

2016

BASEL GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in Stadt und Land
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die neuesten Trendsetter in Basel, Südbaden und im Elsass
Wie die Italiener und Asiaten punkten
Die besten Adressen im Grünen und direkt am Rhein
SÜDBADEN und ELSASS: 34 Restaurants für Besseresser

100 RESTAURANTS NEU GETESTET





Goji

D

Dr wild Maa

Kleinbasler Ehrenzeichen

Aus Leichtsinn und Allotria sind wir mit dem Auto unterwegs und suchen nun im tiefsten Kleinbasel einen Parkplatz. Das ist eine hoffnungslose Angelegenheit, wir wissen das und drehen noch eine Runde. Nach einem kleinen Fussmarsch stehen wir dann doch vor unserem Ziel. «Zum Wilden Mann» steht über dem Eingang zum Restaurant, «Dr wild Maa» heisst es auf Baslerisch und auf der Speisekarte. Der Wilde Mann mit einer Tanne, der geharnischte Vogel Gryff und der Leu sind die Ehrenzeichen der Kleinbasler Ehrengesellschaften und tanzen an einem bestimmten Tag im Januar auf der Mittleren Brücke mit dem Rücken zu Grossbasel. Der Brauch geht zurück bis ins Mittelalter. Beim Eintreten ins Restaurant haut uns niemand eine junge Tanne um die Ohren. Wir stehen in der guten Stube eines leidenschaftlichen Chichi-Sammlers. Da ist ein eiserner Elch, eine Kredenz voll mit Nippes, Standuhren ticken sich die Seele aus dem Leib und schlagen alle halbe Stunde drauflos. Trotzdem ist es gemütlich in dieser Wirtsstube.

Die Karte ist vernünftig bestückt und wir nehmen das Sommermenü (Fr. 60.-). Das besteht aus einem leckeren Melonen-Gazpacho mit Pfefferminze und einem frischen und knackigen Blattsalat mit Randendressing. Kalbsschnitzel, breite Nudeln und Pfifferlinge sind der Hauptgang – die Eierschwämmli sind offensichtlich ausgegangen, denn in der sämigen Rahmsauce tummeln sich eindeutig Champignons. Als Dessert wartet schliesslich ein Pistazienglaceparfait mit Sauerkirschen. Insgesamt ist das eine reelle, runde Sache, dieses Sommermenü. Burkhard Koch, Küchenchef und Mitgeschäftsführer, hetzt unterdessen zwischen Küche und Wirtsstube hin und her. Er bringt uns noch ein sehr feines Randen-Carpaccio mit Jakobsmuscheln (Fr.18.50) und ein Cordon bleu vom Kalb mit ganz frischen Pommes frites und Gemüse (Fr. 38.50). Die Portionen sind wirklich gut bemessen, der Wilde Mann himself hätte danach wohl keinen Hunger mehr. Wir trinken den weissen Hauswein, einen Eppesses Lys d'Or (6.50 Fr./dl), und den roten Hauswein, einen leichten Toskaner (6.50 Fr./dl). Höchlichst gesättigt stiefeln wir zurück zum Auto und machen damit gleich

einen anderen Parkplatzsuchenden glücklich. wb

Oetlingerstrasse 165, 4057 Basel
Fon 061 692 28 42
www.restaurant-wilde-maa.ch
mo-fr 10-24, sa 17-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 17-22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 19.50-46.50

