

2017

BASEL GEHT AUS!

Was gemütliche Beizen für Geniesser auftischen
Wer in Basel, in Südbaden und im Elsass die Trends setzt
Wo die besten Italiener und Asiaten Spezialitäten servieren
Was Spitzenköchinnen und -köche zu bieten haben
Wo man im Grünen und direkt am Rhein gut essen kann
SÜDBADEN und ELSASS: 43 Restaurants für Feinschmecker

111
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Cibo Mediterraneo

C

Cibo Mediterraneo

Sooo lecker

Mitten zwischen viergeschossigen Wohnhäusern – da also, wo man eher kein Restaurant erwartet – findet sich zu unserer Überraschung ein gutes und

sympathisches italienisches Restaurant. Zum Trottoir hinaus hat es einige Tische im Freien mit beruhigendem Blick auf alte, mächtige Bäume und einen Dorfbach (nein, nicht auf den Rhein, der ist ein paar Schritte weiter unten). Innen erweist sich das «Cibo Mediterraneo» als angenehmes, beinahe schon elegantes Lokal mit vielleicht 50 Plätzen,

weiss gedeckten Tischen und einem äusserst freundlichen, gut gelaunten Francesco Di Grazio als Gastgeber. Bei einem Glas Arneis (Fr. 6.–/dl) kommt der Anstoss für unsere Vorspeise vom Nebentisch. Eine gepflegte, Hochdeutsch sprechende Dame, die eben aus Hamburg zurückgekommen ist, dort immer Fisch essen musste und sich riesig gefreut hat auf die «sooo leckere Pizza» hier. Also teilen wir uns, etwas unüblich vielleicht, zum Einstieg eine Pizza «Cibo Mediterraneo» (Fr. 25.–), die vom Küchenchef persönlich aufgetragen wird. Der goldbraune Teig ist dünn und leicht knusprig, der Belag mit Mozzarella di bufala, Rohschinken, Parmesanspänen und Rucola äusserst schmackhaft.

Inzwischen haben wir uns aus dem Angebot der rund 30 Rotweine (29 Italiener, ein Tessiner) auf den Morellino di Scansano Riserva 2011 der Fattoria Le Pupille geeinigt (Fr. 63.–), der uns einmal mehr sehr gut gefällt. Auch als feiner Begleiter der Wochenspezialität, der Gamberoni vom Grill (Fr. 35.–). Diese sind knackig gebraten, längs aufgeschnitten und darum auch einfach zu zerlegen. Sie sind begleitet von einem Risotto al limone und einer Gemüse-Julienne mit vielen Kräutern. Sehr gut gefallen auch die Steinpilz-Panzerotti (Fr. 26.–) an einer kräftigen Rahmsauce, angereichert mit Wirsing, gedörrten Tomaten und Salsiccia. Inzwischen hat sich das Lokal, obwohl etwas abseits der Innenstadt gelegen, grösstenteils gefüllt. Vor-

nehmlich Stammgäste, schätzen wir, die Stimmung ist jedenfalls angeregt, aber entspannt. Auch deshalb verlängern wir noch um das Dessert, teilen uns ein schönes Tiramisu mit kräftig befeuchtetem Biskuitboden. Und sind uns einig, dass das «Cibo Mediterraneo» dem Quartier richtig gut tut. *hjk*

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

sowie 24. Dezember bis 2. Januar und

zwei Wochen im August

HG Fr. 24–43, Pizza Fr. 19–27

h m t v

Basel, St. Alban-Tor, Linie 3

Verführung auf Italienisch: Rang 9

E

Eatery (im Hotel Nomad)

Eisenkraut zum Burger

Sieht so die Gastronomie der Zukunft aus? Locker, flockig, frisch von der Leber weg? Vielleicht schon. Jedenfalls dann, wenn sie bei der Qualität von Speis und Trank nicht nachlässt. Und das tut die «Eatery» im «Nomad» keinen Augenblick lang, jedenfalls nicht bei unseren Visiten. Ganz im Gegenteil: Das Lokal mit dem jugendlichen Touch verführt mit einer Fülle an originellen Kleinigkeiten. Dass selbst 48-Jährige hier geduzt werden, gehört offenbar



DAS BREITE HOTEL

*** ganz schön anders.



Frühstücken wie ein Kaiser –
brunchen wie drei Könige.
Frisch, reichhaltig, hausgemacht.

