

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





Za Zaa

Bistro, und der Weinbar «in vino» diese Ecke Basels kulinarisch erfolgreich übernommen hat, ist ohne Einschränkung berechtigt. tw

Luftgässlein 1, 4051 Basel  
Fon 061 333 77 70  
[www.rubino-basel.ch](http://www.rubino-basel.ch)  
di–fr 11.30–14.30 & 18–24,  
sa 18–24 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
mo, sa-mittag & so geschlossen  
sowie 25. bis 30. Dezember  
HG Menu Surprise ab Fr. 63

**h m t v**

**Basel, Kunstmuseum, Linien 1, 2, 15**

**Grosse Küche für Gourmets: Rang 9**

**S**

**Stadthof**

*Mächtig mit der Tradition verbunden*

Der «Stadthof» am Barfüsserplatz ist vielen Hiesigen vor allem bekannt für seine berühmte «Brötli-Bar» im Parterre, die übrigens schon seit 1906 schnelle Verpflegung anbietet. Einen Stock darüber erstreckt sich aber noch ein gutbürgerliches Restaurant samt einer Pizzeria. Wir werden im gutbürgerlichen Teil sehr freundlich empfan-

gen und nehmen im grosszügig betischten Restaurant Platz. Beim Studium der sehr ausführlichen Speisekarten überkommt uns ein heimeliges Gefühl. Was es da nicht alles gibt und was man alles schon lange nicht mehr gegessen hat. Kalbskopf mit Vinaigrette (Fr. 31.90), Toast Hawaii (Fr. 22.–), Fischknusperli mit Sauce tartare (Fr. 36.90; als Vorspeise Fr. 27.90) und ähnliches.

Also kommt es, dass mein Gegenüber misstrauisch meine Kutteln in Weissweinsauce (Fr. 29.90) beäugelt, während ich etwas kritisch sein Riz Casimir (Fr. 45.–) begutachte. Zwei Gerichte, die eine kulturelle Identität ebenso stiften wie sie eine Nation in zwei feindliche Lager auseinanderbringen können. Hier aber gibt es nur eine Geschmackshoheit, eine Hegemonie, und die sagt, dass beide Gerichte vorzüglich sind. Der Riz Casimir ist sorgfältig angemacht und wird ebenso sorgfältig serviert. Da ist eine gebratene Banane, das Obst und das Fleisch sind separat, da ist nichts vermischt und verpampt. Die Kutteln ihrerseits schwimmen fröhlich in der Weinsauce und sind gerade richtig zwischen schlabbig und gut im Biss. Auch der Kümmel fehlt nicht und die Salzkartoffeln schmecken wirklich nach Kartoffeln und nicht, wie heutzutage leider allzu oft, nach Karton. Im «Stadthof» gibt es sehr anständige Flaschenweine im Offenausschank, und so trinken wir einen erdigen Merlot Sassaia aus dem Tessin (Fr. 9.20/dl) und einen fruchtigen, einfachen Salice del Salentino (Fr. 7.50/dl).

Als Dessert steht noch etwas sehr Traditionelles an, denn die Zeit für Vermicelles mit Crème Chantilly (Fr. 13.–) ist wieder angebrochen. Freundlich verabschiedet gehen wir hinaus auf den

Barfüsserplatz und fühlen uns mächtig mit der Tradition verbunden. wb

Gerbergasse 84 (Barfüsserplatz)  
4001 Basel  
Fon 061 261 87 11  
[www.stadthof.ch](http://www.stadthof.ch)  
mo–so 11–24 Uhr  
(Küche 11.45–23.15 Uhr)  
HG Fr. 22–62, Pizza Fr. 19–27

**h m s t v**

**Basel, Barfüsserplatz  
Linien 3, 6, 8, 11, 14, 15, 16, 17**

**Basler Institutionen: Rang 7**

**Z**

**Za Zaa**

*Eine Reise durch den Orient*

Das Restaurant «Za Zaa» steht immer noch für den Zauber des Orients, ist aber aus dem tiefsten Kleinbasel disloziert, über den Rhein ins Grossbasel, an den Petersgraben, gleich gegenüber dem Kantonsspital. Hier, in etwas eigenwillig gestalteten, eher anspruchsvollen Räumlichkeiten, gibt es Spezialitäten aus der grossen Region von Marokko bis Kurdistan. Der gemischte Vorspeisenteller Simsalabim (Fr. 22.–) ist immer ein guter Tipp und eine Reise durch die orientalische Küche: Hummus, Falafel, Böreka, Halloumi, Cacik, alles frisch und schmackhaft. Danach gehen wir ein Imam Bayildi (Fr. 20.–) an, das ist eine Aubergine mit Gemüsefüllung und Gurkenjoghurt. Sehr schmackhaft und gut in der Konsistenz, wie auch die syrische Lammpfanne mit Dörrpflaumen an Zimtsauce (Fr. 29.–). Dazu gibt es ausgezeichnetes Couscous. Alternativen wären Schawarma vom Lamm oder vom Poulet oder auch ein Poulet-Tajine. Ja, diese orientalische Küche hat schon etwas Leichtes, Charmantes, und auch

**... wir liefern die Beilage**

**AG FÜR FRUCHTHANDEL**  
Allothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 338 99 10, [www.safruits.com](http://www.safruits.com)

**safruits**  
Früchte, Gemüse, Tiefkühlprodukte