

2018  
2019

# BASEL GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in Quartieren und Dörfern  
Was die grossen Küchen den Gourmets auftischen  
Die schönsten Tische im Grünen und direkt am Rhein  
Was die besten Italiener und Asiaten servieren  
Aufregende Trendsetter und bewährte Institutionen  
SÜDBADEN und ELSASS: 47 Restaurants für Schlemmer

130  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET



In Partnerschaft mit

 Basler  
Kantonalbank

 PRO INNERSTADT  
BASEL

 Basler Zeitung



Cibo Mediterraneo

## C

## Cibo Mediterraneo

### Klassische Italianità

Eine etwas einsame Gegend für ein Restaurant, denke ich noch und bremse am Fusse des St. Alban-Bergs ab. Neben mir plätschert der Dalbedych, der St. Alban-Teich, ein im Mittelalter angelegter Gewerbekanal. Und weit und breit kein Veloständer. Das sieht Basel gar nicht ähnlich. Doch durch das frühherbstliche Laub sehe ich da oben das St. Alban-Tor blitzen. Okay, alles klar. Weiter vorne stehen als Sehenswürdigkeit noch die letzten Reste der ehemaligen Basler Stadtmauer, die ab 1860 endgültig weggeräumt wurde, um der Stadt den benötigten zusätzlichen Platz zu verschaffen. Falls man nicht zu hungrig ist, könnte man also vor dem Restaurantbesuch noch einen historischen Rundgang unternehmen. Wir sind aber hungrig. Und das «Cibo Mediterraneo», ein unpräzises, aber doch sehr elegant eingerichtetes Restaurant an allerruhigster Lage, bietet klassische Italianità. Also nichts wie rein!

Der Hunger treibt uns gleich zur Vorspeise. Die Linguini mit Vongole (Fr.

22.–) sind sehr angenehm al dente und mit den Muscheln wird nicht gespart. Das Tintenfisch-Carpaccio (Fr. 21.–) ist schön angerichtet, dezent würzig und sehr zart im Biss.

Ein grosser Gastrosoph soll einmal gesagt haben, dass man die Güte eines Restaurants an seinen offen ausgeschenkten Weinen erkennen kann. Der Primitivo di Salerno (Fr. 6.50/dl) ist aller Ehren wert, ansonsten liegt für weitergehende Genüsse eine reichhaltige Weinkarte bereit.

Grandios sind dann die beiden Hauptgerichte. Erstens der Ossobuco (Fr. 38.–): butterzartes Fleisch und ein Knochen mit ganz viel Mark. Mmmmh. Und die Sauce lenkt nicht ab vom Fleischgeschmack, sondern begleitet ihn ganz vorsichtig hin zur perfekten Polenta. Auch die Gemüsebeilage sei lobend erwähnt: kein verkochtes Gemisch, sondern Kohlrabi, Rübli und Zucchini, alles bissfest und mit schönem Eigengeschmack.

Die Pizza «Cibo Mediterraneo» (Fr. 25.–) sieht wunderbar aus. Sie ist gut belegt mit Rohschinken, Mozzarella di bufala, Rucola und Parmesanspänen. Der Teig ist dünn und knusprig, so wie er nun mal sein muss bei einer guten Pizza.

Als Desserts gibt es die Klassiker wie Tiramisu, und auch die Grappa-Auswahl ist zufriedenstellend.

Falls es überhaupt eine Kritik gibt: die Homepage des «Cibo» mit den Speisekarten bedürfte dringend einer Aktualisierung. Aber den St. Alban-Teich lässt das selbstverständlich kalt. Sanft plätschert er auf unserem Heimweg wieder neben uns her. wb

