

BASEL GEHT AUS!

2012

Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
Die gemütlichsten Beizen für Geniesser
Wer in Basel, Südbaden und im Elsass die Trends setzt
Die besten Italiener und Asiaten
Die schönsten Tische im Grünen und mit Aussicht
SÜDBADEN und ELSASS: 40 Restaurants für Feinschmecker

120
RESTAURANTS NEU
GETESTET

BASEL GEHT AUS!

102

B

Balade

Bitte wohlfühlen!

Nun ja, über das Interieur kann man streiten. Irgendwie wirkt dieses Lokal so, als habe sich hier ein esoterisch angehauchter Fengshui-Berater selbstverwirklichen dürfen. Der schwarze Boden, die roten Vorhänge, die anthrazitfarbenen Tischsets, die ebenfalls in warmen Farben gehaltene Kunst an den Wänden und natürlich die auffallenden Tischdekorationen: das ist beinahe ein wenig des Guten zu viel. Wir hatten eigentlich auch geglaubt, diese Winter-Tischdekorationen mit Kürbissen seien passé, hier liegen die Dinger immer noch rum. Auch auf den Tellern wäre etwas weniger manchmal etwas mehr. Die an sich sehr guten Herbstpilz-Ravioli wurden von der Sauce mit Speck- und Apfelwürfeln dominiert, und auch der tadellose, gebratene Zander verschwand im farblichen Vielerlei aus gelben und roten Karottenscheiben, Broccoli und Blumenkohl. Die Ausrichtung der Küche ist schwer auszuloten, sie schwebt irgendwo im mediterran-alpinen Raum, mit viel saisonalen Zutaten aus Feld und Garten. Lobenswert ist, dass es alle Gerichte in den Grössenordnungen

«Vorspeise», «klein» und «gross» gibt. Der Service im «Balade» ist sehr aufmerksam, die Weinkarte enthält ein paar echte Trouvaillen, der Grüne Veltliner Federspiel von der Domäne Wachau beispielsweise schmeckt so herrlich frisch, dass Sie dieses Gewächs nicht deziliterweise, sondern gleich in Form einer ganzen Flasche geniessen sollten. Es wird auch ein «Bring your own»-Menü angeboten, zu dem Sie Ihre eigenen Weine geniessen können. Auch die Weinabende nur für Frauen weisen darauf hin, dass man sich hier um Weinkultur bemüht, vielleicht sollte man – der Gleichberechtigung willen – auch «Single Malt & Haggis»-Abende für harte Jungs anbieten ... Schön feucht und aussergewöhnlich geschmacksintensiv war übrigens das Brownie-Stückchen zum Kaffee. **tv**

Klingental 8, 4058 Basel
Fon 061 683 23 33
www.restaurant-balade.ch
mo-fr 10-14 & 17.30-23.30,
sa 17.30-23.30 Uhr
(Küche 11.30-13.30 & 18-21.30 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen sowie vom
24. Dezember bis 1. Januar, 22. bis
29. Juli und 30. September bis 7. Oktober
HG Fr. 26-42

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 9

Kleinbasler Innerstadt