Frühstück täglich. Brunch Sa & So

Reservierung empfohlen

061 315 65 65

zum Stil des Hauses und gefällt deshalb, weil es passt und nicht aufgesetzt wirkt. Das tut auch das Ambiente nicht, das man grob in einen vorderen Barteil und den hinteren Restaurantbereich unterscheiden kann. Essen kann man natürlich auch vorn, und das taten wir. Nur was nehmen? Küchenchef Roger hat eine Speisekarte zusammengestellt, die vom Gewöhnlichen abweicht. Man kann sich also orientalische Mezze bestellen, darf sich eine nigerianische Erdnussuppe mit Bananenküchlein kommen lassen oder mit Käse überbackene Nachos ordern. Ceviche? Gibt es. Ebenso wie ein senegalesisches Gericht mit Huhn und Karotten oder die frittierten Thunfischkugeln nach Was-wissen-wir-woher-Vorbild. Wir wetten aber: Falls jemand zum Zürcher Geschnetzelten aus Baselbieter Kalbfleisch ein Fladenbrot mit Zimt als Beilage wünschte, Parfümreis, Süsskartoffeln oder indischen Dal, bekäme er es – einzeln oder alles zusammen.

Wem das zu beliebig und zu verwirrend erscheint, muss ja nicht kommen. Und verpasst Tom Kha Gai (Fr. 14.–), eine rassige asiatische Suppe mit Kokosmilch und Galgant, erfährt auch nicht, wie gut der Pacific Burger (Fr. 29.–) schmeckt. Er hat mit einem Feld-Wald-und-Wiesen-Burger nicht das Geringste zu tun, sondern besteht aus kurz angebratenem Label-Rouge-Lachs, delikatem schwarzem Bun, Wasabisauce und – man staune – Edamame als Beilage. Solche Delikatessen gibt es durchgehend, während andere nur zu den Hauptessenszeiten erhältlich sind. Hot Dogs soll es auch noch sehr spät geben, die ersten Stunden des Tages wiederum sind dem Frühstück gewidmet; die Gäste des schicken Designhotels «Nomad» wollen ja auch zufriedengestellt werden. Die Nachtschesser sind eh glücklich, weil sie hier Cheesecake bekommen oder Zwetschgen & Snickers. Uns empfahl der Kellner, passend zur gerade tobenden Basler Herbstmesse, ein Spezialdessert (Fr. 14.–), eine Variation aus Zuckerwatte, Magenbrot und Orangensorbet. Schmeckte witzig, war vielleicht ein bisschen zu süß, liess sich aber gut mit Kaffee verbinden. Womit wir bei den Getränken und einer weiteren Zurschaustellung von Originalität wären. Bier aus der hauseigenen Brauerei Volta Bräu, Eisenkraut-Birnen-Saft oder ein Aperitif wie «Tasmanischer Teufel» lassen die Säfte im Mund zusammenlaufen. Und die Weinfreaks,

also wir, sind glücklich, weil der Champagner von Bérèche stammt und der offene Pinot noir von Annatina Pelizzatti aus Graubünden. Die Gastronomie der Zukunft setzt nicht unbedingt auf schwere, ausufernde Weinkarten, sondern auf eine kluge, individuelle Auswahl. wf

Brunngässlein 8, 4052 Basel
Fon 061 690 91 60
www.nomad.ch
mo-so ab 7 Uhr
(Küche 11.30-23 Uhr)
HG Fr. 19-38

h m s t v

Basel, Aeschenplatz
Linien 3, 8, 10, 11, 14, 15, 37, 81

Basler Trendsetter: Rang 2

S

St. Alban-Stübli

Vif und verlässlich

Wer einfach wieder einmal gut essen gehen will, der besucht Charlotte Bleile im «St. Alban-Stübli». Das ist eine die Jahre überdauernde eherne Regel, deren Wahrheitsgehalt sich auch diesmal wieder bestätigen wird – so viel vorweg. Wir flanieren durch das Zuckerbäcker-Mittelalter der St. Alban-Vorstadt und kommen am Haus Nr. 64 vorbei, in dem der grosse Kunsthistoriker Jacob Burckhardt lebte und schrieb. Auch Hermann Hesse, Friedrich Dürrenmatt und Jürg Federspiel wohnten in der Strasse. Weil das Wetter spätsommerlich mild daherkommt, setzen wir uns in den kleinen Open-Air-Bereich neben dem Restaurant.