Weidengasse 19, 4052 Basel  
Fon 061 311 74 73  
www.cibobasel.ch  
mo 11.30–14.30, di–fr 11.30–14.30 & 18–23.30, sa 18–23.30 Uhr  
(Küche 11.30–14 & 18–22.30 Uhr),  
mo-abend, sa-mittag & so geschlossen  
HG Fr. 25–43, Pizza Fr. 19–27

h m t v

Basel, St. Alban-Tor, Linie 3  
Verführung auf Italienisch: Rang 6

## E

## Eatery (im Hotel Nomad)

### Einmal quer durch die ganze Welt

Etwas versteckt liegt das Brunngässlein eigentlich an bester Basler Lage, zwischen dem Banken- und dem Aeschensplatz. Mitten an dem kurzen Strässchen liegt das schicke Design- und Lifestyle-Hotel «Nomad», in dessen Erdgeschoss sich das Restaurant oder eben die «Eatery» befindet. Der internationale Name ist nicht nur der Umgebung, sondern auch dem Angebot angepasst, also schon sozusagen Programm. Im Restaurant empfängt uns links eine lange Bar mit vielen, vielen Köstlichkeiten in Flaschen. Der Raum ist gross, luftig, zeitgemäss eingerichtet und man hat richtig Platz.

Die Karte führt uns einmal quer durch die ganze Welt: Vorspeisenmässig geht es vom Walliser Plättli über den libanesischen Frischkäse Labneh und die syrische Paprikamousse Muhammara bis hin zur hawaiianischen Ahi Poke Bowl mit Reis, Sesam, Avocado, Ananas, Frühlingzwiebeln und Kresse (Fr. 18.–). Neben der veganen Version gibt es auch empfehlenswerte Variationen mit Pouletfleisch (Fr. 24.–) und mit Lachs (Fr. 26.–).

Auch die «Mains», also die Hauptgerichte, sind international aufgestellt. Wir entscheiden uns für den gut gewürzten marokkanischen Rindfleisch Eintopf Djemaa el Fna (Fr. 29.–) mit Kichererbsen, Rübli, Zucchetti und Sultaninen. Auch das Chapala Pulusu,

ein indisches Fischcurry mit Tomaten, Okraschoten, Sprossen und Joghurt (Fr. 29.–), schmeckt vorzüglich. Verlockend ist hier auch das vegetarische Angebot, etwa der iranische Gemüsetopf mit getrockneten Limetten, Butternusskürbis, Spinat und ausgewählten Gewürzen und Kräutern (Fr. 26.–). Und wer es üppig will, kann ab 18 Uhr und für zwei Personen das «Nomad menu to share» (Fr. 58.– pro Person) bestellen. Von den Getränken können wir vor allem das Ayinger Weissbier (Fr. 8.50/5 dl) empfehlen, ein Gebräu aus Aying, der Perle vor den südlichen Toren Münchens und der Heimat so manchen Biers, das uns bis anhin durchs Leben begleitet hat.

Genug geschwärmt, die «Eatery» im «Nomad» ist so etwas wie die Küche der Zukunft, eine welthaltige, weltdurchlässige Sammlung von Genüssen. Von Vor-, Haupt- oder Nachspeisen gibt es vier bis fünf Angebote auf der Karte, auch beim Wein und bei anderen Getränken, alles fantasievoll kombiniert. Doch, doch, das könnte uns gefallen. wb

Brunngässlein 8, 4052 Basel  
Fon 061 690 91 60  
www.nomad.ch  
mo–so 7–24 Uhr (Frühstück bis 10.30,  
Küche 11.30–23 Uhr)  
HG Fr. 23–39

h m s t v

Basel, Aeschensplatz  
Linien 3, 8, 10, 11, 14, 15

Basler Trendsetter: Rang 7

## L

## L'Angolo di Vino

### Feine Adresse

Die Adresse, St. Alban-Graben, Hausnummer 1, verspricht schon einiges. Im Geschäftshaus mit der dunkel gefärbten Glasfassade haben sich Firmen wie Tesla und Engel & Völkers einquartiert, auch die Credit Suisse. Wand an Wand zu den Elektroautos befindet sich das «L'Angolo di Vino», ein unkompliziertes, auf Anhub sympathisches Restaurant, in dem man sich gleich wohlfühlt, sowohl drinnen als auch draussen auf dem loungeartig eingerichteten Boulevard. Man kann hier frühstücken, Salate und Suppen geniessen oder etwas Süsses, wie die Torta della nonna. Vor allem kann man aber für ein Glas Wein herkommen. Die Auswahl ist üppig, und die Flaschenpreise knacken nur selten die 100-Franken-Marke. Für

