

**2018  
2019**

# BASEL GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in Quartieren und Dörfern  
Was die grossen Küchen den Gourmets auftischen  
Die schönsten Tische im Grünen und direkt am Rhein  
Was die besten Italiener und Asiaten servieren  
Aufregende Trendsetter und bewährte Institutionen  
SÜDBADEN und ELSASS: 47 Restaurants für Schlemmer

**130  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET**



In Partnerschaft mit



Basler Zeitung



Klara

8

## 800° Premium Steakhouse

**Luma Beef, Wagyu oder Bison**

Die Lage des Restaurants irritiert nur für einen Moment. Eingerichtet wurde das Restaurant mit dem einprägsamen Namen nämlich im Gebäude des «easy-Hotels» – das zu dieser 2005 gegründeten internationalen «Budget»-Hotelkette gehört – gegenüber dem Messegelände, es richtet sich aber mitnichten in erster Linie an sehr budgetbewusste Kunden, sondern an Feinschmecker auf der Suche nach dem Besonderen. Über die Zahl 800 im Restaurantnamen dachten wir ein wenig länger nach. Sie soll wohl, vermuteten wir nach einigem Grübeln, nicht die exakte Wärme beschreiben, mit der hier gebraten wird, sondern hat eher grundsätzlich mit der Methode zu tun, Fleisch bei ziemlich hohen Temperaturen kurz zu garen, um eine gewisse Caramelisierung der Oberfläche zu erreichen. Die Karte verspricht, dass dies «über 350 Grad Celsius» seien. Dass es spezielle Öfen gibt, die unstrittig 800 Grad Celsius erreichen können, steht übrigens ausser Frage.

Doch soll man über Zahlen diskutieren, wenn der Service so nett ist wie hier? Ein kompetenter Kellner erledigte die Arbeit, ohne ein einziges Mal in die Defensive zu geraten, voller Elan, auf Wunsch die Fleischstücke und Garstufen erklärend. Dass wir unser Steak medium rare bestellen würden, stand für uns schon felsenfest, nur die Art des Proteins war offen. Rindsfilet von Schweizer Bauernhöfen oder das Chuck Flap Edge Roast, ein eher festes, aber sehr schmackhaftes Stück aus dem Nacken? Wagyu Beef oder Bison-Entrecôte? Oder, um in die Ferne zu gehen, Irish Prime Hereford Beef oder gar ein Côte de boeuf der Wolowina-Rasse? Preislich kann man unendlich variieren, je nach Schnitt, Gewicht, Beilagen, Saucen. Doch bitte nichts überstürzen! Als Vorspeisen empfehlen sich Hokkaido-Kürbis-Suppe (Fr. 7.–), Rindsfilet-Tatar (Fr. 19.–) oder gegrillte Entenleber-Medaillons (Fr. 22.–). Unser Tomaten-salat mit Büffelmozzarella (Fr. 14.–) kam schön angerichtet, war frisch und fein, das aus dem Rücken geschnittene Fleisch vom Luma Beef (Fr. 40.–), mit einem speziellen Edelschimmel gereift und dadurch besonders würzig, wurde wie gewünscht gegart. Geschmeckt hat es, inklusive «Café de Paris»-Butter

(hausgemacht) und Blattspinat, ausgezeichnet. Wer besonders grossen Appetit hat, bestellt am besten das Best-Cut-Menü mit sage und schreibe rund 800 Gramm Fleisch diverser Herkünfte und zahlt 196 Franken für zwei Personen. Der passende Wein dazu könnte aus Österreich kommen (The Butcher aus dem Burgenland) oder aus Mexiko (5 Estrellas vom Proyecto Firmamento). Wie vielfältig das Dessert in einem Steakhouse ausfallen kann, wollten wir zum Schluss fast nicht glauben. Crema catalana, Semifreddo, Schokoküchlein mit Hanfglace: nicht selbstverständlich. Unser Zwetschgensorbet gelang ebenso gut wie jenes aus Orange und Prosecco. Wir konstatierten die ideale Glacetemperatur: deutlich im Minusbereich.