Der Service, das sei hier extra lobend erwähnt, ist vif und verlässlich. Schnell entscheiden wir uns des Hungers und der Lust wegen: Als Vorspeise gibt es die Kalte-Suppen-Variationen (Fr. 16.50), die sind im wahrsten Sinne des Wortes ein Gaumenkitzler. Und der Teller Steinpilze (Fr. 28.–), in Butter gebraten und mit mediterranen Kräutern verziert, ist fast so wie ein erfrischender Spaziergang durchs regenfeuchte Gehölz, wo der Boletus edulis normalerweise unschuldig vor sich hinwächst. Als Alternative wären auch Ravioli gefüllt mit frischen Eierschwämmli, Rohschinken und Rucolasalat (Fr. 26.50) oder eine Fenchel-Sellerie-Remoulade serviert mit Krabbenfleisch und Granny-Smith-Apfel (Fr. 27.50) zur Verfügung gestanden, aber die Entscheidung fällt bei so einem feinen Angebot der gehobenen bürgerlichen Küche ja immer



Eatery (im Hotel Nomad)

schwer. Als Hauptgericht bevorzugen wir die Kalbsleberwürfel auf provenzalische Art mit Saisongemüse und cremiger Hartweizenpolenta (Fr. 40.–). Die Läderli sind perfekt gebraten, die Polenta ist wirklich cremig und passt optimal dazu. Ausserdem gibt es das pikante Tatar, schön angemacht und dekoriert und von himmlischer Schärfe (Fr. 36.–). Dazu trinken wir einen Œil-de-Perdrix (Fr. 53.–) von der Küste des Neuenburgersees, und das alte Wachtelauge passt wirklich perfekt zum Mahl. Die Weinkarte des «St. Alban-Stübli» ist, wie man sich denken kann, hervorragend gut ausgestattet.

So geht der milde Abend dahin, ein letzter Gruss an die Vergangenheit und dann zurück in die laute Stadt. wb

St. Alban-Vorstadt 74, 4052 Basel
Fon 061 272 54 15
www.st-alban-stuebli.ch
mo-fr 11.30-14.15 & 18.30-23 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr),
sa & so geschlossen (nicht während Messen) sowie 24. Dezember bis 8. Januar und 14. Juli bis 6. August
HG Fr. 36-58

h m t v

Basel, Aeschenplatz
Linien 3, 8, 10, 11, 14, 15, 37, 81

Gut und bürgerlich: Rang 1

St. Albanneck

Zum Gernhaben

Gäste müssen wieder fortgeschickt werden an diesem Abend – und das sollte allen zu denken geben, die meinen, in der gehobenen Basler Gastronomie mal eben so einen Platz ergattern zu können. Und gehoben ist das «St. Albanneck», dessen Namen Einheimische nur als «Dalbenegg» nuscheln, ganz gewiss. Weniger im Sinne des Mehrbesseren, des Abgehobenen, Teuren, Unzugänglichen; gemeint ist vielmehr das Überdurchschnittliche, das hier geboten wird, das Selbstverständliche und das besonders Aufmerksame. Ein Erlebnis also, das schon im ersten Moment beginnt, als wir eintreten und von einer netten Kellnerin empfangen werden. Bald darauf kommt auch die Gastgeberin, Julia Hölzl, die ihre Rolle perfekt ausfüllt. Man merkt, dass die Frau Profi ist, sich auskennt mit den Gästen, auf Deutsch wie auf Englisch zu beraten versteht. Man fühlt sich wohl, würde die Dame gern für den Preis als «Gastgeberin des Jahres» vorschlagen. Wer immer den verleiht.

Küchenchef Henning Prahl sehen wir leider nicht, aber wir bekommen ja etwas zu essen von ihm, nehmen also über Umwege Kontakt mit ihm auf. Keine