

2015

BASEL GEHT AUS!

Wie die Spitzenköche anspruchsvolle Gourmets begeistern
Gemütliche Beizen für Geniesser in der Stadt und auf dem Land
Die besten Italiener und die spannendsten Asiaten
Was die Basler, Südbadener und Elsässer Trendsetter anrichten
Die schönsten Tische im Grünen und direkt am Rhein
SÜDBADEN und ELSASS: 33 Restaurants für Schlemmer

111 RESTAURANTS NEU GETESTET





800° Premium Steakhouse

8

800° Premium Steakhouse

Fleisch im American Style

Gleich gegenüber dem Messegelände hat sich dieses Steakhouse der gehobenen amerikanischen Küche verpflichtet. «Ihr Steak wird in einem eigens aus den USA eingeführten Grill nach der 800°-Methode mit Temperaturen über 350 Grad Celsius gebraten. Die hohe Hitze ergibt dabei ein einmaliges, schmackhaftes Erlebnis.» So wird der Name des Lokals erklärt. Wobei anzumerken wäre, dass 800 Grad Fahrenheit, also die amerikanische «Temperaturwährung», schon über 425 Grad Celsius wären.

Die Innenausstattung des «800° Premium Steakhouse» ist sehr geschmackvoll, jedenfalls gibt es keine ausgestopften Indianer oder Büffelköpfe an der Wand. Alles kommt erfreulich nüchtern und eher europäisch designt daher. Das Restaurant frönt dem Fleisch, die Speisekarte ist voll fleischlicher Lust, fleischt sozusagen fast ein bisschen über, denn wer packt schon einfach so ein Rib-Eye-Steak mit 300 Gramm (Fr. 39.–) oder gar ein T-Bone mit 500

Gramm (Fr. 73.–)? Wer das kann und mag, der ist hier jedenfalls am richtigen Ort.

Wir nehmen den kleinen Caesar-Salat (Fr. 12.–), der sehr gut angemacht ist, knackiges Grünfutter mit Käse und Croûtons. Dann wartet ein Cheese Burger (Fr. 25.–) auf uns, gut zehn Zentimeter hoch, Rindfleisch mit Emmentalerkäse, Speck, Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce, alles im exklusiven Brötchen, dazu wirklich feine Zündholzpommes (Fr. 7.–). Dieser Burger will richtig erobert sein, und es lohnt sich.

Ausserdem bekommen wir ein Nackenstück vom US-Black-Angus-Rind (Fr. 38.–), welches sich reichlich wortgewaltig Chuck Flap Edge Roast nennt, dazu eine Baked Potatoe (Fr. 7.–) und hausgemachte Sauce Café de Paris (Fr. 3.–). Stellenweise ist das Fleisch ein bisschen zäh. Aber man bedenke, dass das arme Rind grad noch auf den weiten Prärien von Kansas gegrast hat und nun teilweise hier vor uns im Teller liegt. Die Steaks kann man sich mit vielen Extras wie etwa Entenleber oder Shrimps noch aufpimpen.

Angenehm ist auch die grosse Auswahl von offenen Weinen, etwa dem schönen Markgräfer Weissburgunder (Fr. 8.–/dl) von Max Geitlinger aus Egerten.

Wie gesagt, wer ordentlich Fleisch essen will, der ist in diesem Steakhouse am richtigen Ort. wb

Riehenring 109, 4058 Basel
 Fon 061 681 88 00
www.800grad.ch
 mo–fr 11.30–14.30 & 18–24,
 sa & so 18–24 Uhr
 (Küche 11.30–13.30 & 18–21.30 Uhr),
 sa-mittag & so-mittag geschlossen
 sowie über Weihnachten/Neujahr und
 zwei Wochen im Juli/August
 HG Fr. 32–68

h m s v

Basel, Riehenring
 Linien 14, 21, 30

Trendsetter in Basel: Rang 4

B

Bahnkantine

Es ist der Vater mit seinem Kind

Der etwas rätselhafte Titel sei zuvörderst aufgelöst, denn das ist der zweite Satz des berühmten Gedichts «Der Erlkönig» von Johann Wolfgang von Goethe. Das Restaurant «Bahnkantine» war früher in ganz Basel bekannt als der «Erlkönig», auch wenn sich die heutigen Betreiber gerne vom früheren Betrieb abgrenzen und emanzipieren wollen.

Und ausserdem geht der Vater mit seinem Kind in die «Bahnkantine», um Mittag zu essen.

Vorher haben wir das Menü bei Facebook gecheckt, wo das täglich aktuell gepostet ist. Das ist immerhin originell und auch hilfreich. Und wie gesagt, die «Bahnkantine» liegt mitten in der Erlenmatte, wo sich einst die wilde Jugend herumtrieb und wo nun rundherum gebaut wird wie nichts Gutes. Das Restaurant ist eines der wenigen kleineren, nichtquadratischen Gebäude dort, immer noch wildromantisch im Grün gelegen, mit einer Outdoor-Lounge.

