

Einkehren



Charmante Bistro-Atmosphäre. Das «Au Violon» im Lohnhof mit grossartiger Aussicht auf die Altstadt. Foto Florian Bärtschiger

Dinieren in historischen Gemäuern

Von Daniel Schaufelberger

«Je vais au «Violon»», wer das sagt, hat in der Regel keine rosigen Aussichten. Ganz anders, wenn die Rede von der Brasserie Au Violon im ehemaligen Gefängnis Lohnhof ist.

Wir haben reserviert, was sich, wie sich herausstellt, auch an einem Dienstag als nützlich erweist. Das Interieur erinnert mich an das ehemalige Bahnhofbuffet, nur kleiner in den Dimensionen und charmanter. Der freundliche Kellner nimmt uns die Mäntel ab und bringt uns zu unserem Tisch, vorbei an einem Kellner, der in gut exponierter Lage Rindstatar direkt vor den Gästen zubereitet, das macht Appetit.

Zwar wird das Tatar auf der Karte nicht als Vorspeise angeboten, ist auf Anfrage aber doch möglich. So bestellen wir zusammen eine kleine Portion (140 g, Fr. 28.-), die wir auf zwei Tellern serviert bekommen. Zuvor wird einem das Tatar aber noch zur Probe gereicht. Rässig gewürzt ist es, so mögen wirs.

Die Karte präsentiert sich seit jeher als klassisch französisch. Wir entscheiden uns beide für ein Fischmenü, das Tatar war Fleisch genug.

Meine Freundin bestellt sich den gebratenen Zander, serviert mit

Chorizosauce, Gnocchi und Blumenkohl (Fr. 42.-), für mich bitte die gebratenen Jakobsmuscheln mit Muschelsauce, Risotto und Spinat (Fr. 45.-). Dazu darf ein gutes weisses Tröpfchen nicht fehlen. Wir bestellen je ein Glas Mâcon Charnay und einen Cheverny.

Eine Viertelstunde später haben wir das Essen auf dem Tisch. Die Portionen sind angemessen und appetitlich präsentiert. Allerdings hätte ich mir etwas mehr Spinat auf dem Teller gewünscht.

Geschmacklich gabs bei beiden Menüs nichts auszusetzen. Speziell gut waren auch die Gnocchi. Sie waren frisch und werden eigens fürs «Au Violon» von der Firma Josef Pfaff in Allschwil hergestellt.

Für ein Dessert hats keinen Platz mehr, aber die offerierten selbstgemachten Weihnachtsguetzli passen auch in den sattesten Bauch.

Tipp: Reservieren Sie an der Barfseitigen Fensterfront einen Tisch. So wird Sie nicht nur das Essen, sondern auch die grossartige Aussicht über die Altstadt begeistern.

Au Violon, Im Lohnhof 4, Basel,
Tel. 061 269 87 11, Mo-Sa von 11.30 bis
23.45 Uhr (warme Küche bis 22 Uhr).
Weihnachtsferien vom 23. Dezember bis
zum 11. Januar.

www.au-violon.com