2012 aus Kampanien (Fr. 9.50/dl). Der Wein schmeckt angenehm, sodass wir uns auch für die Fortsetzung auf den Rat des Kellners verlassen. Der Morellino 2013 der Poggio Barbone erweist sich als guter, lieblicher Essensbegleiter und hat mit 49 Franken einen äusserst fairen Preis. Überhaupt: Mit Ausnahme einiger weniger Exklusivitäten bietet die kompakte Weinkarte alle Gewächse im zweistelligen Preisbereich an.

Inzwischen hat sich das «Aroma» bis auf den letzten Platz gefüllt, und entsprechend lebendiger und lauter wird es. Wir beginnen mit der Frittura di calamari. Die Tintenfischchen sind knusprig frittiert, schmecken absolut frisch und gefallen uns ausgezeichnet. Auch bei der Insalata Caprese ist vom Büffel-Mozzarella bis zu den San-Marzano-Tomaten und dem Olivenöl zu spüren, dass mit besten Produkten und Zutaten gearbeitet wird (je Fr. 22.–). Begeistert von der Pasta sind auch wir. Zu den Strozzapreti gehören weisse Bohnen, aufgeschnittene römische Würstchen und eine leicht gebundene Sauce mit Knoblauch und viel Petersilie – römische natürlich. Das kräftige Gericht ist gleichermassen nahrhaft wie auch elegant und für uns eine spannende Entdeckung. Auch die Spaghetti alla carbonara (grosse Portion Fr. 26.–) sind exquisit (und überraschend leicht) mit ihrem römischen Guanciale-Speck, dem Pecorino und dem Parmesan. Auf ein Dessert verzichten wir, obwohl es hier zum Beispiel Zabaglione gäbe oder Panna cotta con fragole. Dafür ist der Espresso so authentisch italienisch, dass wir ihm gleich noch einen zweiten folgen lassen. *hjk*

Sattelgasse 3, 4051 Basel
Fon 061 261 32 61
www.a-roma.ch
di–fr 11.30–14 & 18.30–23, sa 12–14.30 & 19–23.30 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr), mo. & so geschlossen sowie 21. Dezember bis 4. Januar und 23. Juli bis 16. August
HG Fr. 28–49

h m v

Basel, Marktplatz
Linien 6, 8, 11, 14, 15 ,16, 17

Verführung auf Italienisch: Rang 7

Au Violon

Lust der Welten Lohn

Der Lohnhof in Basel hat eine bewegte Geschichte: vom Kloster über den Sitz des Vorstehers des städtischen Bauwesens, der den Handwerkern ebendort ihren Lohn ausbezahlte, bis hin zum Gefängnis, in welchem Räuber und Vagabunden ihre Strafe als gerechten Lohn für ihr Tun absassen. Vor zehn Jahren schliesslich zogen sowohl die Ganoven als auch die Polizisten aus und dafür französisches Savoir-vivre ein.

Heute ist der Lohn für die, welche den Weg ins «Au Violon» finden, echtes Pariser Brasserie-Ambiente. Gastgeber Philippe Maire und sein Chef de Cuisine David Goldbronn, der auch schon bei französischen Sterneköchen gekocht hat, bieten ungekünstelte und authentische Küche. Der einfachste Weg vom Stadtzentrum ins «Au Violon» ist übrigens der Lift, welcher links vom Stadthof nach ein paar Stufen zu erreichen ist und eine spektakuläre Fahrt durch die alten Gemäuer bietet.

In Erwartung des französischen Abends starten wir mit einem Glas Sauvignon Menetou-Salon aus dem Loire-Tal (Fr. 7.20/dl) als Aperitif und vertiefen uns in die übersichtliche Speisekarte. Wir sind im späten Winter zu Besuch und degustieren also von der Winterkarte. Statt Foie gras de canard mit Feigenchutney und pochierten Birnen (Fr. 29.–, kleine Portion Fr. 25.–) und dem ganz grossen Klassiker Escargots à la bourguignonne (Fr. 24.–/13.–) bestellen wir als Vorspeisen das Tatar vom Roten Thunfisch mit Avocadopüree (Fr. 22.–/18.–) und das Kalbsmilkenfrikassee mit Haselnüssen, Kressesprossen und Sellerieschaum (Fr. 20.–/16.–). Der Sellerieschaum kommt eher als eine leichte Mayonnaise daher, dennoch verspricht der erste Gang einen genussvollen Abend. Das Versprechen löst beim Hauptgang eine wunderbar zart gegarte Lammkeule auf mit burgundischem Senf parfümierten Linsen (Fr. 42.–) und die mit Entenleber gefüllte Kalbsbrust mit Gratin de pommes de terre (Fr. 42.–) ein. Perfekt à point gebraten ist das Rindsfilet mit selbstgemachter Kräuterbutter. Begleitet wird es nicht einfach nur von Pommes frites, sondern von den ungleich feineren und knusprigeren Pommes allumettes (Fr. 50.–). Dazu trinken wir einen Santenay 1er cru La Comme aus dem Burgund (Fr. 78.–). Die Weinkarte passt zur Brasserie: nicht die ganz grossen Châteaux, sondern eine kleine, aber gepflegte Auswahl vor allem aus dem Burgund und dem Bordeaux. Der Nähe zum Elsass könnte man noch ein bisschen mehr Rechnung tragen. Aber uns gefällt, dass viele Weine glasweise zu bestellen sind.

Au Violon

Als Desserts schliesslich gönnen wir uns das Trio von Crème brûlée – bestehend aus den Geschmacksrichtungen klassisch, Zitrone und Lavendel – sowie den französischen Dessertklassiker schlechthin – Ile flottante. Dafür muss man notwendigerweise ein bisschen Französisch können, denn wer will schon eine «schwimmende Insel aus eierförmigen Meringen auf Vanillesauce» bestellen? *tw*

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 23. Dezember bis 11. Januar
HG Fr. 24–52

h m t v

Basel, Musikakademie, Linie 3

Basler Institutionen: Rang 3

B

Bel Etage (im Teufelhof)

Speisen im Salon

Der «Teufelhof» darf als eine nicht wegzudenkende Basler Institution bezeichnet werden, als bauliches und gedankliches Gesamtkunstwerk, das mit seinen verwinkelten Raumfolgen ein Hotel, zwei Restaurants, eine Bar, einen Weinladen und ein Theater beherbergt. Kunst, Kultur und Gastronomie bilden hier eine einzigartige Kombination. Das Restaurant «Bel Etage» ist denn auch mehr Salon als Gaststube mit seinen hellen, offenen Räumen und dem gepflegten Parkettboden. Unter dem Motto «Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst» ist Michael Bader seit Anfangszeiten für das kulinarische Wohl der Gäste verantwortlich. Mehrfach ausgezeichnet, stets auf hohem Niveau, versteht er es, seine Gourmetküche verständlich erscheinen zu lassen und die Gäste auf unkomplizierte Art zu verwöhnen. Die Atmosphäre ist erfreulich entspannt, die Stimmung heiter, die junge Bedienung äusserst zuvorkommend.

Für dieses Mal lassen wir den obligaten Aperitif weg, den hatten wir bereits in der Bar, und werfen einen Blick in die gut sortierte Weinkarte. Es wird Wert auf die Persönlichkeit der einzelnen Produzenten gelegt, neben grossen Namen findet man weniger bekannte Winzer, und die Auswahl an kleinen Flaschen ist überdurchschnittlich gross. Wir finden Produzenten wie Elena Walch, F. X. Pichler und Erich Meier, Bordeaux-Weine wie Château Haut-Brion oder den Selección Especial der Abadia Retuerta aus Spa-