽⁷⁾ | € 9,50 |
| | Antipasto Mediterraneo (Wurst- und Käseplatte) ^(1,7) | € 14,00 |
| | Carpaccio di carne con rucola (Typisches Italienisches Fleisch mit Rucola) ⁽⁷⁾ | € 12,00 |

Contorni – Beilagen

| | | |
|---|--------------------------------------|--------|
|  | Insalata verde (Grüner Salat) | € 4,50 |
|  | Insalata mista (Gemischter Salat) | € 5,00 |

Zuppe – Suppen

| | | |
|---|-------------------------------------|--------|
|  | Zuppa al pomodoro (Tomatensuppe) | € 6,90 |
|---|-------------------------------------|--------|



Primi piatti

| | | |
|---|--|---------|
| | Bigoli al Ragù (Bigoli mit Hachfleisch sosse) ^(1,3,9) | € 12,90 |
| | Tagliatelle al Tartufo (Tagliatelle mit Truffel) ^(1,3,7) | € 24,50 |
| ✓ | Ravioli Mediterranei (Hausgemachte Ravioli mit Krauter) ^(1,7) | € 11,50 |
| ✓ | Ravioli al Tartufo (Hausgemachte Ravioli mit Truffel) ^(1,3,7) | € 24,50 |
| | Tagliatelle fatte in casa con panna e salmone (Hausgemachte Tagliatelle mit Lachs und Sahne) ^(1,3,7) | € 12,90 |
| | Spaghetti ai sapori di mare (Spaghetti mit Meeresfrüchten) ^(1,12,14) | € 19,90 |
| ✓ | Gnocchi fatti in casa alla sorrentina (Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum) ^(1,7) | € 12,00 |

Secondi piatti di carne – Hauptspeisen Fleisch (Alles mit Beilagen)

| | | |
|--|--------------------------------------|---------|
| | Rumsteack von der Tag ⁽⁴⁾ | € 27,90 |
|--|--------------------------------------|---------|

Pinsa und Pizza



Die Pinsa, vom lateinischen „pinsare“ (zerquetschen), besteht aus einer uralten Rezeptur aus dem antiken Rom. Sie kann somit als die Urform der Pizza mit weit zurückreichender Vergangenheit bezeichnet werden.

Der Teig lässt sich leichter verdauen und weist zudem weniger Kalorien auf als der herkömmliche Pizzateig. Das Geheimnis ihres leichten Teiges besteht übrigens darin, dass er 24 bis 72 Stunden lang aufgehen muss und mit kaltem Wasser zubereitet wird. Der Teig besteht ein Mix aus verschiedenen Vollkornmehlen (Weizen, Roggen, Gerste, Reis und

Hafer) und einem Mutterteig, die „Biga“, der mindestens 16 Stunden gären muss. Nach dieser Ruhezeit wird der Teig bearbeitet und mit Öl, Salz und unserem speziellen revitalisierten Wasser (GRANDER®-Wasserbelebung) gemischt

| | | |
|---|--|---------|
| ✓ | Marinara (Tomatensauce, Knoblauch) ^(1,7) | € 7,00 |
| ✓ | Margherita (Tomatensauce, Mozzarella) ^(1,7) | € 7,50 |
| | Capricciosa (Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Schinken) ^(1,7) | € 10,80 |
| | 4 Stagioni (Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Schinken, Oliven) ^(1,7) | € 11,40 |
| ✓ | Caprese (Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten) ^(1,7) | € 10,40 |
| | Prosciutto (Tomatensauce, Mozzarella, Schinken) ^(1,7) | € 9,90 |
| ✓ | Funghi (Tomatensauce, Mozzarella, Pilze) ^(1,7) | € 9,40 |
| | Prosciutto e funghi (Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze) ^(1,7) | € 10,20 |
| | Diavolo (Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami) ^(1,7) | € 10,50 |

| | | |
|---|--|---------|
| | Salame (Tomatensauce, Mozzarella, Salami) ^(1,7) | € 10,20 |
| | Hawaii (Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas) ^(1,7) | € 10,70 |
| | Tonno e cipolle (Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln) ^(1,7) | € 9,10 |
| ✓ | Zwiebeln (Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln) ^(1,7) | € 8,50 |
| | Napoli (Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern) ^(1,7) | € 10,00 |
| | Zucchini e gamberetti (Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Shrimps) ^(1,7,12) | € 13,70 |
| ✓ | 4 formaggi (Tomatensauce, 4 Käsesorten) ^(1,7) | € 10,50 |
| ✓ | Vegetariana (Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse) ^(1,7) | € 12,40 |
| | Überraschung (Überraschung der Küche) ^(1,7) | € 12,50 |
| ✓ | Pizzabrot/Pinsabrot ⁽¹⁾ | € 6,00 |
| | Lachs (Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Rucola, Kirschtomate) ^(1,7) | € 13,70 |
| | Parmaschinken (Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse) ^(1,7) | € 13,50 |
| ✓ | Popaye (Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Frischkäse) ^(1,7) | € 10,30 |
| ✓ | Calzone (Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Schinken) ^(1,7) | € 12,50 |

Spezielle Pinse und Pizze!

