

## Lokaltipp Restaurant Bonvivant, Basel

Das ist eine Hommage an ein aussergewöhnliches Restaurant: Das Abendessen bei unserem letzten Besuch war ein kulinarischer Höhepunkt in diesem Jahr. Das «Bonvivant» in Basel hat keine Gault-Millau-Punkte und bietet stets ein einziges Menu aus regionalen Produkten an. Etwa so: Zur Vorspeise wurde eine herrliche Lachsforelle mit Sellerie-Pastinaken-Püree und Sesam serviert. Es folgte der perfekt komponierte Zwischengang mit Bachsaibling, Linsen, Wurzelgemüse, grobem Senf und Schnitt-



lauch. Als Hauptgang gefiel der rosa gebratene Rücken vom Zürcher Oberländer Damhirsch, begleitet von Bohnen, getrockneten Pilzen und Quinoa. Den süssen Abschluss bildete eine luftig-leichte Quarkmousse mit einer pochierten Birne. Preis 103 Fr. Andreas Schürmann kocht genial; Petra von Gunten kümmert sich charmant um die Gäste und punktet mit Weintipps. Vereinzelt erinnert sie sich nicht genau an den Jahrgang. Wir helfen nach: Der Gevrey-Chambertin der Domaine Sylvie Esmonin stammte aus dem Jahr 2008. *Peter Keller*

### Facts

Was? Kleine Auswahl an grossen saisonalen Leckerbissen, serviert in einer ehemaligen Seldenbandfabrik.

Für wen? Für alle, die sich auf die Kochkünste von Andreas Schürmann einlassen, und für jene Zürcher, die vorurteilsfrei unser Lieblingslokal in Basel besuchen wollen.

Wo? Restaurant Bonvivant, Basel, Zwingerstr. 10, 4053 Basel, Tel. 061 361 79 00; [www.bon-vivant.ch](http://www.bon-vivant.ch)