

2018  
2019

# BASEL GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in Quartieren und Dörfern  
Was die grossen Küchen den Gourmets auf-tischen  
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  
Kantonalbank

 PRO INNERSTADT  
BASEL

 Basler Zeitung

V

## VinOptimum

### Fondue vigneronne

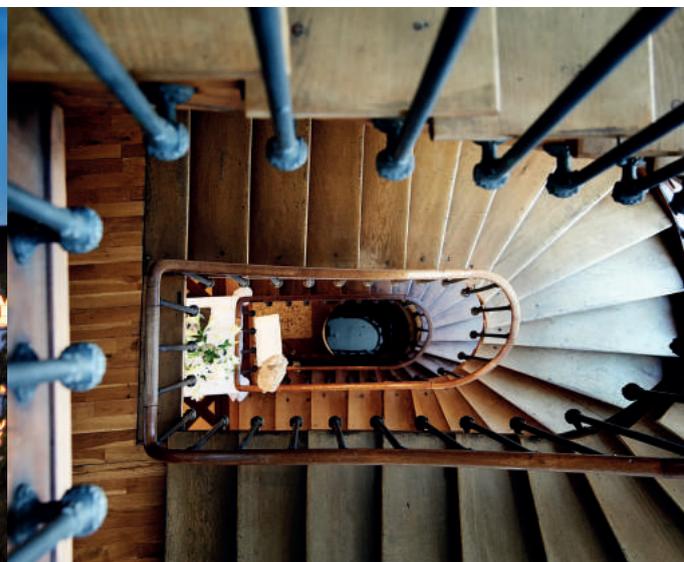
Besser könnte die Lage für eine «Bar à vin» nicht sein: vis-à-vis das Boutique-Hotel «D», linkerhand, etwas weiter unten, das «Les Trois Rois», eines der ältesten Stadthotels in Europa. Der Boulevard vor dem «VinOptimum» ist pariserisch bestuhlt, man sitzt an warmen Herbsttagen wie diesen an kleinen, runden Tischen an der Sonne. Trinkt weissen Neuenburger, Sauvignon vom hauseigenen Château in St-Blaise namens Souaillon (Fr. 7.50/dl). In unmittelbarer Nähe: ein Brunnen mit Statue, dem heiligen Sankt Urban, Schutzpatron der Winzer. Im «VinOptimum», das sagt schon der Name, spielt Wein die Hauptrolle. Fünf Weisse und fünf Rote werden offen ausgeschenkt, auch drei Schaumweine, ein Rosé und ein Dessertwein. Die eigentliche Karte, lesen wir, listet über 100 Weine. Mit italienischen Positionen vom Magari 2015 von Angelo Gajas Ca' Marcanda in Bolgheri (Fr. 84.–) bis zu Quintarellis Valpolicella 2008 aus Venetien

(Fr. 99.50), mit spanischen Spitzen wie Pesquera Crianza 2012 (Fr. 59.–) oder Alión 2012 (Fr. 127.50), beide aus dem Ribera del Duero.

Die «Bar à vin» am Blumenrain ist auch ein gemütliches Bistro mit integrierter Vinothek, in dem auch gerne gut gegessen wird. Die «Küche» besteht zwar lediglich aus zwei Herdplatten, gleichwohl muss niemand das von Paul Schmutz geführte Lokal hungrig verlassen. Wie wäre es mit Tagliatelle und gebratenen Riesencrevetten an einer Weissweinsauce, einem Mittagsteller samt grünem Salat (Fr. 19.50)? Oder einem rassigen Tatar «Maison», das man hier scharf bestellen sollte (Fr. 23.50, kleine Portion; Fr. 29.50, grosse Portion; plus Fr. 3.50 mit «Schuss» nach Wahl)? Beim auf schwerem Schiefer servierten Fleisch vom Hausmetzger wird nicht gespart, es ist mit Gurkenstückchen versetzt und nicht zu dünn geschnitten. Auf Schieferplättli («Pêcheur», «Sélection», «Grand Cru», «Paysanne», «Vigneronne») werden verschiedenste Köstlichkeiten serviert. Trockenwürste und Rohessspeck. Oder verschiedene Käse wie Bülchenmutschli, Tomme de Neuchâtel, Tomme de Fuet,