einen Chianti Classico von Fonterutoli werden 68 Franken verlangt, für den kultigen Tignanello, ebenfalls aus der Toskana, faire 145 Franken. Eine verführerische Idee ist zudem, dass hier bestellt man drei Dezi oder mehr, jede Flasche geöffnet wird. Zum Wein kann man sich dann eine Focaccia oder eine Piadina nach eigenem Gusto zusammenstellen lassen. Dazu gibt es ein breites Angebot an italienischer Charcuterie von Prosciutto San Daniele bis Coppa und Bresaola. Oder verschiedene italienische Käsesorten. Oder Gemüse, wie gefüllte Auberginen. Und schliesslich eine Auswahl von verschiedenen Paste und verschiedenen Saucen.

Am heutigen Dienstag ist zusätzlich auch noch Sushi-Tag. Wir versuchen die kleine Portion, Chibi heisst sie, zu der je zwei Nigiri, Ura Maki und Hoso Maki gehören. Alles ist frisch und von bester Qualität, das bei einem Preis von 15 Franken. Der Sauvignon Terranico 2015, mit schöner Frucht, gleichzeitig genügend trocken, passt ausgezeichnet dazu (Fr. 7.–/dl). Nach dem gelungenen Abstecher nach Japan bringt uns die servierte Lasagne, eines der wenigen warmen Gerichte, definitiv nach Italien zurück – schmeckt ausgezeichnet. Eine Piadina, etwas weich die Teigschale, an eine dünne Focaccia erinnernd, lassen wir mit Prosciutto San Daniele, Mailänder Salami und Parmesan füllen (Fr. 15.50). Das üppige Ergebnis gefällt, genauso wie das von der fröhlichen Kellnerin empfohlene Glas Primitivo Malbek dazu. Der italienische Espresso kommt selbstverständlich aus einer grossen silbernen Profi-Kaffeemaschine. Welch feine Adresse mitten in Basel!

hjk

St. Alban-Graben 1, 4051 Basel  
 Fon 061 411 51 51  
[www.langolo-di-vino.ch](http://www.langolo-di-vino.ch)  
 mo–fr 8–23, sa 10–23 Uhr,  
 so geschlossen  
 HG Fr. 12.50–18.50

**h m t v**

**h** Basel, Bankverein  
 Linien 2, 3, 8, 10, 11, 14, 15

**Trouvaillen für Weinnasen: Rang 7**

## Le Rhin Bleu

*Mediterranes Flair*

Über ein paar Treppenstufen erreicht man das sommerliche Restaurant «Le Rhin Bleu». Auf der grossen Terrasse, nur wenige Meter über dem Wasser, staunt man über den in den Himmel ragenden, schneeweiss leuchtenden Roche-Turm auf der anderen Flussseite.

Am steilen Ufer, als hübscher Kontrast, winzige Badehäuschen in vielen Farben und Formen mit einer Treppe zum Rhein. Mit Blick Richtung Westen auf Wettsteinbrücke und Münster denkt man: Was für ein entspannter, himmlischer Ort. Aufgespannt die Sonnenschirme, gut besetzt der einfache, aber einladende Bereich mit Bar und Lounge.

Eine freundlich-unkomplizierte Kellnerin in Shorts überreicht uns die attraktive Speisekarte, macht uns gleichzeitig auf den Plat du jour aufmerksam (Fr. 23.–), heute sind das Merguez mit BBQ-Sauce und Taboulé plus Waldbeeren-Tiramisu als Dessert. Wir lassen es ruhig angehen mit einem Glas Verdejo von den Bodegas Naia (Fr. 8.50/dl), später wechseln wir dann zu einer Flasche Rosé by Ott von der Domaine Ott (Fr. 48.–). Der recht gehaltvolle Rosé aus der Provence passt perfekt zum heute mediterranen Basel und ins angesagte «Le Rhin Bleu». Das frühere «Veronica» wird neu von «Safran Zunft»-Pächter Alexandre Kaden geführt, und wer sich ein bisschen umschaute, glaubt gerne, dass er in seiner Karriere bereits einen Beach Club in Kalifornien geführt hat. Die Speisekarte ufert nicht aus, ist originell zusammengestellt. Schwertfisch oder Dorade vom Grill, Rindshohrücken mit Rosmarinkartoffeln oder «Rhin Bleu»-Burger. Wir starten mit frittierten Calamaretti (Fr. 16.–), die wunderbar knackig eingebacken, mit Kräutern und Rucola verfeinert und von einer rassigen Peperoni-Tomaten-Sauce begleitet sind. Zum folgenden Pouletspieß Piri-Piri gehören Kräuter-Quinoa und ein Salat von Bohnen mit allenfalls etwas zu viel Biss, dafür aber einem rassigen und erfrischenden Dressing (Fr. 27.–). Die Tortellini haben eine schmackhafte Pfifferlingfüllung und sind mit Salbeibutter gut abgeschmeckt. Zum Abschluss unseres kleinen Ausflugs ans Meer gönnen wir uns noch eine Crema catalana (Fr. 12.–) zum Espresso. Und ein paar wärmende Sonnenstrahlen.

