



Im «Bonvivant» in Basel tafeln die Gäste in styliher Atmosphäre. *CLAUDIA LINK*

Zum 10-Jahr-Jubiläum ein 10-Gang-Menü

Das Basler «Bonvivant» setzte schon auf ein einziges fixes Menü, als dies für die Gäste noch erklärungsbedürftig war.

«Was wäre deine Traumvorstellung von einem Restaurant?», fragte Petra von Gunten ihren Lebenspartner Andreas Schürmann, als dieser vor gut zehn Jahren auf der Suche nach einem neuen Konzept war. «Ich würde nur ein einziges Menü anbieten», sagte der damals mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern dotierte Küchenchef. Um sogleich hinterherzuschicken: «Aber das funktioniert in Basel nie.» Denn was heute viele Lokale zelebrieren, war damals eine Novität, vor allem für das eher reservierte Basel.

Doch trotz der anfänglichen Skepsis wagten sich Andreas Schürmann und Petra von Gunten an das Abenteuer. Seit 2006 be-

hen. Denn Petra von Gunten sammelt und restauriert neben ihrer Tätigkeit als Gastgeberin auch gefragte Designermöbel aus dem 20. Jahrhundert.

«Irgendwie hat diese verrückte Idee wider Erwarten funktioniert und es ist nun schon lange her, seit wir den ersten Gästen erklärten, dass sie nur das Lokal, nicht aber ihr Menü aussuchen konnten», erzählt Petra von Gunten mit einem herzlichen Lachen.



Petra von Gunten kümmert sich mit viel Hingabe um die Gäste. Zudem zeichnet sie für das Raum- und Musikkonzept verantwortlich.

Das täglich wechselnde Fünfgangmenü aus saisonalen Produkten aus der Region bereiten der Chef Andreas Schürmann und seine Sous-chefin Tanja Rüdissühli in der im Lokal integrierten Küche zu. Anlässlich des Jubiläums kamen und kommen die Gäste in den Genuss von zehn verschiedenen Gängen. Am Samstag, 10. September, verwöhnen Andreas Schürmann und Petra von Gunten mit ihrem Team das gemischte Publikum nochmals mit einem Jubiläumsmenü.

Für einmal an einem langen Tisch. So wie das die Patronne zu Beginn eingeplant hatte. Dafür waren die Basler dann aber doch zu reserviert. Nun kommt die Ursprungsidee des Zusammensitzens an der Jubiläumstavolata zum Tragen. *BERNADETTE BISSIG*



Andreas Schürmann kochte während Jahren im Schürmann's bis er genug von der Punkteküche hatte und auf das Einfache setzte.

treiben sie nun ihr Lokal namens «Bonvivant» mit Erfolg. Dieses ist in einem Industriegebäude aus den Dreissigerjahren im Basler Gundeldingerquartier angesiedelt und mit Vintagemöbeln eingerichtet, die auch zum Verkauf ste-