

Einkehren



Mehr Ambiente. Das Restaurant Balade im Klingental. Foto Christian Fink

Herbstfreuden im Kleinbasel

Von Christian Fink

Im Restaurant Balade gaben sich schon mehrere Pächter die Türklinke in die Hand. Seit die GAW Arbeits- und Wohnintegration das Zepter übernommen hat, ist jedoch eine gewisse Ruhe eingekehrt. Die Qualitäten von Chefkoch Benno Merz (ehemals Restaurant Höfli in Pratteln) und seinem Team haben sich herumgesprochen. Der Standort nahe dem Rotlichtmilieu ist jedenfalls kein Thema mehr. Das Restaurant ist an diesem Abend recht gut gefüllt. Die Bemühungen sind sichtbar, den nicht ganz einfach bespielbaren Saal mit mehr Ambiente zu besetzen. Bei der übersichtlichen Speisekarte ist unsere Wahl schnell getroffen: «Das herbstliche Menü» verheisst lukullische Freuden. Den Viergänger reduzieren wir auf ein dreigängiges Menü (58 Franken): Die Tarte Tatin mit hausgemachter Ingwerglace schenken wir uns. Wir bestellen je ein Weinset (24 Franken), das der Kellner in der Folge mit den Kenntnissen eines Sommeliers erläutert. Der erfrischende Gruss aus der Küche kommt in Form eines Häppchens Cous-cous-Salat mit Rucola daher. Ebenso anregend und fruchtig trumpft der

Sauvignon blanc aus dem Hause Jauslin in Muttentz auf. Das süsslich marinierte Kürbis-Carpaccio überzeugt ebenso wie der rohe, feinst geschnittene Randensalat, der geschmacklich durch den geräucherten Wildschweinschinken abgerundet wird.

Die Olivenspaghetti, garniert mit kleinen Moules Mont St-Michel, sind mit Zitronenbröseln fein gewürzt. Begleitet wird der Zwischengang von einem leichten Roten aus Umbrien. Gespannt sind wir auf den Hauptgang, Rehschnitzel an Calvadossauce. Die hausgemachten Spätzli und das Saisongemüse – Broccoli und Karotten – sind vorzüglich. Die Calvadossauce umschmeichelt das zarte Wild, auch wenn sie eine Spur zu stark gesalzen ist. Das dritte Glas Wein, eine Cuvée aus dem Rhonetal, sorgt für eine kräftige Note.

Das Restaurant Balade bietet tolle Produkte frisch zubereitet. Dies hat natürlich seinen Preis: Nach unserem Besuch waren wir um gut 160 Franken erleichtert – ohne Dessert, Kaffee und spirituösen Abgang.

Restaurant Balade, Klingental 8, Basel, Tel. 061 683 23 33, Mo–Fr, 11–14 Uhr und von 17–23.30 Uhr, Sa, 17–23.30 Uhr.
www.restaurant-balade.ch