hjk

St. Alban-Rheinweg 195, 4052 Basel  
 Fon 061 311 53 53  
[www.lerhinbleu.ch](http://www.lerhinbleu.ch)  
 mo–so 11.30–14 & 18–24 Uhr  
 (Küche 12–14 & 18–23 Uhr),  
 Bar 12–23 Uhr (je nach Witterung),  
 Oktober bis März geschlossen  
 HG Fr. 24–42

**m s t v**

**h** Basel, Breite  
 Linien 3, 36, 80, 81

**Tische direkt am Rhein: Rang 7**



Eatery (im Hotel Nomad)

**N**

## Noohn

*Basler Leichtigkeit mit Sake*

Basel sei eine Weltstadt, behaupten viele Basler. Was die Zürcher bekanntlich von Zürich auch behaupten. Doch an der Limmat sind Lokale wie das «Noohn» alles andere als an der Tagesordnung. Restaurants, die nicht nur ein paar Tische, sondern eine Freizeitgestaltung über das Essen hinaus bieten. Das «Noohn» unter der Leitung von Managerin Annabell Alvarez-von Grafenstein ist ein Gesamtkunstwerk, wie es genauso gut auch in München, London oder New York existieren könnte. Vorne an der Bar kann man sich fläzen, im Sommer darf man die Dachterrasse nutzen, und man kann nach Lust und Laune an der Sushitheke verweilen. Gleich daneben, ohne trennende Wände, befindet sich das eigentliche Restaurant, grosszügig, einen Blick auf die Küche erlaubend, loftartig. Am frühen Abend noch spärlich besetzt, eine Stunde später bis fast zum letzten Platz gefüllt mit jungen und älteren Menschen, Baslern, Expats und auswärtigen Besuchern. Weltläufigkeit, dein Name sei «Noohn»!

Die Speisekarte hält da locker mit, indem sie Satay-Spiessli (Fr. 14.–), eine Tempura-Königskrabben-Crevetten-Rolle (Fr. 16.–) oder knuspriges Enten-Pao (Fr. 16.–) anbietet oder mit einem Salat mit hausgemachtem Sweet-Chili-Limetten-Dressing und Gemüse-tempura (Fr. 15.–) punktet. Letzterer entpuppte sich als grosse Schüssel mit feiner Sauce. Links und rechts von uns wurden im Anschluss an die Vorspeisen Bento-Boxen aufgetragen, die zu den beliebtesten Speisen des Hauses zu zählen scheinen. Von allem etwas halt und auch noch hübsch zurechtgemacht! Wir blieben allerdings beim Sushi-Assortiment mit beachtlicher Auswahl an Maki und Nigiri (Fr. 34.–) und versuchten uns bei einem zweiten Besuch an Poke (Fr. 38.–), der gerade angesagten Mischung aus Reis, mariniertem Fisch, Avocado, Mango und Wakame, die ihren Siegeszug von Hawaii aus bis in die Schweiz angetreten hat. Übers übliche Asien-Einerlei gehen auch die warmen Hauptgerichte hinaus. Wolfsbarsch mit Pak Choi und Carnaroli-Wakame-Galette (!) zu 44 Franken, Shanghai-Nudeln mit knuspriger Ente und im Wok gebratenen Udon-Nudeln zu 38 Franken. Bekommt man ebenso wenig an jeder Basler Ecke wie das