

# 2014

# BASEL GEHT AUS!

Die gemütlichsten Beizen für Geniesser  
Wer in Basel, in Südbaden und im Elsass die Trends setzt  
Wo kreative Küche für Gourmets zelebriert wird  
Die schönsten Tische im Grünen  
Die feinsten Italiener und die besten Asiaten  
SÜDBADEN und ELSASS: 32 Restaurants für Feinschmecker

## 99 RESTAURANTS NEU GETESTET





Volkshaus

mit einer Limettenvinaigrette (Fr. 19.50) als Vorspeise, und gekauft als Hauptgang ist das kleine Kalbs-Cordonbleu, gefüllt mit Münster, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse (Fr. 39.-). Der «Torstübli»-Habitué vis-à-vis entscheidet sich für «Lottis Super-Tatar» (Fr. 39.-/29.-) und versucht die Blumenkohlsuppe mit Curryschaum (Fr. 8.50). Dazu trinken wir, nach je zwei Bierchen, eine Flasche Le Volte aus der Toskana (Fr. 62.-).

«Lotti Weber ist in der Stadt noch bekannter als das Gasthaus selber», wird an unserem Tisch erklärt, «was ja durchaus selten der Fall ist und schwer für ihre Qualitäten als Gastgeberin spricht.»

Vorspeisen wie Hauptgerichte schmecken uns vorzüglich, und auch der Wein passt prima. Was uns aber am allerbesten gefällt, ist die aussergewöhnliche, warme und herzliche Stimmung. Bei der himmlischen Tonkabohnen-Pannacotta mit frischen Himbeeren (Fr. 10.50) kommt Lotti Weber an unseren Tisch, um kurz nachzufragen: «Wie hats geschmeckt? War alles gut?» Alles bestens! Sie nickt, strahlt, macht noch

einen lockeren Spruch und geht dann zu den Gästen einen Tisch weiter. Eine perfekte Gastgeberin in einer wunderbaren Beiz, keine Frage. tk

Riehentorstrasse 27, 4058 Basel  
 Fon 061 692 01 10  
[www.torstuebli.ch](http://www.torstuebli.ch)  
 mo-fr 11-24 Uhr  
 (Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr),  
 sa & so geschlossen  
 (ausser während grosser Messen)  
 sowie über Weihnachten/Neujahr und  
 erste zwei Wochen im Juli  
 HG Fr. 38-54

h m t v

Basel, Wettsteinplatz  
 Linien 1, 2, 15, 31, 34, 38

Gut und bürgerlich: Rang 8

V

## Volkshaus

### Volkshaus

Für einmal starten wir nicht mit einem Bier, sondern einem Glas Porto von Sandemann (Fr. 8.-). Dann studieren wir die Menükarte und erfahren, dass Marc Arnold, seines Zeichens Küchenchef im Volkshaus, ausschliesslich Schweizer Fleisch von den beiden Metzgereien

Brauerei Unser Bier, Gumdeldingerstr. 287, 4053 Basel  
 061 338 83 83, [info@unser-bier.ch](mailto:info@unser-bier.ch), [www.unser-bier.ch](http://www.unser-bier.ch)

**In guten Restaurants  
 gibt es gutes Bier.**

Unser Bier

Bier von hier statt Bier von dort.

**CAFFÈ RESTAURANT  
 «ZUM SCHMALE WURF»**

Mediterrane Spezialitäten und Weine, direkt am Rheinufer!  
 Täglich ab 11.00 Uhr geöffnet

Rheingasse 10, 4058 Basel  
 Telefon +41 (0)61 683 33 25  
[www.schmalewurf.ch](http://www.schmalewurf.ch)

C H A M P A G N E  
**V<sup>o</sup> F O U R N Y & F I L S**  
 Domaine du «CLOS NOTRE DAME»  
*Premier Cru*

