

# BASEL GEHT AUS

## 2011

Trendsetter in Basel, Südbaden und im Elsass: Die 19 Heissesten  
Grosse Küche für Gourmets: Die 18 Besten  
Restaurants im Grünen und mit Aussicht: Die 10 Schönsten  
Italienische Küche: Die 14 Feinsten  
Beizen für Geniesser: Die 15 Gemütlichsten  
SÜDBADEN und ELSASS: 35 Restaurants für Feinschmecker

## 120 RESTAURANTS NEU GETESTET

BASEL GEHT AUS!

092

B

### Balade

*Sehr sympathisch*

Das «Balade» mitten im Kleinbasel hat eine wechselhafte Zeit hinter sich. Jetzt wird das Restaurant vom Verein «gaw» geführt, der sich um die Integration von hauptsächlich psychisch behinderten Menschen ins Gesellschafts- und Arbeitsleben bemüht. Wer nun aber eine Art Heim oder ein Lokal zur Beschäftigungstherapie erwartet, hat eine völlig falsche Vorstellung vom «Balade». Das Restaurant ist ein ambitionierter Gastronomiebetrieb, der professionell (und sympathisch) geführt wird.

Zwei junge Serviceangestellte begrüssen uns mit einem Lächeln im Foyerbereich, den sich das Restaurant und das separat geführte Hotel teilen. Das Gesicht eines älteren Kellners, der uns die Speisekarte bringt, kennen wir irgendwie, wahrscheinlich von einem anderen Restaurant. Er scheint den Laden hier im Servicebereich zu schmeissen, unterstützt wird er von zwei jungen Leuten. Bei einem Glas Prosecco (etwas zu warm) studieren wir die Karte und das ergänzende viergängige Wildmenü (Fr. 65.-). Bemerkenswert ist, dass alle Gerichte

sowohl als Vorspeisen wie auch als kleine und grosse Hauptgerichte bestellt werden können. Beispielsweise die hausgemachten Ochsenschwanz-Ravioli als Vor- (Fr. 16.-) und Hauptspeise (Fr. 30.-). Oder für den, der sich gar nicht entscheiden kann, als kleineres Hauptgericht (Fr. 24.-).

Wir starten mit einer Steinpilzconsommée, die mit Trockentomaten-Tortelloni veredelt ist (Fr. 10.-), und einem Linsen-Gemüse-Salat mit gebratener Wachtelbrust und kleinem Wachtelei (Fr. 15.-). Sehr solide die Consommée mit den beiden etwas einsamen Tortelloni, bestens der Linsensalat. Als Hauptgang wird eine Tagliata vom Rindsentrecôte mit Kartoffel-Pastinaken-Gratin aufgetragen (Fr. 36.- die kleinere Portion) und ein Kalbsschnitzel an einer Apfel-Calvados-Sauce mit Steinpilzrisotto (Fr. 40.-). Bei der kleineren Tagliata darf man sich fragen, wie denn die grosse Portion aussehen würde – so gut hat es die Küche gemeint. Selbstverständlich gibt es im «Balade» auch Fischgerichte. Bei einem nächsten Besuch werden wir sicher die Coquilles St-Jacques mit Kokos-Champignon-Spinat-Lasagne (Fr. 40.-) probieren.

Die Weinkarte ist sorgfältig zusammengestellt und berücksichtigt auch Weine

aus der Region, etwa den Baselbieter Sauvignon blanc Cuvée Oliver (Fr. 50.-) oder einen Pinot noir (Fr. 41.-), beide von Jaustin. Wir lassen uns eine Flasche Chambolle-Musigny von Christian Clerget öffnen (Fr. 119.-).

Zum Abschluss gönnen wir uns ein Vermicelle-Törtchen mit einer Zwetschgenglace (Fr. 13.-), wobei uns der Teigboden etwas hart dünkt. Der Kellner entschuldigt sich aufgrund unserer Bemerkung, er werde das der Küche melden. Aber das war der einzige kleine Schönheitsfehler an diesem Abend. Im gut geführten Restaurant mit der sympathischen Sozialidee.

**Klingental 8, 4058 Basel**  
Fon 061 683 23 33  
[www.restaurant-balade.ch](http://www.restaurant-balade.ch)

h m t v

Basel, Rheingasse, Linien 6, 8, 14, 15, 17, 31, 34, 38; Kaserne, Linien 8, 17

Genuss pur in den Quartieren: Rang 6

Kleinbasler Innerstadt