wf

Riehenring 109, 4058 Basel  
Fon 061 681 88 00  
www.800grad.ch  
mo–fr 11.30–14.30 & 18–24,  
sa 18–24 Uhr  
(Küche 11.30–13.30 & 18–21.30 Uhr),  
sa-mittag & so geschlossen  
sowie 24. Dezember bis 8. Januar und  
drei Wochen Juli/August  
HG Fr. 25–70

**h m v**

Basel, Riehenring, Linien 14, 30  
**Genuss pur in den Quartieren: Rang 7**

K

## Klara

**Street Food**

Löst der Besuch von Street-Food-Festivals besondere Glücksgefühle bei Ihnen aus? Dann müssen Sie ins «Klara», unbedingt, es wird Ihnen gefallen! Das Parterre im Haus Clarastrasse 13 wirkt zwar baustellenartig und provisorisch, doch das Lokal mit seinen neun kleinen Restaurants und der grossen Insel-Bar hat permanenten Status. Ein Street-Food-Festival ohne Ende, nicht unter freiem Sternenhimmel, sondern indoors. In einer 800 Quadratmeter grossen Halle, die 300 Gästen Platz bietet. Also rein ins Vergnügen. Bei «Oko's», dem Japaner ganz vorne, gäbe es Okonomiyaki mit Speck, Crevetten und Sepia oder Vegi (Fr. 16.– bis 19.–). Bei «Bug a Thai» verschiedene Currys – Red mit Poulet, Green mit Rindfleisch (Fr. 18.–), aber auch einen Insektenburger (Fr. 14.–) oder gebratene Heuschrecken am Spiess (Fr. 5.–). «La Manufacture», das Burger-Restaurant im Gundeli, hat im «Klaras»

wm

einen Ableger (Pulled Pork, 15 Stunden geschmortes Schweinefleisch mit Coleslaw, Fr. 15.–). Libanesisch könnte man sich mit Falafel, Schaurma oder Magloubah (Fr. 17.–/19.–) bei «Damas» verköstigen. Samosas, die indischen Teigtaschen, sind bei «N°7» annonciert (Fr. 6.–). Oder Aloo Matter, Kartoffeln mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und indischen Gewürzen (Fr. 16.–). So geht das immer weiter, bis zu den argentinischen Platos mit Rindfleisch (130 Gramm) oder den argentinischen Sandwiches mit Rind oder Poulet. Hat man seine Wahl getroffen, bestellt man das Essen am entsprechenden Counter und nimmt es mit.

Etwas überfordert von der kleinen kulinarischen Weltreise – sie führte uns auch noch nach Äthiopien, Senegal und Mexiko – bestellen wir an der Bar-Insel ein Bier – es gibt Klara, Ueli und Einsiedler – und suchen uns mit einem Teller Lamm Rogan Josh mit Reis und Linsen einen Platz, den wir an einem Tisch unter hängenden Blumentöpfen voller Grünpflanzen finden. Nach dem Essen greifen wir zu einer der Zeitungen, die hinter uns wie Geschirrtücher aufgehängt sind. Und schauen uns bei einem Espresso ein bisschen die Gäste im «Klara» an: viel Mittagspause machendes Personal und jede Menge durstiger, neugieriger Stadtwanderer mit Rucksäcken und Wasserflaschen.

wm

Clarastrasse 13, 4058 Basel  
www.klarabasel.ch  
mo & di 9–24 (Küche bis 22 Uhr),  
mi 9–24, do 9–01, fr & sa 9–02  
(Küche bis 23 Uhr),  
so 9–22 Uhr (nur Barbetrieb)  
HG Fr. 15–20

**h t v**

Basel, Clarastrasse, Linien 6, 14, 15  
**Basler Trendsetter: Rang 10**

## Krafft

**Beim Fischer und Sammler**

Es ist Ende August, die Sonne geht im Westen über dem Novartis Campus schon ein bisschen früher unter als noch vor einem Monat. Noch hat es viele Wickelfische, welche den Bach ab treiben, doch braucht es schon ein bisschen mehr Überwindung, sich in die Fluten zu stürzen. Wir hatten Lust, bei angenehmen Temperaturen noch einmal am Rhein zu sitzen. Wenn einem der Sinn nach mehr als einer Buvette steht, dann ist das «Krafft» mit seiner grossen Rheinterrasse ein sicherer Wert. Leider hat

uns dann ein heftiges Sommergewitter am Nachmittag einen Strich durch die Rechnung gemacht.