h m t v

Basel, Musical Theater, Linien 10, 21

Gemütliche Beizen für Geniesser: Rang 5

G

Goji

Keine Drachen, keine roten Laternen

Was für ein überraschendes chinesisches Restaurant! Schlichte Holztische unter schlichten Lampen. Hübsche Keramikteller, feine Gläser wie in einem Weinlokal, Messer und Gabeln auf Stoffservietten gepaart. Würden daneben nicht schwarze Esstättchen auf schwarzen Bänkchen liegen, käme kaum jemand auf die Idee, in einem chinesisches Restaurant zu sitzen. Vielleicht ist es ein bisschen laut. Aber uns gefällt es hier. Im «Goji», das stolz darauf ist, wie wir auf der Homepage später nachlesen, keine Frühlingsrollen und Sweet-&-sour-Gerichte zu servieren. Es ist Freitagabend und das «Goji» gut besucht. Nur der lange Holztisch in der Mitte, an dem zehn Gäste gut Platz finden, ist noch frei. Aber der scheint reserviert zu sein. Die junge, blonde Frau im Service bringt uns zur Einstimmung offenen Mosel-Riesling, Brauneberger Juffer 2013 von Martin Conrad (Fr. 9.-/dl). Weisse Alternativen wären ein Spanier, ein Neuseeländer und ein Basellandschäftler. Natürlich gibts Prosecco und Champagner. Die glasweise ausgeschenkten Roten kommen aus der Bündner Herrschaft, aus Mallorca und Südafrika. Die Weinkarte – je zwei Seiten mit Weiss- und Rotweinen plus eine Seite mit Süssweinen – ist ein klug zusammengestelltes Sammelsurium. Und für ein chinesisches Restaurant wohl einmalig. Wir werden auf das viergängige Tasting-Menu aufmerksam gemacht (Fr. 58.– pro Person) und dass sich die kalten Gerichte auf der linken, die warmen Gerichte auf der rechten Seite der Speisekarte befinden. Je sechs an der Zahl. Wir geniessen dünn geschnittenen Rindschmorbraten an einer scharfen (!) Sauce, zu dem knusprige Cracker mit schwarzem Sesam gehören (Fr. 22.50). Sowie Tiger-Crevetten, vier davon pochert, vier mit

Grüntee geräuchert, die man schält und kurz in etwas weisses Limetten- oder rotes Gewürzsalz tupft (Fr. 26.-). Hervorragend schmeckt uns die geschnittene Entenbrust, aussen knusprig, innen saftig, die wir mit Lauchstreifen und dicker Pflaumensauce in hauchdünne, gedämpfte Reispfannkuchen rollen (Fr. 25.-). Nur das Lamm, das auf drei Spiesschen steckt und auf weissem Reis serviert wird, ist für unseren Geschmack etwas trocken geraten (Fr. 23.-).

Auf Nachspeisen verzichten wir, trinken einfach noch den Rotwein fertig. In diesem aussergewöhnlichen Restaurant. Es ist einer der beiden gelisteten französischen Rotweine, ein Châteauneuf-du-Pape Mas de Boislaizon.

Der Vollständigkeit halber: «Goji» heisst das Restaurant, nehmen wir mal an, wegen der chinesischen Goji-Beere. wm

Untere Rheingasse 11, 4058 Basel
Fon 061 681 19 91
www.gojibasel.com
mo-fr 11.30-14 & 17.30-23,
sa 17.30-23 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
sowie 24. Dezember bis 9. Januar
und zwei Wochen im September
HG Fr. 23.50-28

h m t v

Basel, Rheingasse
Linien 6, 8, 14, 15, 17, 31, 34, 38

Die Farben und Aromen Asiens: Rang 2

K

Krafft

Platz an der Sonne

Es gibt wohl kaum einen Ort in Basel mit so prächtigem Ausblick auf den Rhein. Die Diskussion, ob das Kleinbasler oder das Grossbasler Ufer schöner sei, erübrigt sich beim Anblick des Münsters bei Sonnenuntergang. Eine fast unwirkliche Postkartenidylle. Und abendliches Schauspiel, zu dem es sich im «Krafft» stilvoll tafeln lässt. Der Speisesaal, gediegenes Ambiente, das freundlich, aber nie steif wirkt, bietet den perfekten Rahmen dazu. Die Möblierung lässt den hellen Raum wirken, die Tische sind weiss eingedeckt, auf unnötige Dekorationen wird bewusst verzichtet. Bei unserem Besuch an einem Montag ist das Restaurant fast bis auf den letzten Platz besetzt. In Basel keine Selbstverständlichkeit angesichts der wachsenden Konkurrenz im nahen und günstigeren Ausland. Wir bekommen einen schönen Tisch am Fenster, und die aufmerksame Bedienung schaut sogleich mit dem Aperitif-Wagen vorbei. Wir wählen ein