Angeboten werden jeweils ein fleischiges (Fr. 18.50) und ein vegetarisches Menü (Fr. 16.50). Vorher gibt es einen frischen, knackigen Herbstsalat oder eine ziemlich pikante, aber sehr schmackhafte Erbsensuppe. Die Poulet-piccata ist zart und lecker, die Tomatenspaghetti sind sehr gut al dente. Das Dal Thadka, ein indisches Linsengericht mit Basmatireis, hat gerade die richtige Schärfe für den Mittag. Meine Tochter steht auf die Mandarinen-Gazosa, die es hier gibt, und sehr lecker ist die Nachspeise, Gulab Jamoon, das sind indische Milch- oder Griesbällchen in Honig.

Die Portionen sind grosszügig bemessen, was vor allem den Tisch mit den sehr stämmigen Herren neben uns freut. Es ist eine reelle Küche zu sehr realen Preisen und man wird äusserst zuvorkommend bedient. Am Sonntag gibt es hier von 11 bis 16 Uhr Brunch (Fr. 26.–) à discrétion. wb

Erlenstrasse 21, 4058 Basel
 Fon 061 681 62 65
www.bahnkantine.ch
 di–sa 9–24 Uhr (Küche 12–14 &
 18–22, fr & sa bis 23 Uhr),
 so 11–16 Uhr (Brunch),
 mo & so-abend geschlossen
 HG Fr. 23–36

h m s t v

Basel, Musical Theater, Linien 14, 21

Gemütliche Beizen für Geniesser:
 Rang 7

K

Krafft

Eine Zeitreise

Hier wird Geschichte ideal mit der heutigen Zeit kombiniert, Historie trifft auf Moderne, alles mit viel Geschmack und Feingefühl umgebaut und inszeniert. 1873 als Hotel erbaut, blickt das «Krafft» auf eine lange Tradition von Gastfreundschaft zurück. Zeitweilig als Pension genutzt, hat Hermann Hesse hier im Zimmer 49 – heute No. 401 – an seinem Roman «Der Steppenwolf» geschrieben. In den 1950er Jahren erstmals gesamthaft renoviert, wurde das Hotel seit 2003 schrittweise und behutsam den heutigen Anforderungen angepasst, unter Berücksichtigung der historischen Substanz und der immer wieder faszinierenden Stimmung der Räumlichkeiten. Es ist jedes Mal eine Freude, hier zu sein.

Bereits beim Eingang an der Rheingasse erschliesst sich dem Gast eine andere Welt, die durch den nachfolgenden Ausblick auf Rhein und Stadt unvergleichlich ist. Die Tische sind weiss gedeckt, die schwarzen Holzstühle und die zeitgenössischen Leuchten verstärken den Eindruck von moderner Eleganz, ohne die bestehende Umgebung zu dominieren.

Und dieselbe Sorgfalt, welche man hier den Räumen und der Einrichtung angedeihen lässt, wird auch in der Küche zelebriert. Am Mittag empfiehlt sich ein täglich wechselndes Menü, abwechslungsreich zusammengestellt. Heute kann man zwischen einem Doradenfilet mit Kürbiskrokant und Randencarpaccio

(Fr. 18.–) und herbstlichen Blattsalaten (Fr. 5.–/13.–) oder einer Rüebli-Ingwer-Suppe wählen, gefolgt von Orecchiette mit mariniertem Fenchel oder Kartoffelpiroggen an sautierten Waldpilzen (je Fr. 25.–). Für Fischliebhaber gibt es ein schottisches Lachsfilet mit Safranpüree (Fr. 28.–), ansonsten bieten sich ein Kotelett vom Seeländer Jungsäuli mit geschmortem Kürbis und Kartoffeln oder das Duo vom Baselbieter Kalb an. Mit einem Venezuela-Schokoladen-Mousse mit Portweinbirne und Traubensorbet oder dem legendären «Krafft»-Eiskaffee kann man das Mittagmahl beschliessen (je Fr. 11.–). Auch hier wird wie in den meisten guten Restaurants immer mehr Wert auf eine regionale Herkunft der Produkte gelegt, der interessierte Gast wird gerne und liebenswürdig über die einzelnen Lieferanten orientiert. Die Weinkarte ist, wie nicht anders zu erwarten, reichhaltig und sorgfältig zusammengestellt. Und bei einem Glas Weissburgunder ist die Aussicht über den Rhein gleich noch einmal etwas schöner.

Der herbstliche Blattsalat ist eine bunte Mischung von feldfrischen Blättern, angereichert mit Radieschen, angemacht mit einer leicht süsslichen, sehr delikateten Vinaigrette. Dazu ein Stück frisches Brot, der Genuss ist perfekt. Der aromatische, zarte Fenchel harmoniert wunderbar mit den bissfest gekochten Orecchiette, der würzige Speckschaum bildet die vollendete geschmackliche Abrundung dieser exzellenten Speise. Und das Kotelett, kross gebraten, innen leicht rosa, passt zum nussigen Geschmack des Kürbisses und zu den salzigen Ofenkartoffeln – besser machen kann man das nicht. Den wunderbaren Eiskaffee teilen wir uns und werfen dann noch einen Blick ins gemütliche Fumoir.

