

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



Verbinden Sie Genuss mit einer guten Figur!

personal body coaching



- Bodyforming
- Straffung
- Cellulite-Reduktion
- Gewichtsabbau

Mit
schriftlicher
Erfolgs-
garantie!

Wenden Sie sich
an unsere **Spezialistinnen**
und reservieren Sie ein
kostenloses Beratungsgespräch!

Figurella®

Aarau 062-823 08 07
Baden 056-221 38 21
Basel 061-271 82 88
Luzern 041-360 10 88

www.figurella.ch

entwickelt sich nun eine wahre Gaumenfreude. Dazu gibt es je eine grosse Schale gebratene Nudeln und gebratenen Reis (je Fr. 7.-). Da die Portionen sehr reichlich sind, hat eine Nachspeise keinen Platz mehr.

Die vietnamesische Küche hat jetzt jedenfalls zwei Fans mehr. Und wer hier wirklich zuschlagen will, dem seien die reichhaltigen chinesischen und vietnamesischen Spezialmenüs (zwischen Fr. 69.50 und 85.-) empfohlen. **wb**

Auf der Lyss 14, 4051 Basel
Fon 061 333 11 50
www.goldenerdrachen.ch
mo-sa 11.30-14.30 & ab 18 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), so geschlossen
sowie drei Wochen im Juli
HG Fr. 27.50-45

h m t v

Basel, Universität
Linien 3, 30, 31, 34

Die Farben und Aromen Asiens: Rang 1

Zum Tell

Beim Entenkönig

Der Sommer war jetzt nicht so ...! Aber, lassen wir das. Denn zum Glück haben wir einen der wenigen Tage mit reichlich Sonne erwischt. Wir sitzen draussen hinterm «Tell». Der kleine, kopfsteingepflasterte Platz ist schön mit Blumenkästen geschmückt und die Abendsonne vergoldet die letzten Stunden des Tages.

Wir schauen auf die Tafel (offene Weine) und auf die kleine, übersichtliche Karte (zweimal Fleisch, einmal Fisch, einmal Garten, zweimal Dessert). Zusätzlich hat es eine schöne Auswahl an Regionalem, von der Frikadelle über Kalbsläberli bis zum Wurstsalat. Wir starten mit einer Frikadelle, einem prächtigen Hackfleisch-Exemplar, rund und glänzend vom drübergezogenen Jus. Dazu Brot und Senf, das Ganze für sechs Franken. Es gibt sie auch in der «Luxus-Version» mit Salaten der Saison für das Doppelte. Luxuriös auch der kernige Biss bei den Balsamico-Linsen, die wir zu den Lamm-Merguez (Fr. 24.-) serviert bekommen. Sehr empfehlenswert!

Die Besichtigung eines wunderschön restaurierten 2CV Charleston in Bordeauxrot, der zehn Meter neben unserem Tisch parkiert ist, verkürzt uns die Wartezeit zwischen den Gängen. Er habe noch mehr von diesen Kult-Kisten, erzählt uns der stolze Besitzer. In Bautzen (Sachsen) lässt er sie von einem «Spezialisten» sowohl innen wie auch aussen auf Vordermann bringen. Solche Aktionen hätten wir eigentlich

in Clermont-Ferrand oder Amiens verortet – aber Bautzen? Na, auch gut! Er, der «Entenkönig», sei ja gerade neben dem «Tell» eingezogen. Wie denn das Essen so sei, fragt er uns. «Schauen Sie doch in ein, zwei Stunden vorbei, dann sagen wir Ihnen Bescheid», vertrösten wir ihn.

Denn auf dem Tisch kommen gerade zwei richtige Genussgranaten: das A-la-Minute-Paillard vom Schwein (Fr. 34.-) und Kalbsläberli (Fr. 36.-). Das fein geschnittene Paillard mit der milden Säure der Kapernäpfel und der zarten Süsse der Tomatensauce – ein mediterraner Sommerteller comme il faut. Die zarten Kalbsläberli in dunkler Sauce mit der knackigen Rösti wären zwar eher etwas für die kühleren Tage. Doch so wie sie im «Tell» serviert werden, schmecken sie bei jedem Wetter. Mit der Empfehlung des Alibi Tinto Selection aus dem Alentejo bewiesen die beiden Gastgeberinnen Mara Hagen und Rahel Linder ein gutes Näschen bei der Weinauswahl. Der Tinto verträgt sich sehr gut mit beiden Saucen. Als Dessert gibt es schmelzige Himbeer- und Erdbeerglace (Fr. 7.50), Beeren und einen Klacks Schlagrahm. So etwas Kühles waren wir diesem kurzen, heftigen Sommer einfach schuldig.