Glas Champagner Grand Cru Beaufort (Fr. 13.50) und studieren die Karte, die sich ganz offensichtlich saisonal ausrichtet. Interessant tönen Pasta-Gerichte wie die Lasagne vom Hokkaidokürbis (Fr. 32.–) oder die Steinpilz-Pappardelle mit Ragout vom österreichischen Hirschkalb (Fr. 33.–). Vegetariern werden Kürbis-Semmelknödel empfohlen und für Veganer gibt es Marroni-Spätzli mit Waldpilzragout (je Fr. 37.–). Beliebt sind im «Krafft» Klassiker wie die Bio-Forelle «en papillote» (Fr. 39.–) und die Kalbslebertranche mit Lyoner Kartoffeln (Fr. 39.–). Wir bekommen als Vorspeise Pulpo a la plancha (Fr. 22.–) und Birnen-Tartatatin mit Geisskäse (Fr. 19.–). Während die Tarte Tatin hervorragend schmeckt, irritiert die Kombination des Pulpo mit Amalfi-Zitronen, Tomaten-Chutney und Kaktusfeigen geschmacklich etwas. Einen sehr überzeugenden Eindruck hinterlassen die beiden Hauptgänge. Das Kotelett vom österreichischen Wildschwein mit Wirsing und Schupfnudeln (Fr. 44.–) ist ein Gedicht, und auch die bretonische Maiscanettebrust (Fr. 43.–) schmeckt hervorragend. Die Teller sind hübsch angerichtet, die Portionen weder zu klein noch zu gross.

Bei den Desserts liegt man mit dem klassischen Eiskaffee «Krafft» immer richtig (Fr. 11.–). Auch die Vanillemousse mit glasierten Marroni, Fleur-de-sel-Glace, Traubensalsa und Magenbrot (Fr. 16.–) ist eine interessante Kreation, nur das Magenbrot ist vielleicht etwas hart.

Die gut sortierte Weinkarte bietet eine schöne Auswahl an offenen Rot-, Weiss- und Schaumweinen. Als perfekten Begleiter haben wir zu unserem Essen einen Malanser Blauburgunder Reserve von Peter Wegelin (Fr. 82.–) gewählt. **rs**

Rheingasse 12, 4058 Basel
Fon 061 690 91 30
www.krafftbasel.ch
mo-so 12–14.30 & 18–24 Uhr
(Küche 12–13.45 & 18.30–21.45 Uhr)
HG Fr. 32–49

h m r s t v

Basel, Rheingasse
Linien 6, 8, 14, 15, 17, 31, 34, 38

Tische direkt am Rhein: Rang 2

L

Les Quatre Saisons (im Hotel Pullman)

Auf konstant hohem Niveau

Seit über 30 Jahren wirkt Peter Moser nun im «Quatre Saisons» und seit zwei Jahren am nach dem Umbau neuen

Herd. Aber auch wenn im Umfeld alles anders wird – Hotelnamen verschwinden und neue kommen («Europe» hörte sich wahrscheinlich nicht mehr so nach Aufbruchstimmung an wie in den 1980er Jahren), gastronomische Konzepte hypen und verlieren sich wieder –, Peter Moser bietet auf konstant hohem Niveau eine klassische französische Küche. Das Restaurant befindet sich im hinteren Teil des Erdgeschosses mit Blick auf einen asiatisch angehauchten, grünen Innenhof, der einen vergessen lässt, dass man nicht an einer Vorzeigeadresse is(s)t. Die Einrichtung ist auf den internationalen Geschmack der Messebesucher hin ausgerichtet: Grosszügiger Platz zwischen den Tischen lässt auch geschäftliche Gespräche zu. Schade bloss, dass das Ambiente ein bisschen den Eindruck hinterlässt, wiederum für die nächsten 30 Jahre halten zu müssen: zeit-, aber auch etwas mutlos.

