

2017

BASEL GEHT AUS!

Was gemütliche Beizen für Geniesser auftischen
Wer in Basel, in Südbaden und im Elsass die Trends setzt
Wo die besten Italiener und Asiaten Spezialitäten servieren
Was Spitzenköchinnen und -köche zu bieten haben
Wo man im Grünen und direkt am Rhein gut essen kann
SÜDBADEN und ELSASS: 43 Restaurants für Feinschmecker

111
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Goji

G

Goji

Viel mehr als rote Beeren

Das Quartier um Rhein- und Webergasse war zwar schon immer für Exotisches bekannt, aber nicht im kulinarischen Sinne. Seit die Basler Innerstadt aber nicht mehr Verkehrsdehnscheibe, sondern ein Ort mit neuer Lebensqualität wird, wo Menschen Initiativen ergreifen und Neues wagen, finden auch an bisher eher berüchtigten Adressen innovative Konzepte ihre Kunden. So lockt seit rund einhalb Jahren an der Rheingasse das asiatische Restaurant «Goji» – Namensgeber war höchstwahrscheinlich der gemeine Bocksdorn mit seinen bekannten roten Beeren. Nur ein paar Häuser weiter leuchten noch die roten Laternen. Die hat es zum Glück in diesem Lokal nicht. Genauso vergebens sucht man sonstigen fernöstlichen Deko-Kitsch: Das Lokal wirkt im Gegenteil sehr reduziert-stylisch.

Auch das Essen entspricht nicht den gängigen Klischees asiatischer Küche: keine klebrigen Saucen, kein Süssauer, die den Zutaten jeglichen Eigengeschmack rauben, keine vom Tiefkühler direkt in die Fritteuse spedierte Frühlingsrollen. Sondern erfrischend und modern interpretierte Gerichte. Wir genossen an einem wunderbaren Sommerabend auf der Veranda mit spektakulärem Blick auf Rhein und Grossbasel blanchierten Blattspinatsalat mit knusprigen Glasnudelchips und Sesam, Erdnüssen und besagten Goji-Beeren (Fr. 13.50) sowie eine ausgebackene Teigtasche mit marinierten Crevetten auf einem Granatapfelsalat (Fr. 26.–). Als Hauptgänge liessen wir uns in Kräuter gebratenes und fein aufgeschnittenes Asia Style Filet – glaciert mit Teriyaki – und etwas Pastinaken (Fr. 38.–) sowie die knusprige Ente mit Hoisin-Pflaumen-Sauce (Fr. 28.–) schmecken. Der gebratene Reis, den wir dazu bestellten, war wohlthuend leicht und so zurückhaltend, dass die Hauptgerichte zu ihrer verdienten Geltung kamen.

Unüblich für asiatische Restaurants war auch die Weinkarte mit Gewächsen aus der Schweiz, aus allen Nachbarländern und aus Neuseeland. Sie wurden, so wurde uns versichert, speziell danach ausgesucht, dass sie optimal zu den Gerichten passen. Der Riesling Trittenheimer Kabinett von der Mosel (Fr. 63.–) hat mit seiner mineralischen Säure jedenfalls gut sowohl zu Fleisch wie Vogel gepasst.

Nur ein bisschen kühler hätte er sein dürfen, aber ein Sektkübel mit Eis hat dieses Defizit schnell kompensiert. *tw*

Untere Rheingasse 11, 4058 Basel
 Fon 061 681 19 91
www.gojibasel.com
 mo–fr 11.30–14 & 18–23, sa 18–23 Uhr
 (Küche bis 22 Uhr), sa-mittag & so
 geschlossen sowie 22. Dezember bis 8.
 Januar und zwei Wochen im Oktober
 HG Fr. 24–38