Als habe er darauf gewartet, steht plötzlich unser 2CV-Pilot neben dem Tisch und wartet gespannt auf das Urteil. So eine «Kantine» hätten wir auch gerne neben unserem Zuhause, erklären wir. Und damit war alles gesagt. **sk**

Spalenvorstadt 38, 4051 Basel
Fon 061 261 53 35
www.zumtell.ch
mo-fr 11-14.30 & 18-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-23 Uhr),
sa & so geschlossen sowie
vom 20. Dezember bis 3. Januar
HG Fr. 29-38, Menü ab Fr. 65

m t v

Basel, Spalentor, Linien 3, 30, 33

**Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 1**

Zur Harmonie

Immer wieder Wurstsalat

Jede Stadt hat diese Ecken mit ganz speziellem Flair: locker-fröhlich die Atmosphäre, unkompliziert das Miteinander und variantenreich die Restaurantszene mit gemütlichen Beizen. In Basel gefällt es uns speziell gut «auf der Lyss». Der Chinese und der Inder stehen für exotische Gaumenfreuden und die spanische Bodega für Tapas, die so en vogue sind, während sich die Studierenden zum Kaffee oder Bier bei «Ono» treffen oder

gemütlich in der «Harmonie» einkehren. Bunt gemischt ist die Gästeschar bei unserem Besuch: Paare mit Kindern, Englisch sprechende Studentinnen, Jung und Alt aus dem Quartier.

Die Kollegin erzählt, sie habe manch einen Universitätstag bis weit in den Abend in der «Restauration zur Harmonie» ausklingen lassen. Dies dürfte Generationen von Baslerinnen und Baslern so gegangen sein. Das Haus ist bereits 1807 als Gaststätte erwähnt worden, und die 1987 renovierte «Harmonie» ist damit eine Beiz mit echter Tradition. Die Holzvertäfelung an den Wänden ist über 100 Jahre alt. Die kleine Bar, Lampen, alte Fotos, Werbeplakate und Bleiglasscheibe von Auguste Matisse vervollständigen das stimmige Interieur im Jugendstil. Die Toiletten mit ihren braunen Kacheln hingegen versprühen den Charme der 1970er Jahre und erinnern uns daran, dass nicht jede Epoche gleich stilsicher war. Sei's drum. Des WC wegen sind wir ja nicht gekommen.

Basler zieht es vielmehr (auch) wegen des stadtbekanntesten Wurstsalates (Fr. 19.50) zur «Harmonie». Genüsslich verspeist die Kollegin die aus Frisésalat, Klöpfer-Rädchen, hartgekochten Eiern, Tomaten, Gurken, Emmentaler und Zwiebelringen bestehende Portion – und bestellt Brot nach, um auch gar keinen Tropfen der würzigen Sauce zurückzulassen. «Immer wieder himmlisch, dieser Wurstsalat», lautet ihr Kommentar. Der Mann an unserer Seite entscheidet sich für den «Wochenhit Fleisch» (Fr. 28.50) mit Roastbeef, Vitello tonnato, Pastetli sowie Melone mit Rohschinken. Er ist ebenso zufrieden mit seiner Wahl wie wir mit den gegrillten Fischen auf Salat (Fr. 24.50). Uns war an diesem sommerlich warmen Herbsttag nach leichter Küche. Aber wir kommen wieder, wenn die gutbürgerliche Schweizer Küche der «Harmonie», die auch Geschnetzeltes Zürcher (!) Art anbietet, besser zu den Temperaturen passt. **pst**

Petersgraben 71, 4051 Basel
Fon 061 261 07 18
www.harmonie-basel.ch
mo-fr 9-23 Uhr
(Küche 11.30-14 & 17-22.30 Uhr),
sa 9-23 Uhr (Küche 11.30-22.30 Uhr),
so 12-21 Uhr (Küche 12-20.30),
so geschlossen von Mai bis Oktober
HG Fr. 19.50-43

h m t v

Basel, Universität
Linien 3, 30, 31, 34

**Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 2**

h Hunde erlaubt

m Mittagsmenü

r Raum für Raucher

s Sonntag offen

t Terrasse/Garten

v vegetarische Gerichte