

2018  
2019

# BASEL GEHT AUS!

Gemütliche Beizen für Geniesser in Quartieren und Dörfern  
Was die grossen Küchen den Gourmets auftischen  
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



Cibo Mediterraneo

## C

## Cibo Mediterraneo

### Klassische Italianità

Eine etwas einsame Gegend für ein Restaurant, denke ich noch und bremse am Fusse des St. Alban-Bergs ab. Neben mir plätschert der Dalbedych, der St. Alban-Teich, ein im Mittelalter angelegter Gewerbekanal. Und weit und breit kein Veloständer. Das sieht Basel gar nicht ähnlich. Doch durch das frühherbstliche Laub sehe ich da oben das St. Alban-Tor blitzen. Okay, alles klar. Weiter vorne stehen als Sehenswürdigkeit noch die letzten Reste der ehemaligen Basler Stadtmauer, die ab 1860 endgültig weggeräumt wurde, um der Stadt den benötigten zusätzlichen Platz zu verschaffen. Falls man nicht zu hungrig ist, könnte man also vor dem Restaurantbesuch noch einen historischen Rundgang unternehmen. Wir sind aber hungrig. Und das «Cibo Mediterraneo», ein unpräzises, aber doch sehr elegant eingerichtetes Restaurant an allerruhigster Lage, bietet klassische Italianità. Also nichts wie rein!

Der Hunger treibt uns gleich zur Vorspeise. Die Linguini mit Vongole (Fr.

22.–) sind sehr angenehm al dente und mit den Muscheln wird nicht gespart. Das Tintenfisch-Carpaccio (Fr. 21.–) ist schön angerichtet, dezent würzig und sehr zart im Biss.

Ein grosser Gastrosoph soll einmal gesagt haben, dass man die Güte eines Restaurants an seinen offen ausgeschenkten Weinen erkennen kann. Der Primitivo di Salerno (Fr. 6.50/dl) ist aller Ehren wert, ansonsten liegt für weitergehende Genüsse eine reichhaltige Weinkarte bereit.

Grandios sind dann die beiden Hauptgerichte. Erstens der Ossobuco (Fr. 38.–): butterzartes Fleisch und ein Knochen mit ganz viel Mark. Mmmmh. Und die Sauce lenkt nicht ab vom Fleischgeschmack, sondern begleitet ihn ganz vorsichtig hin zur perfekten Polenta. Auch die Gemüsebeilage sei lobend erwähnt: kein verkochtes Gemisch, sondern Kohlrabi, Rübli und Zucchini, alles bissfest und mit schönem Eigengeschmack.

Die Pizza «Cibo Mediterraneo» (Fr. 25.–) sieht wunderbar aus. Sie ist gut belegt mit Rohschinken, Mozzarella di bufala, Rucola und Parmesanspänen. Der Teig ist dünn und knusprig, so wie er nun mal sein muss bei einer guten Pizza.

Als Desserts gibt es die Klassiker wie Tiramisu, und auch die Grappa-Auswahl ist zufriedenstellend.

Falls es überhaupt eine Kritik gibt: die Homepage des «Cibo» mit den Speisekarten bedürfte dringend einer Aktualisierung. Aber den St. Alban-Teich lässt das selbstverständlich kalt. Sanft plätschert er auf unserem Heimweg wieder neben uns her. wb

Weidengasse 19, 4052 Basel  
Fon 061 311 74 73  
www.cibobasel.ch  
mo 11.30–14.30, di–fr 11.30–14.30 & 18–23.30, sa 18–23.30 Uhr  
(Küche 11.30–14 & 18–22.30 Uhr),  
mo-abend, sa-mittag & so geschlossen  
HG Fr. 25–43, Pizza Fr. 19–27

