

Au Violon

Willkommen in Frankreich

Weshalb uns das «Violon» nicht spontan in den Sinn kommt wie die «Bodega» oder die «Kunsthalle», wissen wir nicht so genau. Selbstverständlich spielt die Lage eine Rolle. Obwohl absolut zentral gelegen, muss man schon hinwollen, zu versteckt liegt das Restaurant, der «Violon»-Eingang. Im Sommer schaffen wir es eher, wenn der Platz rund um den grossen Brunnen zur Speiseterrasse und zu einem Basler Highlight wird. Wobei es uns drinnen genauso gut gefällt. In diesem so französischen Lokal, Typ Pariser Brasserie, in dem an den meisten Tischen tatsächlich Französisch gesprochen wird. Geschäftsführer (auch des dazugehörigen Hotels) ist seit 2014 Philippe Maire, selbstverständlich Franzose. Er hat hier einst gekellnert und stieg bis zum Chef de Service auf. Die Küchencrew setzt sich ebenfalls aus lauter Franzosen zusammen. Mit David Goldbronn ist einer Chef de Cuisine, der schon bei Frankreichs Sternekoch Joël Robuchon gearbeitet hat.

Fürs Essen oder den Wein lassen sich fast nur lobende Worte finden. Für die Terrine de foie gras de canard marbré

au vin rouge et chutney de mandarine (Fr. 30.–, kleine Portion Fr. 25.–), die auf rauhem Schiefer serviert wird, die Entenleber in zwei Würfeln, samt getoasteten Brioche-Scheiben. Für den Salat mit gebratenen Kalbsmilken (Fr. 24.–/19.–), selbst für die Soupe du jour, eine schaumige Blumenkohl-suppe (Fr. 12.–/8.–). Zu unserer vollen Zufriedenheit gerieten die Hauptspeisen. Cabillaud rôti (Fr. 38.–), Kabeljau mit geröstetem Lauchheu auf der Haut, zusammen mit Kartoffeln nach Bouillabaisse-Art in eine Fischsuppe gesetzt. Eher deftig fällt die geschmorte Rindschulter aus, zwei Tranchen zusammen mit Kartoffelpüree, kleinen Karotten und Kefen im quadratischen Teller serviert. Schmeckt ausgezeichnet, auch die kräftige Sauce. Dazu passt der Rhône-Wein in unseren Gläsern, ein Saint-Joseph Terre de granit 2010 von Guy Farge (Fr. 84.–). Wobei es im «Violon» reichlich sehr gute Alternativen gäbe. Klar, ebenfalls aus Frankreich. Crozes-Hermitage und Côte-Rôtie, Côtes du Rhone-Villages, Gigondas und Châteauneuf-du-Pape, selbst Weine aus dem Bordelais und Languedoc.

Weil in einem französischen Restaurant zumindest der Blick (und für uns war es diesmal wirklich nur ein Blick) in

die Karte des desserts Pflicht ist, seien hier noch ein paar süsse Glücklicherweise erwähnt: Crème brûlée à la vanille, Tarte Tatin et sa glace vanille, Ile flottante, Tarte citron, Mousse au chocolat, Eclair de la semaine, Tarte crémeuse au chocolat.

w/m

Im Lohnhof 4, 4051 Basel
Fon 061 269 87 11

www.au-violon.com
mo-sa 11.30–23.45 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18.30–22 Uhr),
so geschlossen sowie
vom 20. Dezember bis 12. Januar
HG Fr. 28–50

h m t v

 Basel, Musikakademie, Linie 3

Basler Institutionen: Rang 1

