

# Vertrauensbildende Häppchen



Ein gutes Glas Wein, ein Häppchen nebenher, manchmal braucht man nicht mehr. Und genau dies bietet das Basler Restaurant Bonvivant im Rahmen einer Sommeraktion an. Das Lokal ist so stilvoll eingerichtet wie ein Designmöbelgeschäft und bekannt da-

für, dass nur ein einziges Menü angeboten wird – doch ist es nicht jedermanns Sache, sich einfach der Laune eines Küchenchefs zu überlassen. Warum also nicht jetzt dorthin?

Die angebotenen Weine machen von Anfang an viel Freude: Wir starten mit einem Glas roséfarbenem Schaumwein von Ca' del Bosco in Franciacorta, eine der wenigen Weinregionen, die mit der Champagne ernsthaft konkurrieren können. Auch ein weisser, subtil von Holz gestützter Pinot Auxerrois vom Genfer Jean-Pierre Pellegrin überzeugt. Im Laufe des Abends wird noch Pinot Noir Réserve 2010 von Manfred Meier aus Zizers respektive ein siebenjähriger (leicht grün schmeckender) Merlot aus Neuchâtel eingeschenkt.

Zu diesen durchs Band spannenden Weinen will gegessen sein: Wir haben hervorragende Innerschweizer Coppa vom Wollschwein bestellt, die auf der Zunge zergeht. Dann relativ dick tranchierten, saftig-kalten Kalbsbraten, der mit Felchenmayonnaise und Kapern kombiniert wird – das erinnert an Vitello tonnato, ist jedoch deutlich raffinierter. Felchen gibt es noch ein zweites Mal: gebraten auf Gerstenrisotto, mit schwarzen Oliven und gedünstetem Safranfenchel, der einen perfekten Biss hat. Es passt, dass reichlich Dill über das kleine Gericht gegeben wurde. Ein Auberginentatar mit würziger Kräutersauce und Mozzarella steht den anderen Kleinigkeiten in Nichts nach.

Im Bonvivant setzt man noch einen obendrauf: Auf der Karte stehen Käse von Affineur Maître Antony aus dem nahen Elsass; der Käsehändler ist seit Jahren ein Garant für Rohmilch- und Geisskäse von höchster Qualität. Zwar passt nicht jede der sechs Sorten (darunter wunderbar gereifter Camembert) zu den Tropfen, die grad im Glas sind – aber gerade das Pröbeln macht den Reiz aus.

Nun spiele ich mit dem Gedanken, irgendwann auch mal für ein ganzes Menü hierherzukommen. Und mich voll und ganz in die Hände von Küchenchef Andreas Schürmann zu geben. Ihm kann man eindeutig vertrauen.

Bonvivant, Zwingerstrasse 10, 4053 Basel, Tel 061 361 79 00, <http://www.bon-vivant.ch>; Mo bis Fr 12–14 und 18.30–24 Uhr, Sa 19–24 Uhr; Häppchenkarte (8–23 Fr.) noch bis 30. August.

Fragen, Anregungen, Wünsche? [kulinarik@sonntagszeitung.ch](mailto:kulinarik@sonntagszeitung.ch) oder <http://www.facebook.com/sonntagszeitung>

Daniel Böniger