h m t v

Basel, Rheingasse
 Linien 6, 8, 14, 15, 17, 31, 33, 34, 38

Die Farben und Aromen Asiens: Rang 5

K

Krafft

Bei jeder Witterung

Es hätte so schön sein können. Und es war ja auch eine ganze Weile lang schön. Wunderbar, um genau zu sein. Das «Krafft» befindet sich ja eh in einer Gegend, die zum Geniessen mit allen Sinnen einlädt. Touristen schlendern vorbei, unmittelbar an der Terrasse dieses Kleinbasler Klassikers, Rheinschwimmer sind auf den Weg von der Ausstiegs- zur Einstiegsstelle, Jogger suchen sich ihren Weg durch den Trubel eines lauen Sommerabends. Die Mitarbeiter des Restaurants gehen auf jeden ein, bekommen alles hin, wissen Sonderwünsche umzusetzen. Als es dann nicht mehr lau und schön war, als der Wolkenbruch kam und das Gewitter dräute, da herrschte nur einen Moment lang Chaos. Emsig drückte man jedem Gast, der ins Innere flüchtete, einen Zettel mit der Tischnummer in die Hand, auf dass alle oben im Restaurant wieder zuzuordnen wären. Zum Glück waren wir zu diesem Zeitpunkt schon weitgehend fertig mit dem Essen, hatten das Dessert noch vor den ersten Tropfen beendet, warteten lediglich auf den Espresso. Der wurde dann so freundlich serviert wie alles zuvor und in einer Qualität, wie man sie erhofft von diesem sehr persönlich geführten Hotel.

Was die Gäste beim Essen erwarten, ist auch klar. Nichts Überkandideltes, schon gar nichts Langweiliges, irgendwas dazwischen. Der Küchenchef behält die Übersicht, hat für alle, die sich nicht mit dem Erstbesten zufriedengeben, das Passende auf der Pfanne. Carpaccio vom Baselbieter Rind zum Beispiel (Fr. 22.–), Spinat-Orecchiette mit Parmesanschaum (Fr. 19.– als Vorspeise) oder jenen Linsensalat mit Tannenspitzenvinaigrette und Jakobsmuscheln (Fr. 22.–), dem wir

B

Brauerei

Bierruhe

Diese Hitze! Durstig taumelt man in den von Kastanienbäumen und Sonnenschirmen beschatteten Garten des Restaurants neben der einst stolzen Brauerei Warteck. Logischerweise heisst die Beiz deswegen «Brauerei». Der grosse Garten ist praktisch voll besetzt, wir nehmen es als gutes Zeichen und nicht nur dem durstigen Wetter geschuldet. Denn die Bierauswahl hier ist bedeutend. Wir versuchen ein offen ausgeschenktes amerikanisches Pale Ale (Fr. 5.50/2,5 dl) und ein Hubertus (Fr. 5.80), ein Dunkelbier der Brauerei Eichhof. Es gibt einfach nichts Besseres gegen eine trockene Kehle als ein kühles Bier.

Gegen den Hunger bestellen wir ein Rindstatar (Fr. 18.50) als Vorspeise. Das Fleisch ist ganz fein und ohne Fettklumpchen, es ist dezent gewürzt, und das vom aufmerksamen Service gebrachte Tabasco-Fläschchen kann unbenutzt bleiben. Sösschen und Beilagen sind schmackhaft und liebevoll angerichtet. Die Tandoori-Pouletbrust auf gemischtem Saisonsalat (Fr. 24.–) ist zart und die indische Gewürzmi-

schung kommt sehr gut zur Geltung. Ein bisschen weniger Dressing allerdings hätte dem Salat gut getan. Über die gebackenen Zanderfilets (Fr. 26.–) lässt sich nur Gutes sagen. Die Pommes frites dazu sind knackig und die Sauce tartare ergänzt den zarten Fisch sehr schön.

Dazu gibt es einen halben Liter vom offenen Primitivo (Fr. 7.–/dl), denn vom Bier allein kann der Mensch nicht leben. Da die nebenan gelegene Enothek zum Restaurant «Brauerei» gehört, ist die Weinkarte durchaus reichhaltig.

Das generelle Angebot ist reell und das Preis-Genuss-Verhältnis sehr in Ordnung.

