



Isabelle Heudorf serviert im Basler Lokal Köstlichkeiten – und eine Portion Weltläufigkeit.

Köchen der wilden Londoner Szene mit ihrer Verschmelzung verschiedenster Geschmäcker und landete nach Um- und Abwegen in der winzigen Küche des «Gundeldingerhofs». In Anlehnung an Ponts Herkunft könnte man von einem rockigen Kochstil sprechen. Pont liebt die Kontraste, die starken Akzente und spielt geschmacklich mit der Lautstärke, wenn er Süßes mit Saurem, Salziges mit Bitterem kombiniert.

**KONTRASTREICH.** Am besten kennen lernt man die markante Küche von Pont und dessen ebenbürtigem Kollegen Chris Jelly, indem man das viergängige Surprise-Menu für 79 Franken bestellt. Da bekommt man etwa speckummantelte, gebratene Jakobsmuscheln auf einem süß-sauren Tomatensalat. Man delectiert sich an einer sanft gegarten, saftigen Wachtelbrust mit einem Tortellino an einer erfrischenden Zitronenvinaigrette und Blumenkohlpurée. Danach überraschen zwei gebratene Tranchen Kingfish auf einem geschmacklich kontrastierenden Apfel-Zitronen-Mus und Kokosnuss-Zitronengras-Schaum. Der Gang ist trotz dem etwas fetten Fisch leicht genug, um Platz für das köstliche Dessert zu lassen: ein Bananenparfait mit Milchschokoladen-Bombolini, gesalzenem Caramel und Piña-Colada-Sorbet. ■

► Weitere Restaurant-Tipps:  
[www.bilanz.ch/essen](http://www.bilanz.ch/essen)

## RESTAURANT GUNDELDINGERHOF, BASEL

# STILVOLL ROCKIG

Süß, salzig, sauer, bitter – im «Gundeldingerhof» wird kombiniert, was die Produkte hergeben. Aber immer mit grosser Geschmacksicherheit.

► MARTIN KILCHMANN TEXT / MARTINA MEIER FOTOS

Der «Gundeldingerhof» mit seinem eleganten Saal aus der Gründerzeit war unter Dominic Lambelet eine gefragte Adresse für eine ungekünstelte, rustikal angehauchte Bistroküche und eine grandiose Weinkarte. Nach dem Verkauf des Hauses hinter dem Basler Bahnhof sorgten die Lambelets dafür, dass das Restaurant von der langjährigen Servicechefin Isabelle Heudorf und dem Souschef Martin Pont übernommen werden konnte.

**MECHANIKER AM HERD.** Der Service hat seine vife Herzlichkeit bewahrt, die Küche ihren eigenen Stil gefunden, und die Weinkarte ist abgespeckt (gefällt aber mit guten Schweizern und Italienern sowie einer freundlichen Preiskalkulation).

Martin Pont (38) stammt von der südenglischen Insel Isle of Wight. Das kleine Eiland machte sich in den siebziger Jahren einen Namen als Austragungsort von Rockfestivals. Pont arbeitete als Flugzeugmechaniker und sattelte dank einer grosszügigen Abfindung nach der Schliessung des Werks auf den Kochberuf um. Er schnupperte bei den besten

### RESTAURANT GUNDELDINGERHOF

- **Was man gegessen haben muss:** Thunfisch in Sesamkruste mit japanischem Gurkensalat und Wasabimayonnaise.
- **Wartezeit vom Platznehmen bis zum ersten Bissen:** 10 Minuten.
- **Diskretionsfaktor:** Das Gärtchen ist die ideale Umgebung für ein Tête-à-Tête.
- **Restaurant Gundeldingerhof, Isabelle Heudorf und Martin Pont, Hochstrasse 56, 4053 Basel, Tel. 071 361 69 09, [www.gundeldingerhof.ch](http://www.gundeldingerhof.ch), sonntags und montags geschlossen.**