h m t v

Basel, St. Alban-Tor, Linie 3  
Verführung auf Italienisch: Rang 6

## E

## Eatery (im Hotel Nomad)

### Einmal quer durch die ganze Welt

Etwas versteckt liegt das Brunngässlein eigentlich an bester Basler Lage, zwischen dem Banken- und dem Aeschensplatz. Mitten an dem kurzen Strässchen liegt das schicke Design- und Lifestyle-Hotel «Nomad», in dessen Erdgeschoss sich das Restaurant oder eben die «Eatery» befindet. Der internationale Name ist nicht nur der Umgebung, sondern auch dem Angebot angepasst, also schon sozusagen Programm. Im Restaurant empfängt uns links eine lange Bar mit vielen, vielen Köstlichkeiten in Flaschen. Der Raum ist gross, luftig, zeitgemäss eingerichtet und man hat richtig Platz.

Die Karte führt uns einmal quer durch die ganze Welt: Vorspeisenmässig geht es vom Walliser Plättli über den libanesischen Frischkäse Labneh und die syrische Paprikamousse Muhammara bis hin zur hawaiianischen Ahi Poke Bowl mit Reis, Sesam, Avocado, Ananas, Frühlingzwiebeln und Kresse (Fr. 18.–). Neben der veganen Version gibt es auch empfehlenswerte Variationen mit Pouletfleisch (Fr. 24.–) und mit Lachs (Fr. 26.–).

Auch die «Mains», also die Hauptgerichte, sind international aufgestellt. Wir entscheiden uns für den gut gewürzten marokkanischen Rindfleisch Eintopf Djemaa el Fna (Fr. 29.–) mit Kichererbsen, Rübli, Zucchetti und Sultaninen. Auch das Chapala Pulusu,

ein indisches Fischcurry mit Tomaten, Okraschoten, Sprossen und Joghurt (Fr. 29.–), schmeckt vorzüglich. Verlockend ist hier auch das vegetarische Angebot, etwa der iranische Gemüsetopf mit getrockneten Limetten, Butternusskürbis, Spinat und ausgewählten Gewürzen und Kräutern (Fr. 26.–). Und wer es üppig will, kann ab 18 Uhr und für zwei Personen das «Nomad menu to share» (Fr. 58.– pro Person) bestellen. Von den Getränken können wir vor allem das Ayinger Weissbier (Fr. 8.50/5 dl) empfehlen, ein Gebräu aus Aying, der Perle vor den südlichen Toren Münchens und der Heimat so manchen Biers, das uns bis anhin durchs Leben begleitet hat.

Genug geschwärmt, die «Eatery» im «Nomad» ist so etwas wie die Küche der Zukunft, eine welthaltige, weltdurchlässige Sammlung von Genüssen. Von Vor-, Haupt- oder Nachspeisen gibt es vier bis fünf Angebote auf der Karte, auch beim Wein und bei anderen Getränken, alles fantasievoll kombiniert. Doch, doch, das könnte uns gefallen. wb

Brunngässlein 8, 4052 Basel  
Fon 061 690 91 60  
www.nomad.ch  
mo–so 7–24 Uhr (Frühstück bis 10.30,  
Küche 11.30–23 Uhr)  
HG Fr. 23–39

h m s t v

Basel, Aeschensplatz  
Linien 3, 8, 10, 11, 14, 15

Basler Trendsetter: Rang 7

## L

## L'Angolo di Vino

### Feine Adresse

Die Adresse, St. Alban-Graben, Hausnummer 1, verspricht schon einiges. Im Geschäftshaus mit der dunkel gefärbten Glasfassade haben sich Firmen wie Tesla und Engel & Völkers einquartiert, auch die Credit Suisse. Wand an Wand zu den Elektroautos befindet sich das «L'Angolo di Vino», ein unkompliziertes, auf Antrieb sympathisches Restaurant, in dem man sich gleich wohlfühlt, sowohl drinnen als auch draussen auf dem loungeartig eingerichteten Boulevard. Man kann hier frühstücken, Salate und Suppen geniessen oder etwas Süsses, wie die Torta della nonna. Vor allem kann man aber für ein Glas Wein herkommen. Die Auswahl ist üppig, und die Flaschenpreise knacken nur selten die 100-Franken-Marke. Für