VinOptimum



## Der Teufelhof Basel: Basel unter einem Dach

Gourmetrestaurant Bel Etage, Restaurant Atelier, Bar & Kaffee Zum Teufel, Kunsthôtel, Galeriehôtel, Weinladen Falstaff, Brauerei, archäologischer Keller, Theater

### DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

Leonhardsgraben 47-49 | CH-4051 Basel  
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04  
info@teufelhof.com | www.teufelhof.com



Zum Goldenen Drachen

Mont Vully und Jura Corsé. Die eigentliche Spezialität des Hauses ist aber das Fondue vigneronne (Bouillon mit Weisswein statt Käse) mit Rindshuft- und Pouletwürfeln. Hübsch präsentiert in einer umfunktionierten Weinkiste die Beilagen, verschiedene hausgemachte Saucen und in Weckgläsern der Reis (Fr. 39.-, ab zwei Personen). Für die Lust auf Süsses danach gäbe es noch eine hausgemachte Mousse au Chocolat blanc et noir (Fr. 11.-).

Hinter dem neuen Lokal «VinOptimum» steht übrigens Laurent de Coulon von Buess Weinbau und Weinhandel, einem

seit über 160 Jahren und fünf Generationen inhabergeführter Betrieb mit Sitz in Sissach. Zu dem gehören auch zwei Weingüter im Kanton Neuchâtel: die Domaine de Champvévres und das bereits erwähnte Château Souaillon. **wm Blumenrain 24, 4051 Basel**  
Fon 061 631 60 60  
[www.vin-optimum.ch](http://www.vin-optimum.ch)  
di-sa 11-22 Uhr (Küche 11-21.30 Uhr),  
mo & so geschlossen  
HG Fr. 18.50-39

h m t v

Basel, Universitätsspital  
Linien 11, 34, 36, 38

**Trouvailles für Weinassen: Rang 8**

**In Basel kann man hervorragend essen und einkaufen gehen.**



In Partnerschaft mit



[www.kauftein.ch](http://www.kauftein.ch)

Z

**Za Zaa**

**Orientalischer Wohlgeschmack**

Gleich gegenüber dem Universitätsspital am Petersgraben liegt das «Za Zaa». Früher war das Lokal mal eine Discothek, aber das ist lange her. Jetzt ist es ein Restaurant, das sich dem «Oriental Soul Food» verschrieben hat und sich jetzt zur Mittagszeit langsam füllt.

Als Vorspeise genehmigen wir uns ein Baba Ghanoush (Fr. 8.50), ein Auberginenmus mit Sesampaste. Der Geschmack der köstlichen Eierfrucht kommt voll zur Geltung, vor allem mit dem dazu gereichten weichen Fladenbrot. Unbedingt zu empfehlen ist auch Schorba Addas (Fr. 7.-), eine Suppe aus gelben Linsen.

Der Hauptgang ist einmal eine Pita mit Falafel, Hummus und Salat (Fr. 18.50). Das ist das gerollte Fladenbrot, gefüllt mit Falafel und Salat. Das Hummus gibt es als Beilage dazu. Es ist sehr schmackhaft, sanft gewürzt, geschmeidig in der Konsistenz, und die nussige Note der Kichererbsen kommt gut heraus.

