

Basel geht aus 2012: Restaurant Grill25 - No. 5 der Trendsetter Restaurants 2012 in Basel

immer bewährt. Genauso wie das «Goldene Fass», in das wir immer wieder gerne zurückkehren – nicht nur wegen der Frikadellen. Hier gibts auch eine schöne Auswahl an Bränden, meist aus der Region. Wohl bekomms! **rk**

Hammerstrasse 108, 4057 Basel
Fon 061 693 34 00
www.goldenes-fass.ch
di-sa 18.30 Uhr bis open end
(Küche bis 22 Uhr,
kleine Karte bis 23.30 Uhr),
mittags, mo & so geschlossen
sowie Juli und August
HG Fr. 22-34

h r v

h Basel, Riehenring, Linien 30, 33
**Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 4**

Grill25 (im Swissôtel Le Plaza)

Steak it or leave it!

Das fast ein bisschen weltstädtisch wirkende Restaurant vis-à-vis der Messe gehört zum «Swissôtel Le Plaza». Die genaue Adresse lautet Messeplatz 25. Die Hausnummer mit dem auf den Punkt gebrachten neuen Konzept – «Grill25» – ist der Namensgeber des Lokals mit den Glasfronten zum Messeplatz hin, den grossformatigen Fotografien an den Wänden und den gewaltigen

Ringlampen. Mit der Zahl 25 wird auch sonst spielerisch umgegangen, wie ein Blick in die Speisekarte bzw. auf die rappengenaue Preise zeigt: Fr. 32.25, Fr. 39.25, Fr. 58.25 usw.

In der offenen Küche des «ersten Urban Grillroom Basels» (Eigenwerbung) dreht sich jetzt viel um Fisch: Thunfisch, Wolfsbarsch, Riesenkraveten. Aber noch mehr um Fleisch: Perfekt gebratene Steaks sind das zentrale Thema. Das Sirloin Black Angus gibt es in drei Gewichtsklassen: 120 Gramm (Fr. 25.25), 180 Gramm (Fr. 35.25) und 220 Gramm (Fr. 37.25). Dazu bestellt man eine der neun Beilagen, die separat verrechnet werden (Fr. 6.25), Ratatouille, ein Bohnenragout, Baked Potato mit Sauerrahm oder ein Sweet-Potato-Ginger-Mash. Dazu kommen Dips und Saucen, etwa ein Tomaten-Chili- oder Aprikosen-Rosmarin-Chutney, Chimichurri- oder Jack-Daniels-Sauce.

Auffallend freundlich ist der Service, der auch gerne bei der Fleischwahl hilft. Ob man beispielsweise eher das US-Rib-Eye oder das Black-Angus-Rib-Eye bestellen soll.

Es finden sich ein paar interessante Weine auf der Karte. Und die Desserts sollte man auch nicht verpassen (Flo-

rida Key Lime Pie!). Mittags stehen im «Grill25» sechs Hauptgerichte (je Fr. 19.50) im Mittelpunkt, die alle ihren Preis mehr als wert sind. **wm**

Messeplatz 25, 4005 Basel
Fon 061 555 38 60
www.swissotel.com/basel
mo-so 11-23 Uhr
(Küche 11-14 & 18-22 Uhr,
dazwischen kleine Karte)
HG Fr. 14.25-58.25 (ohne Beilage)

h m s t v

h Basel, Messeplatz
Linien 1, 2, 6, 14, 15

Basler Trendsetter: Rang 5

lunde
raubt

m Mittags-
menu

r Raum für
Raucher

s Sonntag
offen

t Terrasse/
Garten

v vegetarische
Gerichte