Den Aperitif haben wir dennoch an der zum «Krafft» gehörenden «Consum»-Bar eingenommen und dann mit Freude – es war nach dem Gewitter nämlich doch etwas kühler geworden – im grossen Speisesaal im ersten Stock des Hotels Platz genommen. Hier wird man von einem jungen, motivierten und enthusiastischen Serviceteam in Empfang genommen.

In der Küche wirkt seit rund einem Jahr Hubert Mayer. Seine Art zu kochen passt perfekt zum Hotel: mit klarer Haltung, aber ohne Prahlerei. Die Abendkarte bietet ein paar wenige Vorspeisen wie zum Beispiel einen toskanischen Brotsalat mit Pesto und cremiger Burrata (Fr. 18.–), ein Tatar vom Baselbieter Rind mit Pfifferlingen, Kirschen und Belper Knolle (Fr. 24.–) oder eine sommerliche kalte Suppe von geschmorten Tomaten und Basilikum (Fr. 15.–).

Bei den Hauptspeisen sind uns der Spinatrisotto mit Pinienkernen und Rucola (Fr. 27.–) oder das geschmorte Kalbsbäggli mit Erbsen-Parmesan-Stampf und Zucchini (Fr. 48.–) aufgefallen. Da uns der junge Bursche im «Consum» so überschwänglich dazu geraten hat, unbedingt Hubis Menü zu essen, haben wir uns also darauf eingelassen. Und wir sagen es gleich vorneweg: Es war eine gute Idee. Und wir haben genickt, als wir gefragt wurden, ob wir uns auf die Weinempfehlungen verlassen wollen. Die Küche begrüsst und überraschte uns zuerst mit einer Brennesselcreme mit Flusskrebis und Wakame. Als Vorspeise genossen wir hausgebeizten Saibling auf grünem Gazpacho und Avocado-Salsa mit Scheibchen von diversen Apfelsorten und frischem Meerrettich. Dazu haben wir ein Glas Riesling Grauschiefer von Andreas Schmitges getrunken, der perfekt sowohl zum Amuse-Bouche als auch zur Vorspeise passte. Als Hauptgang hat Hubert Mayer auf dem Holzkohlegrill ein Côte de bœuf perfekt rosa gebraten. Er servierte es uns persönlich mit einer Kartoffel-Mousseline und von ihm – der sich selbst als Sammler und Fischer bezeichnet – selbst gesuchten regionalen Sommertrüffel und Pfifferlingen. Dazu passte ein nur leicht im Holz ausgebauter Merlot von Georg Prieler vom Neusiedlersee perfekt.

Den süssen Abschluss bildete ein Schoggiküchlein im Strudelteig mit

Salzcaramel und roten Beeren. Eine Riesling-Spätlese vom Weingut Bischel war hierzu die richtige Begleitung.

Das Menü hat uns pro Person 75 Franken gekostet. Die Weinbegleitung – vom Merlot haben wir uns noch ein bisschen mehr einschenken lassen als ein Glas – hat mit 84 Franken für zwei Personen zu Buche geschlagen, was wir summa summarum als ein perfektes Preis-Genuss-Verhältnis erlebt haben.

Schön, dass Hubert Mayer im «Krafft» seinen Wirkungsort gefunden hat und neben seinen Sammler- und Fischer-Qualitäten vielleicht auch das Sesshafte eines Bauern zu schätzen lernt und uns für die nächste Zeit erhalten bleibt. *tw*

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. 28–54, Menü ab Fr. 75

**h m r s t v**

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

**Tische direkt am Rhein: Rang 2**



## Les Gareçons

### Bunter Salat mit allem

Die Sonne scheint, trutzig steht der 1913 fertig gebaute Badische Bahnhof gegen den geradezu unverschämte tiefblauen Himmel. Dieses Bauwerk hat eine bunte Geschichte und während der Kriege viel Flucht und Elend gesehen. Mit der Zeit ist das räumlich grosszügige Gebäude dann aufgeteilt worden. Auch die Gastronomie hat ihren Platz gefunden, neben dem Veranstaltungsort «Gare du Nord» gibt es das Restaurant und die Bar «Les Gareçons». Der Name des Lokals ist ein vielleicht nicht ganz gelungenes Wortspiel, aber was solls.