**rwi**  
 René Wenger Import AG  
 Eulerstrasse 82  
 CH-4009 Basel  
 Tel 061 302 70 07  
 Fax 061 302 70 37



Zum Goldenen Fass

Jenzer und Grauwiler verarbeitet. Das Rindsfilet aus Argentinien kommt von Gaucho Delux, die Ente aus Frankreich, Fisch und Krustentiere werden von Bianchi bezogen, frisches Obst und Gemüse – in der Saison von Bauern aus der Schweiz – liefert täglich der GastroPfaff aus Allschwil, das Brot kommt von der Kleinbasler Bäckerei Schneider und das Feigenbrot vom Sutter Begg. Klingt doch bestens – nichts wie her also mit der Vorspeise, einem Rührei mit Zucht-Kaviar und Schnittlauch-Sauerrahm (Fr. 28.–).

Während wir warten, sehen wir uns um. Eigentlich eine feine Einrichtung, so ein Volkshaus, finden wir – ein grosszügiger Komplex mit Restaurant und Bar und viel Raum für Kultur. Das Basler «Volkshaus», dessen Geschichte sich bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgen lässt, wurde unlängst von den Stararchitekten Herzog & de Meuron gekonnt aufgefrischt. Und so sitzt man zum Abendessen in der schönen, gemütlichen Brasserie mit den langen Bänken aus olivgrünem Leder und dem klassischen Beizenmobiliar und fühlt sich wohl. Die Stimmung ist gut, vieles erinnert an die Besuche in französischen Kleinstadt-Brasserien. Der Begriff «volksnah» trifft das Ganze

nicht schlecht, aber vielleicht ist er zu banal.

Wie auch immer – in der Küche steht der erwähnte Marc Arnold, der auch im Zürcher Restaurantclub «Haute» schon in gewissen Höhen zauberte. Nach der einfachen, doch hervorragend gemachten Vorspeise geniessen wir das Gaucho-Rindsfilet, das von einem Frühlingszwiebel-Morchel-Ragout und einer Kartoffel-Mousseline begleitet wird. Das feine Stück Fleisch ist perfekt gemacht – wir sind begeistert. Am liebsten würden wir sitzen bleiben und uns auch gleich noch durch die «Volkshaus»-Klassiker degustieren: Wurst-Käse-Salat mit Pommes frites (Fr. 24.–), grosse «Volkshaus»-Kalbsbratwurst mit Rösti und Röstzwiebeln (Fr. 26.–), «Volkshaus»-Hackbraten mit Pilzsauce, Pappardelle und grünen Bohnen (Fr. 29.–), «Steak-Frites Café de Paris» (Fr. 42.–) und «Marc's handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet» mit Frites (Fr. 39.–). Klingt alles sehr verführerisch.

Nachdem wir unseren Wein, den Rioja Reserva Lealtanza von der Bodegas Altanza (2008, Fr. 9.50/dl) – es werden übrigens mehr als ein Dutzend gute Weine offen ausgeschenkt hier –, ausgetrunken haben, gibt es für uns zum

Abschluss noch einen Jura-Alpkäse mit Apfel-Kürbis-Chutney und einem Stück Feigenbrot (Fr. 18.–), einen No. 4 Gravensteiner Barrique (Fr. 8.50) sowie zwei Espresso. Als wir uns auf den Weg nach Hause machen, fühlen wir uns immer noch wohl – für uns eins der untrüglichen Zeichen dafür, dass ein Restaurant richtig gut ist. tk

Rebgasse 12–14, 4058 Basel  
Fon 061 690 93 10  
www.volkshaus-basel.ch  
mo–fr 11.30–14 & 18–22.30,  
sa 11.30–22.30 Uhr  
(Küche bis 22 Uhr),  
so geschlossen  
sowie vom 23. bis 29. Dezember  
HG Fr. 24–56

h m t v

Basel, Claraplatz  
Linien 6, 8, 14, 15, 17, 31, 34

Genuss pur in den Quartieren: Rang 7

Z

## Zum Goldenen Fass

Paint it black

Seit Jahren haben wir diesen früher oft frequentierten Treffpunkt im tiefsten Kleinbasel nicht mehr besucht. Es ist also sozusagen eine sentimentale Rückkehr, wenn wir dort wieder einmal speisen. Das auffällige blaue Haus an der Ecke Hammer-/Sperrstrasse ist aussen unverändert, innen scheint das Restaurant aber irgendwie anders. Aha, da sind die Wände zum Teil schwarz. War das früher denn auch schon so? Das sieht aber gar nicht schlecht aus, das gibt Atmosphäre. Ausserdem ist innert Kürze die Stube voll, alle Tische sind besetzt und der Lärmpegel steigt etwas an.

