

Brasserie La Rose (im Grand Casino Basel)

Von Markbein bis Entrecôte

Keine dankbare Aufgabe, die Restauration eines Casinos. Nicht nur in Basel, auch anderswo in der Welt zerbrechen sich die Verantwortlichen gern mal den Kopf, was die Kunden einer Spielbank denn so zu verzehren wünschen. Echte Gourmetkost wohl nur selten, und allzu viel Aufwand verlangen wohl auch die Fluggäste nicht, die hier im Hotel bisweilen zu Übernachtungszwecken einchecken; das «Airport Hotel Basel» verfügt über 167 Zimmer. Pfiffig soll es wohl für die meisten Besucher sein, glauben wir, nicht allzu teuer, leicht verständlich.

Nun wurde im «Grand Casino Basel» neu eine Brasserie eingerichtet, die französische Klassiker offeriert – von Croque Monsieur bis zu Schweinsfilet mignon mit Calvados. Klang alles gut, war es auch bei unserem Testbesuch. Minder gefallen hat uns eigentlich nur das Lichtkonzept des Restaurants; Gemütlichkeit war wohl nicht das Ziel des

Innenarchitekten, aber die beleuchtete Flaschenwand wirkte für unseren Geschmack allzu grell.

Apropos Geschmack. Den fanden wir sehr wohl bei dem, was uns ein netter, kompetenter Maître servierte. Er reichte Crémant vom Elsässer Cave de Pfaffenheim – süffig und unkompliziert –, brachte ein Markbein mit Fleur de sel (Fr. 8.–) sowie den Endiviensalat mit Lachs, Dill und Apfel (Fr. 8.–). Ausgezeichnet gemacht und von überzeugender Fleischqualität war das Entrecôte, mit Café-de-Paris-Sauce überbacken, von Pommes frites begleitet, das mit 28 Franken das teuerste Gericht auf der Karte ist.

Ordentlich gelang die Tarte flambée (Fr. 12.–), ein bisschen schmal geriet die Getränkeauswahl. Schön, dass man die Jura-Limonade von La Mortuacienne anbietet, weniger schön, dass der uns empfohlene offene Rotwein eher belanglos schmeckte. Auch Casino-Kunden würden vielleicht dann und wann einen richtig spannenden Tropfen zu schätzen wissen. Die gebrannte Creme mit Ingwer (Fr. 6.–) fiel dagegen weit überdurchschnittlich aus und bewies, dass man hier ein Konzept installiert hat, das Hand und Fuss besitzt, das Erfolg haben könnte. Ob die Sache wirk-

lich klappt, wird sich indes erst noch weisen müssen. wf

Flughafenstrasse 215, 4056 Basel
Fon 061 327 20 61
www.brasseriealarose.ch
di-sa 18–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
mittags, mo & so geschlossen
sowie 21. Dezember bis 5. Januar
HG Fr. 13–28 (Vorspeisenportionen)



 Basel, Friedrich Miescher-Strasse
Linie 50

Basler Trendsetter: Rang 7