Carne Salada

(Tomatensauce, Carne Salada, Rucola, gehobelter Parmesankäse) ^(1,7)

€ 14,00

Frutti di mare

(Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte) ^(1,7,14)

€ 15,90

Caprese Bufalina

(Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Kirschtomaten) ^(1,7)

€ 13,50

Mari e monti

(Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Meeresfrüchte) ^(1,2,4,7)

€ 13,50

Atomica

(Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Zola, Oliven, Artischocken, Pilze, Zwiebeln) ^(1,2,4,7)

€ 13,50

Desserts

Dessert del giorno fatti in casa
(Hausgemachte Tagesdesserts) ^(1,3,7,8)

€ 6,50

Getränke

Alkoholfreie Getränke

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Cola 0,33l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Cola Zero 0,33l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Fanta 0,33l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Mezzo Mix 0,33l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Sprite 0,33l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Eistee Zitrone 0,2l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Eistee Pfirsich 0,2l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Apfelsaft 0,2l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Apfelschorle 0,2l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Orangensaft 0,2l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Orangenschorle 0,2l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Johannisbeersaft 0,2l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |
| Johannisbeerschorle 0,2l / 0,4l | € 3,20 / € 3,80 |

Wasser

| | |
|----------------------|--------|
| Lieler Classic 0,75l | € 3,80 |
| Lieler Classic 0,25l | € 2,00 |
| Lieler Natur 0,75l | € 3,80 |
| Lieler Natur 0,25l | € 2,00 |

Bier

| | |
|---|-----------------|
| Pils 0,33l / 0,5l ⁽¹⁾ | € 3,40 / € 4,00 |
| Radler Pils 0,33l / 0,5l ⁽¹⁾ | € 3,40 / € 4,00 |
| Weizen Hefehell 0,5l ⁽¹⁾ | € 4,00 |
| Pils Alkoholfrei 0,33l ⁽¹⁾ | € 3,40 |
| Weizen Alkoholfrei 0,5l ⁽¹⁾ | € 4,00 |

Aperitif und Digestif

| | |
|---|------------------|
| Prosecco 0,11 / Flasche ⁽¹²⁾ | € 4,90 / € 30,00 |
| Hugo ⁽¹²⁾ | € 6,00 |
| Aperol Spritz ⁽¹²⁾ | € 5,00 |
| Amari e digestivi ⁽¹²⁾ | € 4,50 |
| Grappa Riserva Barricata 24 Monate 30ml ⁽¹²⁾ | € 6,00 |

Warme Getränke

| | |
|--------------------------------|--------|
| Espresso | € 2,00 |
| Doppelter Espresso | € 2,20 |
| Kaffee | € 2,20 |
| Cappuccino ⁽⁷⁾ | € 2,50 |
| Latte macchiato ⁽⁷⁾ | € 2,50 |
| Tee | € 2,50 |



WEIN

Italienischer Wein

| | |
|---|---------------------------|
| Hauswein Rot 0,11 / 0,25l / 0,5l ⁽¹²⁾ | € 3,00 / € 5,50 / € 10,90 |
| Hauswein Weiß 0,11 / 0,25l / 0,5l ⁽¹²⁾ | € 3,00 / € 5,50 / € 10,90 |
| Hauswein Rosé 0,11 / 0,25l / 0,5l ⁽¹²⁾ | € 3,00 / € 5,50 / € 10,90 |
| Italienischer Rotwein – Flasche ⁽¹²⁾ | € 23,00 |
| Italienischer Weißwein – Flasche ⁽¹²⁾ | € 23,00 |
| Italienischer Rosé – Flasche ⁽¹²⁾ | € 23,00 |

Schliengener Wein

| | |
|--|--------------------------|
| Spätburgunder Rotwein, trocken 0,11 / 0,25l / 0,5l ⁽¹²⁾ | € 2,20 / € 5,30 / € 9,90 |
| Gutedel, trocken 0,11 / 0,25l / 0,5l ⁽¹²⁾ | € 2,20 / € 4,90 / € 9,50 |
| Rosé 0,11 / 0,25l / 0,5l ⁽¹²⁾ | € 2,20 / € 5,10 / € 9,70 |
| Spätburgunder Rotwein, trocken – Flasche ⁽¹²⁾ | € 17,50 |
| Gutedel, trocken – Flasche ⁽¹²⁾ | € 16,90 |
| Rosé – Flasche ⁽¹²⁾ | € 17,00 |


Weinschorle

| | |
|----------------------|--------|
| Rot ⁽¹²⁾ | € 3,50 |
| Weiß ⁽¹²⁾ | € 3,50 |
| Rosé ⁽¹²⁾ | € 3,50 |

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
13. Lupinen
14. Weichtiere

Zeichenerklärung

 Vegetarische Speise

 Vegane Speise

 Glutenfreie Speise