

TOP 7

GENUSS PUR IN DEN QUARTIEREN



Abseits der Trampelpfade

Nicht nur entlang der Trampelpfade im Stadtzentrum wird mit guten Ideen auf hohem Niveau gekocht. Auch draussen in den Quartieren verwöhnen kreative Wirte und Köche ihre Gäste mit sorgfältig zubereiteten Speisen. Wer für ein gutes Essen auch einmal mit dem Tram quer durch die Stadt fährt, wird mit der Entdeckung sympathischer Lokale belohnt.

Bonvivant



- 1 **Bonvivant** *Keine Qual der Wahl* 078
Gundeli, Bruderholz; Zwingenstrasse 10, 4053 Basel
- 2 **Gundeldingerhof** *Hinter den sieben Geleisen* 079
Gundeli, Bruderholz; Hochstrasse 56, 4053 Basel
- 3 **Oliv** *Tour méditerranée* 086
St. Johann, Südwesten; Bachlettenstrasse 1, 4054 Basel
- 4 **Krafft** *Consum und Klassiker* 094
Kleinbasler Innerstadt; Rheingasse 12, 4058 Basel
- 5 **St. Alban-Eck** *Herzlich, persönlich* 072
Bahnhof, St. Alban, Breite; St. Alban-Vorstadt 60, 4052 Basel
- 6 **Balade** *Sehr sympathisch* 092
Kleinbasler Innerstadt; Klingental 8, 4058 Basel
- 7 **Zur Rebe** *Alte Schule* 104
Kleinbasler Innerstadt; Hammerstrasse 69, 4057 Basel



Bonvivant

B

Bonvivant

Keine Qual der Wahl

Allerhöchst erfreulich ist dieser «Bonvivant». Just das Restaurant, das Basel braucht! Aber Andreas Schürmann kennt ja sein Basel und dessen Bedürfnisse bestens. Hier im «Bonvivant» hat er ausserdem einen perfekten Überblick, da er sozusagen vor den Augen der Gäste in einer Ecke des Lokals kocht. Von Riehen ans andere Ende der Stadt gezogen, wirbt das Ambiente nicht mehr um die Betuchten, sondern vermehrt um die ebenfalls wohlsituierte kreative und künstlerische Gesellschaft. Architektengraue Kleidermode dominiert und harmoniert mit den Vintage-Design-Möbeln und dem Industriechic der ehemaligen Seidenbandfabrik. Ein klein wenig formell wirkt die im Ganzen sehr sympathische Bedienung nur dann, wenn sie etwas umständlich die Gepflogenheiten des Hauses erklärt. Und die gehen so: Man isst, was auf den Tisch kommt, sofern man keine Unverträglichkeiten angibt. Es gibt nur ein Menu, das aber so ausgelegt ist, dass man etwas mehr oder auch etwas weniger essen, sprich, einen Zwischengang einschalten kann, der beispielsweise bei Fleischessen-

lust auch als Hauptgang bestellt werden kann. Wir lassen uns auf das ganze Menu ein. Das startet mit einem grosszügigen Amuse-Bouche, einer wirklich verführerischen Fenchelcremesuppe mit Fisch. Dann geht es weiter mit einem Loup de mer mit stark angebratener, knuspriger Haut und wiederum himmlischem Selleriepüree. Als Zwischengang wird dann ein Scampo angekündigt mit Linguine und Dörrtomaten und Selleriepistou. Als Alternative hätten wir einen Spinatgratin mit weissem Trüffel haben können, was allerdings den Zwischengangpreis von 25 auf 52 Franken erhöht hätte. Als Pièce de Résistance wird ein schottischer Hirschrücken serviert, beziehungsweise je zwei anständige Tranchen davon, sowie eine Portion Spätzli, die uns vielleicht nur deswegen als etwas bescheiden erscheint, weil sie so lecker ist. Das Dessert, eine Nusstorte mit Aprikosensorbet und Schokoladenmousse, teilen wir uns. Als Weinbegleitung werden ausschliesslich Schweizer Weine empfohlen, darunter sogar ein Zürcher Wein, ein Pinot gris von Erich Meier. Den hätten wir zwar gern gehabt, ebenso wie den Petite Arvine von Didier Joris und einen Cornalin von Benoît Dorsaz, aber wir entdecken auf der Karte noch den Condrieu les Chailées de l'Enfer 2006 von Georges Ver-

nay zu sagenhaften 105 Franken, dem wir noch weniger widerstehen können. Überhaupt ist die ganze Weinkarte eine einzige Verführung mit sehr moderaten Preisen. Und moderat erscheint uns dann auch die Rechnung von 202 Franken für die beiden Menus. mvh

Zwingerstrasse 10, 4053 Basel
Fon 061 361 79 00
www.bon-vivant.ch
mo-fr 12-14 & 18.30-24,
sa 18.30-24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
sowie während der Basler Fasnacht und
vom 18. Juli bis 2. August
sowie 26. September bis 4. Oktober
Abendmenü: ab Fr. 74,
Mittagsmenü: ab Fr. 39

m t (v nur Mittwoch)

B Basel, Tellplatz, Linien 15, 16

Genuss pur in den Quartieren: Rang 1

E

Eoipso

Wunderbar

Sie wirkt jedes Mal überraschend, die anregende Stimmung in der alten Halle der früheren Maschinenfabrik. Auf der einen Seite die lange Bar mit vielen vielen Tischen und vielen vielen Menschen, die Bier, Drinks und weiss nicht was trinken. Auf der anderen Seite das Restaurant mit den wie zufällig hingestellten, weiss eingedeckten Tischen, an denen bei Kerzenlicht getafelt wird. Und von gut aussehenden, gut gelaunten und gut geschulten jungen Herren in Schwarz wunderbare Gerichte aufgetragen werden. Ein im Reisblatt gedämpfter Kingfish, ein Ragout fin von der Wildsau mit Blätterteighaube und Zwiebelconfit. Zwei Speisekarten bekommt der Gast. In der einen findet sich das abendliche Menü mit vier oder fünf Gängen (Fr. 79.-/89.-), zu denen auf Wunsch jeweils der passende Wein kredenzt wird (plus Fr. 35.-/43.-). Auf dem anderen Blatt stehen sechs Vor- und sechs Hauptspeisen zur Wahl. In sich hat es auch die Weinkarte: phantastisch die Auswahl, phantastisch die Preise!

Vorweg wird ein kleiner Spinatstrudel gereicht. Dann ein Thai-Mango-Gurken-Salat (Fr. 21.-), der weniger scharf ist als angenommen. Auf den hellgelben Mango- und hellgrünen Gurken-Stücken an sanftem Ingwer-Chili-Dressing liegen zwei Pulpoarme, gebraten und noch warm. Sehr überraschend, sehr gelungen. Sehr passend dazu auch der Petite Arvine de Vétroz 2004 der Walliser Winzerin Fabienne Cottagnoud.