Mittlerweile hat sich die Hitze ein bisschen gelegt, allgemein atmet man auf, und Bierruhe zieht ein. *wb*

Grenzacherstrasse 60, 4058 Basel
 Fon 061 692 49 36
www.brauerei-basel.ch
 mo–fr 11–24, sa 18–24 Uhr
 (Küche 11.30–14 & 18–22.30 Uhr),
 sa-mittag & so geschlossen
 (ausser während Messen)
 HG Fr. 26–68

h m t v

Basel, Rosengartenweg
 Linien 31, 33, 34, 38, 42

Genuss pur in den Quartieren: Rang 5

allenfalls eine etwas knappe Portionierung, auf keinen Fall aber mangelnden Geschmack vorwerfen konnten; auch die Muscheln gelangen ausgezeichnet. Und soll keiner sagen, dass man nicht an Vegetarier gedacht hätte, die Veganer vernachlässigte oder kein Herz für alle habe, die auf die ethisch korrekte Herkunft der Zutaten achten! Sowohl der Lachs (Fr. 45.–) als auch die Forelle in der Folie (Fr. 39.–) stammten aus Bio-Produktion. Letztere wurde aus Gewohnheit im Pergamentpäckli serviert, mit Wurzelgemüse angereichert, schmeckte ausgezeichnet, nachdem wir sie mit Zitronensaft aufgepeppt hatten. Wessen Sinn nicht nach Fisch steht, greift zum Klassiker Kalbsleber oder zum Luma-Schweinbauch, lässt sich hinterher Schoggi-kuchen und Eiskaffee servieren – noch zwei Speisen, die man nicht so einfach streichen könnte, ohne Demonstrationen auszulösen. Zweierlei von der Aprikose mit Lavendel (Fr. 15.–) bestand aus Sorbet, gedünsteten Früchten und einer Art würfelförmiger Panna cotta, schmeckte sommerlich und hätte sich von feinen Süssweinen wie dem Moscatel de Setúbal begleiten lassen. Restaurantleiterin Stefanie Ebitsch fällt auch zu den anderen Gängen die ideale Begleitung ein, knapp jenseits der 60 Franken beginnt die Range der richtig spannenden Weine. Wer dafür gesorgt hat, dass so viele portugiesische Rote auf der Karte stehen, wissen wir auch nicht, aber wir würdigen diese Entscheidung für «Krafftvolles» mit südeuropäischem Pep sehr.

Übrigens: Küchenchef Silvio Wieland hat das «Krafft» verlassen, dessen Team hat der neue Chefkoch Hubert Mayer im Oktober 2016 übernommen. *wf*

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. 44–57, Menü ab Fr. 75

h m r s t v

  Basel, Rheingasse
Linien 6, 8, 14, 15, 17, 31, 33, 34, 38

Tische direkt am Rhein: Rang 2

L

Les Quatre Saisons (im Hotel Pullman)

Spinat im Schaufenster

«Nicht schlecht, Herr Specht!» hätte mein in vielen Gourmet-Sätteln gerechter Onkel Frieder nach einem Besuch im «Les Quatre Saisons» sicher gesagt. Natürlich

kann man es auch anders formulieren. Elegantes Interieur, nobles Publikum, feine Speisen, engagierte Preisgestaltung. Beim Interieur spielt selbstverständlich Geschmack eine wesentliche Rolle. Der eine mag das doch sehr typische Hotel-Design, der andere weniger. Jedenfalls ist das Licht angenehm, die Stühle sind bequem und der Blick in den exotischen Garten ist interessant. Und wenn dann der Service von Beginn an locker und freundlich ist, wird das sicher ein feiner Abend. Die jungen Frauen, eine aus Hannover, die andere aus Aschaffenburg, heissen uns willkommen und haben sogar etwas Schwiizerdütsch drauf. Na ja. Die nächsten Grüsse, die uns sehr gefallen, sind zwei hauchdünne Scheiben Pancetta, eine grossartige Taleggio-Tarte in Miniformat. Darauf ein grosser Tropfen alter Balsamico und als Highlight eine Trüffel-Profiterole der Abteilung Sterne-Küche. Zwei Menüs, «spontané» mit fünf oder sechs Gängen (Fr. 125.– bzw. 145.–) und das «royal» mit sechs oder sieben Gängen (Fr. 145.– bzw. 175.–), lachen uns mächtig an. Wir bleiben trotzdem etwas «bescheidener» und haben uns zunächst für die Gänseleber-Variation (Fr. 50.–) und das Eigelb (Fr. 40.–) entschieden. Beim Stelldichein der Gänseleber übernahm die Torte aus feinstem Foie gras die Rolle des Königs. Das zeigte sich auch an den zwei wie Kronen thronenden Macadamia-Nüssen auf dem guten Stück. Die Crème brûlée aus der Gänseleber spielte den zarten Königinnen-Part, und ein herrlich frisches Granny-Smith-Sorbet vermittelte diplomatisch zwischen den beiden. Das gelang, und wir genossen ein fürstliches Entree, das mit einem Gewürztraminer Kastelaz von Elena Walch aus Südtirol geadelt wurde. Eine «Säure», die zu Gänseleber passt? Kaum zu glauben, aber hier im «Les Quatre Saisons» haben wir es erlebt. Empfohlen wurde dieses Goldstück von unserer Bedienung aus Hannover. Wir revanchierten uns mit einer Restaurantempfehlung in ihrer Heimatstadt; sie wird begeistert sein. Das im Kartoffelschaum versteckte Eigelb wurde in einer doppelwandigen Glasschale serviert. Steinpilze und Spinat konnten im «Rundum-Schaufenster» begutachtet werden – der Schönheitspreis des Abends. Fast hätten wir's vergessen, toll geschmeckt hat es auch.