Aber nun zum Wichtigsten, zum Essen und Trinken: voraus gibt es ein sehr erfrischendes Gläschen Prosecco mit Holundersirup (Fr. 9.–). Als Vorspeise nehmen wir die gratinierte Feige mit Ziegenkäse auf kandierten Nüssen (Fr. 14.–), eine wahre Geschmacksoffenbarung. Auch die panierte Kalbsmilke mit eingelegten Pfirsichen (Fr. 15.–) ist hervorragend. Das fängt schon mal ganz besonders gut an.

Als Hauptgericht erwarten wir sautierten Heilbutt mit Saisongemüse und Ofenkartoffeln (Fr. 32.–) und Maultaschen auf Pilzsauce mit Röstzwiebeln (Fr. 32.–). Der Heilbutt ist sehr zart und das Gemüse mit frischen Kräutern wie Estragon und Basilikum aufs Trefflichste verfeinert. Die Maultaschen mit Spinatfüllung sind hausgemacht, die

Pfifferlinge knackig und geschmackvoll.

Wir trinken den Hauswein, einen Nero d'Avola (Fr. 5.–/dl), der ist gut und günstig, aber für den absoluten Connaisseur gibt es selbstverständlich auch eine geräumige Weinkarte. Das Preis-Genuss-Verhältnis ist hier jedenfalls in wunderbarer Harmonie.

Wir schauen noch mal auf die schwarzen Wände, und so kommen uns die Rolling Stones in den Sinn und ihr Hit aus dem Jahre 1966: «Paint it black.» Das ist wahrlich einer der besseren Songs der Rockgeschichte, und das «Goldene Fass» scheint uns eine der besseren Küchen in Basel zu haben. Bis zu unserer nächsten sentimentalsten Rückkehr wird es diesmal sicher nicht mehr so lange dauern. wb

Hammerstrasse 108, 4057 Basel  
Fon 061 693 34 00  
www.goldenes-fass.ch  
di–sa 18.30–01 Uhr  
(Küche bis 22, kleine Karte  
bis 23.30 Uhr),  
mittags, mo & so geschlossen  
sowie Juli und August  
HG Fr. 17.50–34

h r v

Basel, Hammerstrasse, Linie 30

Gemütliche Beizen für Geniesser:  
Rang 4

## Zur Rebe

Nahe der Messe, nahe dem Elsass

Um ehrlich zu sein: Wir haben die «Rebe» lediglich ausgewählt, weil sie so patent liegt, nur einige Schritte entfernt vom Messezentrum, wo momentan die ART Basel läuft. Im nachhinein, und das darf ruhig als Kompliment aufgefasst werden, können wir das Lokal aber weit mehr als nur wegen der guten Lage empfehlen. Auch wegen seiner würdigen und trotzdem entspannten Ambiance. Wegen des unkomplizierten, freundlichen Service. Und wegen der Küche, die daran erinnert, dass wir hier nur wenige Kilometer von der Grenze zu Frankreich entfernt sind.

Bei einem Glas Elsässer Riesling – im hochstieligen Glas mit grünem Fuss selbstverständlich – fühlen wir uns rasch zu Hause in der «Rebe». Sie ist vollständig mit Holz ausgekleidet, vom über 100-jährigen Parkettboden über die Wände mit den langen Bänken bis zur Decke. An der einen Wand erinnern alte Sinnsprüche in ebenso alter Schrift an die Segnungen des Rebensafts. Es ist weiss aufgedeckt, und zwei Kristall-