Ausserdem gibt es Lamm Shawarma (Fr. 26.-) mit Couscous, Hummus und Labneh. Letzteres ist der orientalische Yoghurt, der je nachdem auch mit Minze verfeinert wird. Das Lammfleisch schmeckt gut, ihm wäre aber vielleicht ein Schuss mehr orientalischer Würze gut bekommen. Wir trinken den feinen Tee aus frischer Minze und Holunder (Fr. 5.-) zum Essen. Das «Za Zaa» hat aber auch ein paar interessante Weine aus dem Nahen Osten und aus Nordafrika auf der Karte, etwa den Musar Jeune von Gaston Hochar (Fr. 7.-/dl) aus dem Bekaatal im Libanon oder einen marokkanischen Syrah aus Casablanca (Fr. 8.-/dl).

Halawat al jibn (Fr. 8.-) ist ein Griesspudding mit Rosenwasser und jede Sünde zum Dessert wert.

Der Service im «Za Zaa» ist trotz Hochbetrieb stets freundlich und kompetent. Grund genug also, dort bald wieder einmal in orientalischen Genüssen zu schwelgen. **wb**

**Petersgraben 15, 4051 Basel**  
Fon 061 501 80 44  
[www.zazaa.ch](http://www.zazaa.ch)  
mo-sa 11-23, so 16-23 Uhr  
(Küche bis 22 Uhr), so geschlossen  
HG Fr. 18-38

h m t v

Basel, Universitätsspital  
Linien 11, 34, 36, 38

**Wohlgerüche des Orients – Arabische Welt: Rang 1**

**Zum Goldenen Drachen**

**Weihnachtspäckli**

Im «Goldenen Drachen» mit seiner ausufernden Speisekarte mit chinesischen und vietnamesischen Spezialitäten sollte man einen Fehler nicht begehen: sich bei der Wahl der verschiedenen Speisen nicht gebührend Zeit zu nehmen. Es lohnt sich, beim ersten Nachfragen, ob man bereits so weit sei, mit einem «leider noch nicht» zu antworten. Naheliegender und bequemer wäre es zwar, jene Gerichte zu bestellen, die man zu kennen glaubt, an die man sich noch vom letzten Besuch erinnert. Jedenfalls haben wir uns, neugierig wie wir sind, durch die umfangreiche Karte mit den praktischerweise durchnummerierten Gerichten gearbeitet und nur deshalb das Gericht mit der Nummer 171 auf der neunten Seite der Speisekarte entdeckt. Einmal serviert, bleibt es erklärungsbedürftig. «Weihnachtspäckli», meint die Chefin, als sie uns zeigt, wie man das gebratene Stück Poulet aus der kunstvollen Umwicklung aus dunkelgrünen, duftenden Blättern löst. «La Dua Gôï Gà» (Fr. 33.50), nennt sich die vietnamesische Spezialität, bei der man mit der Zeit Pandan-Päckchen um Pandan-Päckchen mit einer gewissen Selbstverständlichkeit zu öffnen weiss.

Was im «Goldenen Drachen» ebenfalls nach einer gewissen gedanklichen Vertiefung verlangt, ist die gut sortierte Weinkarte, ausser man trinke ausschliesslich und aus Gewohnheit Bier zu asiatischen Speisen (was natürlich auch gut möglich wäre). Denn es lassen sich aus dem gut temperierten Keller einige wahre Schätze heben, auch gereifte Bordeaux. Wir trinken schliesslich einen Château du Tertre 1999 aus der Appellation Margaux (Fr. 106.-), der sich als 2000er erweist (91 von 100 Parker-Punkten), was uns nicht weiter stört ...

Beim kleinen Amuse-Bouche mit Dumplings, gedämpften Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, realisieren wir, dass im Lokal mit der roten Längswand und den weiss eingedeckten Tischen ausnehmend viele Gäste mit asiatischem Einschlag sitzen. Ob sie teils gleich scharf essen, können wir nicht sagen, jedenfalls haben wir bei unserem Gericht «nach Szechuan-Art» nachgefragt, ob wir nun die Spitze der Schärfe-Skala erreicht hätten. «Nein»,