

# 2010

# BASEL GEHT AUS!

G

## Gundeldingerhof

### *Captain und Crew auf Höhenflug*

Der britische Küchenchef Martin Pont von der Isle of Wight ist gelernter Flugzeugmechaniker, die Bündner Gastgeberin Jsabelle Heudorf war früher mal Flight Attendant. Wen wundert es da, dass die beiden im «Gundeldingerhof» auf einem veritablen Höhenflug sind? Bei unserem Besuch an einem gewöhnlichen Mittwochabend war das dezent gestylte Restaurant proppenvoll. Anderswo wartet man auf Gäste, hier warten Gäste auf einen freien Tisch. Die Karte ist mit je fünf Vor- und Hauptspeisen total saisonal gehalten. Dazu gibts ein 4-Gang-Menü für 79 Franken, wenn der ganze Tisch mitmacht. Schön: es ist kein einziges Verlegenheitsgericht aufgeführt, mit dem man den Durchschnittsgeschmack treffen möchte – genau das Gegenteil ist der Fall. Pont wirbelt mit lässigen Küchenideen nur so um sich, die Karte trägt die eigenständige Handschrift eines selbstbewussten Individualisten. Da steht einer zu seinem Stil und geht konsequent seinen Weg, allein das verdient schon ein dickes Lob.

Als Vorspeisen gelüftet uns einmal nach dem Salat aus Black-Mission-Feigen mit Serranoschinken, Büffelmilch-Mozzarella, Basilikum und Balsamico-Honig-Vinaigrette und einmal nach in Curry gebratenen Crevetten mit Melonensalat und Vanille-Curry-Vinaigrette. Beides schmeckt uns herrlich, die Erwartungen für die Hauptgänge kreisen nochmals markant in die Höhe.

Die Weinkarte präsentiert sich ebenfalls schön individuell. Sobald man

Seite 3 mit Mouton, Lafite und Haut-Brion (alle 1999, alle Fr. 290.–) hinter sich gelassen hat, stösst man auf sorgfältig ausgesuchte Genuss- und Preisperlen. Wir entscheiden uns für einen Il Cupo 2005 von Esther Hauser, die in der italienischen Marche erfolgreich ein winziges Gut bewirtschaftet. Dieser reinsortige Montepulciano für 78 Franken ist ein recht charakterstarker Brocken, den man nicht so schnell wieder vergisst.

Machen wir es kurz: Die schön präsentierten Hauptgänge sind alle hervorragend. Bei der genialen französischen Entenbrust mit Sichuan-Pfeffer, Spinat, Apfelpüree, Enten-Kartoffel-Gratin und Foie-gras-Jus kommen gleich alle ins Schwärmen. Denn wir sitzen zu dritt am Tisch und verteilen untereinander hemmungslos die verschiedenen Köstlichkeiten. Auch das Hirschfilet mit gedämpfter Birne, Selleriepüree, Valpolicella-Reduktion und Schokoladenöl ist wunderbar. Und das Black-Angus-Rindsentrecôte mit Steinpilzen, Speck, Wirsing, Kartoffel-Fondant und Madeira-Trüffel-Sauce schmeckt uns ebenfalls ausgezeichnet. Der Captain und die Crew haben ihre Sache in einer professionell aufmerksamen und doch total entspannten Ambiance erstklassig gemacht. Wir buchen bald wieder. cb

Hochstrasse 56, 4053 Basel

Fon 061 361 69 09

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

di-fr 11.30–14.30 & 18–24, sa 18–24 Uhr

(Küche 11.30–13.30 & 18–21.30 Uhr),

mo, sa-mittag & so geschlossen sowie

Weihnachten/Neujahr

HG Fr. 32–45

**m t v** (**n** während Essenszeiten)

 Basel, Tellplatz, Linien 15, 16

## Genuss pur in den Quartieren: Rang 1