Wir besuchen das «Quatre Saisons» an einem kalten Herbstabend, ohne Messe in unmittelbarer Nähe: Das Restaurant gehört ganz den Baslern, welche sich einen genussreichen Abend gönnen wollen. Zu einem Glas Rosé-Champagner Laurent-Perrier Cuvée brut (Fr. 24.–) für die Damen am Tisch und einem Glas Roero Arneis von Bruno Giacosa (Fr. 11.–) für die Herren studieren wir das Menü: Hier erleben wir die einzige Enttäuschung an diesem Abend. Ausgerechnet die für diese Adresse berühmte Jungente war an diesem Abend schon verfliegen. Unsere Laune bessert sich aber schlagartig mit dem zum Aperitif gereichten Häppchen: ein kleines Stück von rosa gekochtem Kalbsfleisch auf einem Strudelchip mit Petersiliencreme. Ein Stückchen einer Taleggio-Tarte und eine Profiterole gefüllt mit Rohschinken vom Pata negra werden als «Unterstützung» – wie es der aufmerksame Service nennt – gereicht. Wenn es also keine Ente sein soll, dann wenigstens eines der Jahreszeiten-Menüs, welche Peter Moser, dem Namen des Lokals verpflichtet, viermal im Jahr saisongerecht neu kreiert. Das kleinere Menu spontané gibt es für 145 Franken, wer die erste Vorspeise auslöst, der geniesst für 125 Franken. Das grosse Menu royal kostet 175 bzw. 145 Franken. Anspruchsvoll, wie wir waren, haben wir uns für eine Kombination von beiden entschieden und dazu das Weinset bestellt, welches mit fünf Gläsern 85 Franken kostet.

Nach den Häppchen zum Aperitif wurden wir jetzt mit einer kleinen Scheibe



Les Quatre Saisons (im Hotel Pullman)

vom Lammrücken Sirloin mit etwas Kerpelpüree und weissem Tomatenschaum von der Küche offiziell begrüsst. Als erste Vorspeise haben wir uns aus dem Menu royal für die Gänseleber am Stück und als Mousse entschieden, die von einem Apfelsorbent und Macadamianuss begleitet war. Ein Stück Gänseleber zu servieren, ist an sich ja kein Kunststück, die hohe Fertigkeit der Küchencrew zeigte sich aber bereits bei dieser Vorspeise in der Leichtigkeit der Mousse und in der Aromaintensität des Sorbets. Dazu servierte uns der Sommelier Stephan Hergarten ein Glas trockenen Gewürztraminer von Elena Walch aus Südtirol. Zweite Vorspeise war eine Waldpilzensenz mit kleinen, zartesten Stücken vom Kalbskopf und Liebstöckel. Auch hier: unglaublich, wie die Crew in der Lage ist, die Aromen der Grundzutaten zu akzentuieren, und dass der Begriff Essenz nicht nur eine leere Worthülse ist. Hierzu passte ein Humagne blanche Maître de Chais aus dem Wallis.

Als Hauptgang wählten die einen an unserem Tisch gebratenes Steinbuttfilet auf kleinen Stückchen von roten und gelben Randen mit einem – einmal mehr sehr aromatischen – Meerrettichschaum und die anderen ein Stück gebratenes Filet vom Simmentaler Rind mit leicht

knusprigen Kräutern (wie haben die das gemacht, dass die Kräuter ganz frisch aussehen und dennoch leicht kross sind?), etwas Mangold, Portwein-Schallottenjus und zwei mit Mark gefüllten runden Ravioli. Diejenigen mit dem Fisch tranken dazu ein Glas Pouilly Fumé Baron de Ladoucette und die mit Fleisch bekamen ein Glas Bordeaux vom Château Nous-l'avons-oublié – zu sehr waren wir vom perfekt gebratenen Fleisch in Anspruch genommen.

Der klassische Käse vom Wagen mit einer Auswahl von verschiedenen Hart-, Schaf- und Blauschimmelkäsen war begleitet von feinem Fruchtbrot und verschiedenen Confits. In dieser Form noch nie gesehen, aber sehr geschätzt haben wir, wie die Hartkäse auf einem Hobel zu sehr delikaten Spänen geschnitten wurden. Als Pre-Dessert überzeugte uns eine Quittevariation, bevor wir eine mit dunkler Grand-Cru-Schokolade gefüllte Williamsbirne sowie Passionsfruchtmousse bekamen. Dazu genossen wir einen Barolo Chinato: ein Getränk, von dem wir bis dahin nicht wussten, dass es das gibt. Ein Barolo mit etwas zusätzlichem Alkohol und mit Chinarinde, Rhabarberstengel und Enzianwurzel aromatisiert. Ursprünglich als Heilmittel im Piemont getrunken, passt es mit seiner Balance