



## Keine Punkte fürs Drei Könige



Seit ich-weiss-nicht-mehr-  
wie-vielen Jahren schwang  
René Torzi im Restaurant Ein-  
tracht an der Klybeckstrasse den  
Kochlöffel. Bekannt ist Torzi  
für seine Cordon bleu (Weltrekord  
mit 142,7kg). Nach einem  
Wechsel des Patrons wars dann  
mit der Eintracht in der Ein-  
tracht vorbei. Da bot sich die  
Gelegenheit, das **Restaurant Basi-  
lisk** vis-à-vis der Kaserne zu  
übernehmen und Torzi griff zu.  
Dank den Besucherströmen des  
Basel Tattoo verlief dann der  
Start auch finanziell zufrieden-  
stellend.

Auf der Basilisk-Karte finden  
sich vom Wurstsalat über Chäs-  
schnitte bis hin zum Cordon  
bleu (die 1-kg-Version gibts für  
46 Franken) viele Klassiker der  
Schweizer Küche. Vegetarier  
können sich an verschiedenen  
Teigwarengerichten satt essen.  
Vieles aus dem Angebot gibt es  
auch als halbe Portion. So z.B.

Suuri Läberli vom Schwein mit  
Brot für Franken 8.90. Das be-  
rühmte «Mir isch glich»-Mit-  
tagsmenu gibts schon für 9.90.  
[www.restaurant-basilisk.ch](http://www.restaurant-basilisk.ch)

Tanja Grandits vom Stucki  
hat mit 18 Gault-Millau-Punk-  
ten den Kochgipfel erklommen  
und darf sich «Koch des Jahres  
2014» nennen. Bravo! Ich habe  
mich mit mal 15 Punkten zu-  
frieden gegeben und bin zum  
Mittagessen ins **Schloss Bottmin-  
gen**. Platz bekommen habe ich  
in der Fenster-  
nische mit Blick auf Wasser und  
Park. Alles sehr edel, gediegen  
... aber oft sind Punkte-Restau-  
rants ein wenig zu steif und  
auch «unlustig». José hat mich  
auf jeden Fall aufmerksam um-  
sorgt.

Bestellt habe ich nur Vor-  
speisen. Lustiges Detail: Auf  
der Butter prangt eingepreßt  
das Schloss-Logo. Gestartet  
habe ich mit Herbstsalat mit

Chèvre und Fei-  
gen für 20 Fran-  
ken. Ordentlich,  
aber noch kein  
Highlight. Näch-  
ster Gang Enten-  
leber (ja, ja, ich  
schäme mich) für  
35 Franken, schön  
gebraten und prä-  
sentierte. Dritter  
Gang mit Crevet-  
ten gefüllte Ravioli  
mit einem Stück  
Hummer auf einem  
Wurzbeet (33.-). Da waren  
sie nun, die verdien-  
ten 15 Punkte auf  
meinem Teller!  
Absolut Spitze,  
ein echter Hoch-  
genuss. [www.weiherschloss.ch](http://www.weiherschloss.ch)

Und dann noch  
ins **Restaurant Drei  
Könige** in Kleinhü-

ningen. Seit kurzem wird hier  
portugiesisch gekocht. Eigentlich  
wollte ich Cataplana bestellen,  
ein Gericht in einem spezi-  
ellen Topf mit dicht schlies-  
sendem Deckel. Aber die neu  
bestellten Töpfe waren noch  
nicht im Hause. Also zuerst eine  
halbe Portion Tintenfischsalat  
für 14.50, lauwarm serviert, mit  
sehr viel Zwiebeln dran, lohnt  
bereits den Weg nach Kleinhü-  
ningen. Als Hauptgang (natür-  
lich) Bacalhau an einer Zwie-  
belsauce mit selbstgemachten  
Pommes-Chips. Stockfisch (ge-  
trockneter Kabeljau, vor der  
Zubereitung gewässert) ist der  
Klassiker in der portugiesischen  
Küche. Über die Echtheit der  
hausgemachten Chips hatte ich  
so meine Zweifel, aber ich bin  
kein Experte, was Chips be-  
trifft. Weitere Spezialitäten von  
Vitorino sind Spanferkel und  
Gitzi (auf Vorbestellung). Ge-  
trunken habe ich einen spritzi-

gen Vinho verde für 4.-/dl. Die  
Gastrobibel Gault-Millau wird  
hier nie Punkte vergeben. Von  
mir gibt es aber einige Sympa-  
thiepunkte, auch nicht schlecht,  
oder? [www.restaurantdreikonig.ch](http://www.restaurantdreikonig.ch) ■

*stefan@tschopp.ch*

### So am Rande

Sang- und kla(n)glos schloss Ende  
September Christoph Giertz seine  
(laut HR 1993 gegründet!) **Café-Bar  
Stoffero** an der Stänzlergasse. Die  
leckeren Paninis gibts nun im **Pan e  
Più** an der Grenzacherstrasse 97  
(nähe Roche). Wer die Räumlichkei-  
ten beim Birsigparkplatz übernimmt,  
ist soweit bekannt ... es kommt  
auf jeden Fall kein Kleiderladen rein.

Seit Mitte Oktober wird die Markthalle  
mit einem Markt rund um «Essen,  
Trinken und Geniessen» bespielt.  
Wirkt alles noch sehr improvisiert,  
was aber auch beabsichtigt sei. Viel-  
leicht bildet sich hier ein Marktplatz  
für Gastronomen und Lebensmittel-  
produzenten, um neue Gäste und Ab-  
nehmer zu finden. Statt Social Media  
zurück zum direkten Kontakt.

[www.altemarkthalle.ch](http://www.altemarkthalle.ch)

Im ehemaligen Cindy's-Diner in der  
Steine tut sich was. Nachfolger Sam's  
Pizza Land ist auch schon wieder weg  
(an der Greifengasse gehts aber wie  
eh und je weiter!). Neu kommt das  
**Ristorante SPIGA**, eine Kette mit  
zwei bestehenden und drei bis Ende  
Jahr geplanten Standorten (in Basel  
auch noch an der Eisengasse). Pizza  
und Pasta sind die Hauptangebote ...  
[www.spiga-ristorante.ch](http://www.spiga-ristorante.ch)

An der St. Johannis-Vorstadt ging bei  
der Eröffnung der **Post Bar** schlicht-  
weg die Post ab. Alle wollten wissen,  
was Jeanny Messerli und ihr Team  
aus der ehemaligen Poststelle ge-  
macht haben. Übers Essen berichten  
wir bald mal. [www.postbar.ch](http://www.postbar.ch)