Ab Mitte November kann man den Kaffee und die einzigartige Aussicht übrigens auch auf der Terrasse geniessen, eingehüllt in warme Decken den sinkenden Temperaturen trotzen. Danach bietet sich noch das eine oder andere Glas im benachbarten «Consum» an, wo man den Abend bei frisch aufgeschnittenem Schinken und Salami oder der ansehnlichen Käseauswahl und einem Schlummertrunk beschliessen kann. Neu ist dieses hauseigene Lokal bereits am Mittag geöffnet. Und die Abendkarte des Restaurants «Krafft» nehmen wir gerne ein nächstes Mal wieder für einen Ausflug nach Basel zum Vorwand, mit

Übernachtung in einem der gepflegten Hotelzimmer. *jr*

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. 32-52

h 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)

Ente gut, alles gut

Fast alles ist neu im «Quatre Saisons». Nach dem Umbau. Das Fine-Dining-Restaurant im nahe der Messe gelegenen «Pullman»-Hotel (früher: «Mercure Hotel Europe Basel») befindet sich nun im Parterre, wie die Küche. Das Licht ist gedämpft, die Sessel sind bequem. Die weiss aufgedeckten, quadratischen Tische stehen in angenehmem Abstand zueinander. Ein Spiegel vergrössert den gesamten Raum, und auf der verglasten rückwärtigen Seite schaut man ins Grüne. Das elegante Restaurant wirkt weltläufig. Wer interessiert ist, informiert sich über das animierende Weinangebot beim Weinkühler. Und erhascht gleichzeitig noch ein bisschen Küchenatmosphäre – mit einem Blick ins neue Reich von Küchenchef Peter Moser.

Auf unserem Tisch steht (wie auf allen anderen Tischen auch) ein zur Vase umfunktioniertes Silberkännchen, aus dem eine gelbe Rose ragt. Wir stossen mit einem Glas Champagner auf die kleine Unterbrechung des Alltags an (Henri Mandois, Fr. 20.–) und sind uns einig: Hier lässt man es sich gerne gut gehen, hier fühlt man sich auf Anhieb wohl. Erste kleine Köstlichkeiten werden aufgetragen, Thunfisch-Sashimi, danach Maultaschen mit Mascarponefüllung und Tomatentatar. Sehr erfrischend, sehr anregend. Zum Brotservice gehört zweierlei Butter, die auf zwei quadratischen Marmorplättchen serviert wird: einmal gesalzen in Tranchen, einmal kugelförmig mit rotem Pfeffer. Langoustinen spielen bei den beiden Vorspeisen die Hauptrolle, beim marktfrischen Sommersalat eher am Rande, bei der Langoustine an Verveine miten auf der Bühne. Zart und saftig das Fleisch, fein die Karottenpolenta und



Les Quatre Saisons (im Hotel Pullman)

das Karottenpüree. Zum Hauptgang wird uns ein Pinot noir N°3 vom Schlossgut Bachtobel in Weinfeldern eingeschenkt (2010, Fr. 96.–). Dass sich der Thurgauer Wein auf der Karte findet, hat einen einfachen Grund: Die Frau des hier seit vielen Jahren amtierenden Direktors Marc Haubensak ist Thurgauerin. Wer lieber anderes trinkt: Fast jeder Weinwunsch kann hier erfüllt werden. Von einem pensionierten Rotarier hatten wir vor unserem Besuch gehört, dass es im «Quatre Saisons» die tolle Jungente nach wie vor gebe, nicht aber die netten Kellner. Die in zwei Durchgängen servierte Ente haben wir selbstverständlich probiert. Und die Bedienung? Die war absolut formidabel. Wir wurden nicht einfach gefragt: «Schmeckt's?» Sondern: «Hat sich das Warten auf die Ente gelohnt?» Was man nur bejahen kann. Die Ente mit Erbsenpüree und halben Kirschen ist schlicht grossartig, das Fleisch, der Jus, das Brüstchen, der Rest (Fr. 80.– pro Person). Entsprechend der Jahreszeit wird das Signature-Dish ganz leicht verändert und beispielsweise mit einem Zwiebel-Ananas-Kompott und einer Kartoffel-Mousseline serviert. Selbstverständlich gehört in einem Restaurant wie diesem das Augenmerk

auch den Desserts. Den Erdbeeren mit Erdbeer- und Limonenglace und Grüntee-Bisquit oder der Komposition von Himbeeren und Grand-Cru-Schokolade. Danach zum Espresso hätte es noch Feingebäck, verschiedene Macarons, Tuiles, Pralinen und Brownies. Einfach zauberhaft.

Das zusammen hat alles seinen Preis. Aber man weiss, dass man gerade in einem der allerbesten Basler Restaurants gegessen hat. Für Gäste gibt's übrigens ein kostenloses Parking. *wm*

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. 65-80

m v

Basel, Clarastrasse, Linien 6, 14, 15
Grosse Küche für Gourmets: Rang 5

V

Volkshaus

Ein Bijou im Zentrum von Kleinbasel

Die dunkelgraue Fassade zur Rebgasse wirkt düster und nicht eben einladend. Allerdings gibt ein Hausdurchgang den Blick frei auf den Innenhof mit einem