

Einkehren



Basler Bijou unter Zürcher Leitung. Die Brasserie im Volkshaus an der Rebgasse in Basel. Foto Florian Bärtschiger

Charmant und gar nicht grantig

Von Peter de Marchi

Sie geben einfach ein gutes Bild her, die Kellner im weissen Hemd, mit dem schwarzen Gilet und der Schürze bis über die Knie im «Volkshaus» am Clara-platz. Hier sind sie zwar nicht ganz so charmant wie im Pariser Bistro, aber auch nicht so grantig wie im Wiener Kaffeehaus. Im «Volkshaus» sind sie höflich, aufmerksam und flink, und sie passen bestens zu dem neuen Brasserie-Interieur, das Herzog & de Meuron für die neuen Besitzer aus Zürich entworfen haben. Das Interieur vereint klassische Brasserie-Elemente mit speziellen Design-Akzenten und lässt dabei zu keiner Zeit die Gemütlichkeit und Grosszügigkeit einer Bierhalle vermissen», wird auf der Homepage gepriesen. Das trifft die Atmosphäre ganz gut.

Die Speisekarte ist klein, saisonal angepasst, das Angebot wechselt im Monatsrhythmus. So ist derzeit auch nicht mehr aktuell, was wir kürzlich gegessen hatten. Die Austern sind noch auf der Karte (sechs Stück Fr. 19.50); «Creuse» Austern No. 2 auf Eis mit Rotwein-Schalotten und Zitrone. Es ist immer ein Hochgenuss, diese pazifischen Felsenaustern schlürfen zu dürfen. Der Graved Lachs (Fr. 18.–) ist

leider nicht mehr auf der Karte, genauso wenig wie das panierte Kalbschnitzel mit den Kartoffel-Wedges (Fr. 21.–). Alles war hervorragend an jenem Abend. Um aber die Leserinnen und Leser nicht weiter gluschtig zu machen mit Speisen, die gar nicht mehr auf der Karte sind, versuchen wir uns vorzustellen, was wir von der aktuellen Karte bestellen würden. Als Vorspeise bleibe ich bei den Austern, als Hauptspeise bestelle ich das handgeschnittene Tatar vom Rindsfilet mit Pommes frites oder Toast (Fr. 39.–). Zumal es immer wärmer wird (bitte nicht zum Fenster rausschauen) und der «Volkshaus»-Garten wieder offen steht, einer der schönsten Beizengärten in der Stadt. So wie ich meinen Begleiter einschätze, entscheidet er sich für das Filet vom Loup de mer (Fr. 40.–). Beim Wein treffen wir dieselbe Wahl: Zum Fisch einen Roero Arneis (Fr. 7.50/dl) und eine Flasche kräftigen Genestrerio, ein Merlot del Ticino (Fr. 63.–).

Auch unter Zürcher Leitung (der Spruch musste ja noch kommen) ist das «Volkshaus» in jeder Beziehung einen Besuch wert.

Restaurant Volkshaus, Basel.
Rebgasse 12–14. Sonntags geschlossen.
www.volkshaus-basel.ch