Die Terrasse des «Gareçons» gegen die Schwarzwaldallee ist gut gefüllt. Speziell erwähnt sei auch die originale Tischdekoration: ein Walderdbeerensträuchlein im Blumentopf, auf unserem Tisch sogar mit einer reifen Erdbeere. Die ist so klein und löst doch schon eine Geschmacksexplosion im Mund aus.

Die Weinkarte bescheidet sich vor allem mit badischen und italienischen Provenienzen, etwa dem Grauburger vom Kalkbödele der Gebrüder Mathis aus dem Kaiserstuhl (Fr. 6.50/dl). Damit lässt sich das Mittagmenü



Krafft

(Fr. 25.–) gut einleiten. Zuerst gibt es ein Tomaten-Oliven-Süppchen, dann Schweinshuft mit Pilzrahm, Apfel-Chutney, Stangensellerie und hausgemachten dicken Spaghetti. Zum Menü wird das Mineralwasser gratis serviert. Aber auch das Huhn auf Blattsalat (Fr. 24.50) schmeckt hervorragend. Der Salat ist gepimpt mit allerhand Exotischem wie Granatapfelkernen, Mandeln, Melonenstücken, Sprossen, Trauben und Beeren. Das lieben wir sehr, und es schmeckt in der Kombination auch ausgezeichnet. Die Salatsauce hat so einen gewissen Pfiff, dass wir auch den letzten Tropfen noch mit Brot auftun. Die Stücke von der Pouletbrust sind genau richtig gebraten und dezent gewürzt. Die Leute in der Küche verstehen ihr Handwerk.

Als Dessert lädt ein Cookie-Crunch-Eisbecher mit Vanille und Walnuss (Fr. 9.70), weil es ja wirklich immer noch sommerlich warm ist.

Abends geht es übrigens im «Les Gareçons» speziell kulinarisch zur Sache: Das sogenannte «KrisKross Dinner» reicht aktuell, saisonal auf den Herbst ausgerichtet, von Geflügelleberravioli mit Holunderbeeren und Macadamia (Fr. 30.–) bis Hirschrücken mit Kakao, Berberitzen und Birne (Fr. 42.–) oder

«wilden Wurzeln» (Fr. 29.50) für die Vegetarier.

Wir sitzen noch ein bisschen an der Sonne und denken, dass das «Les Gareçons» ein gutes Restaurant an einem guten Ort ist. *wb*

Schwarzwaldallee 200, 4058 Basel  
Fon 061 681 84 88  
www.lesgarecons.ch  
mo 9–23 Uhr (Frühstück bis 11.30, Küche 11.30–15 Uhr), di–fr 9–23 Uhr (Frühstück bis 11.30, Küche 11.30–22 Uhr), sa 9–23 Uhr (Frühstück bis 15, Küche 11.30–22 Uhr), so 9–23 Uhr (Frühstück bis 21, Küche 11.30–22 Uhr), mo-abend geschlossen  
HG Fr. 29–35

**h m s t v**

  Basel, Badischer Bahnhof  
Linien 2, 6, 30, 36, 55

**Basler Trendsetter: Rang 4**

## Les Quatre Saisons (im Hotel Pullman)

### Grosse Küche zum Glückhsein

Nur einen Katzensprung von der Messe entfernt treffen sich hiesige und auswärtige Feinschmecker im «Les Quatre Saisons», einer der allerersten kulinarischen Adressen der Stadt. Im elegant-behaglichen Restaurant internationalen Zuschnitts – grosszügig eingerichtet, dezent verwendete