Besonders in einem Sterne-Restaurant sind Service und Küche nicht glücklich, wenn die falsche Hauptspeise geliefert wird. Loup de mer war bestellt, ein Heilbutt kam. Nicht weiter schlimm, beru-



Krafft

higten wir das Serviceteam. Wir geben von der Ente etwas ab und bekommen dafür einen Teil der roten und gelben Randen (vom Heilbutt-Gang). Alle waren glücklich, zumal der Fisch (Fr. 60.–) auf den Punkt genau gegart war und beim Gemüse alle am Tisch das Vergnügen hatten.

Landläufig heisst es, die Brust sei der bessere Teil der Ente. Bei der in zwei Gängen servierten glasierten Jungente (Fr. 85.–) hatten uns die Keulen eindeutig besser geschmeckt. Zartes Fleisch, resche Haut, nicht umsonst gilt die Ente im «Les Quatre Saisons» als besondere Spezialität. Auch dass die Köche beim Marinieren weitaus dezenter in den Honigtopf gegriffen haben als schon bei anderen Entenessen erlebt, haben wir dankbar registriert.

Der 2014er Sauvignon blanc vom Weingut Cicero aus der Bündner Herrschaft zum Ei und die kleine Flasche Pinot noir der Cave Fin Bec aus dem Wallis waren willkommene Begleiter zum festlichen Essen. Mit einer Auswahl bestens gereifter Käse, dem Parfait von Tonkabohnen, das wegen der Fisch-Verwechslung «aufs Haus» ging, und natürlich Kaffee mit den immer gerne genommenen süssen Verführungen, waren wir dann so weit, noch ein wenig durchs nächtliche Basel

zu schlendern. Der Fauxpas mit den Fischen wäre ihnen ganz schön peinlich, entschuldigte sich die Crew noch einmal in aller Form. «Welcher Fauxpas?», kam von uns schmunzelnd zurück. *sk*

Clarastrasse 43, 4058 Basel
Fon 061 690 87 20
www.lesquatresaisons.ch
mo-sa 11.30–14.30 & 18.30–23.30 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), so geschlossen sowie
Mitte Juli bis Mitte August
HG Fr. 55–85, Menü ab Fr. 125

m v

 Basel, Clarastrasse, Linien 2, 6, 14, 15

Grosse Küche für Gourmets: Rang 6

Lily's Maxim

Rehkeule asiatisch

Wo heute das «Lily's» ist, war früher das «Maxim», als Restaurant und Café eine Kleinbasler Institution. Seit längerem schon haben die Zürcher die Beiz übernommen, und nun heisst es halt «Lily's Maxim». Hier widmet man sich bevorzugt der fernöstlichen Küche, und das reichlich schnell und unkompliziert. Man kommt und kriegt einen Platz, Reservationen gibt es nicht im «Lily's». Aber der aufmerksame Service sorgt dafür, dass man nicht allzu lange warten muss. Asiatische Pickles, Edamame, Kimchi, Samosa oder auch thailändischen Schwartenmagen, als Naem bekannt