

vom geräucherten Forellenfilet mit einem lockeren Meerrettichschaum (Fr. 23.50). Auch die Hauptgänge wirken unspektakulär, sind aber mit spielerischen Details ausgestattet: Tokajer-Sauce zum Zanderfilet, Baumnuss-Risotto zur Perlhuhnbrust. Ein Zwetschgensorbet zwischendurch erinnert an Zeiten, in denen der gefrorene Interimgang obligatorisch war in der Gastronomie. An den Kalbsleberli (Fr. 33.–) vermissen wir ein wenig die beim Anbraten entstehende Knusprigkeit, aber sonst ist weder den zarten Innereienstücken noch der sämigen Balsamicosauce, der Rösti oder der Preisgestaltung etwas vorzuwerfen. Beim Dessert, einer Marro-nimousse mit Mascarponepralinen und warmem Traubensalat (Fr. 16.50), wird die Sache sogar ein bisschen raffiniert, und den angebotenen Käse von Maitre Antony (Fr. 14.50) muss man schon aus Prinzip loben. Nicht zuletzt weil der Chef am Ende eine massvolle Rechnung präsentiert und uns fröhlich verabschiedet, wagen wir die Behauptung: Der Wurm ist raus aus dem «Höfli» und hat sich eine andere Heimat gesucht. Hoffentlich ganz weit weg von Pratteln. *wf*

Schauenburgerstrasse 1, 4133 Pratteln
Fon 061 821 32 40
www.hoefli-pratteln.ch
di-sa 11.30-14 & 18-24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), mo & so geschlossen
und während Fasnacht
HG Fr. 32.50-48

h m t v

Pratteln, Schloss
Linie 83

Gut und bürgerlich: Rang 7

Riehen

Wiesengarten Musetti

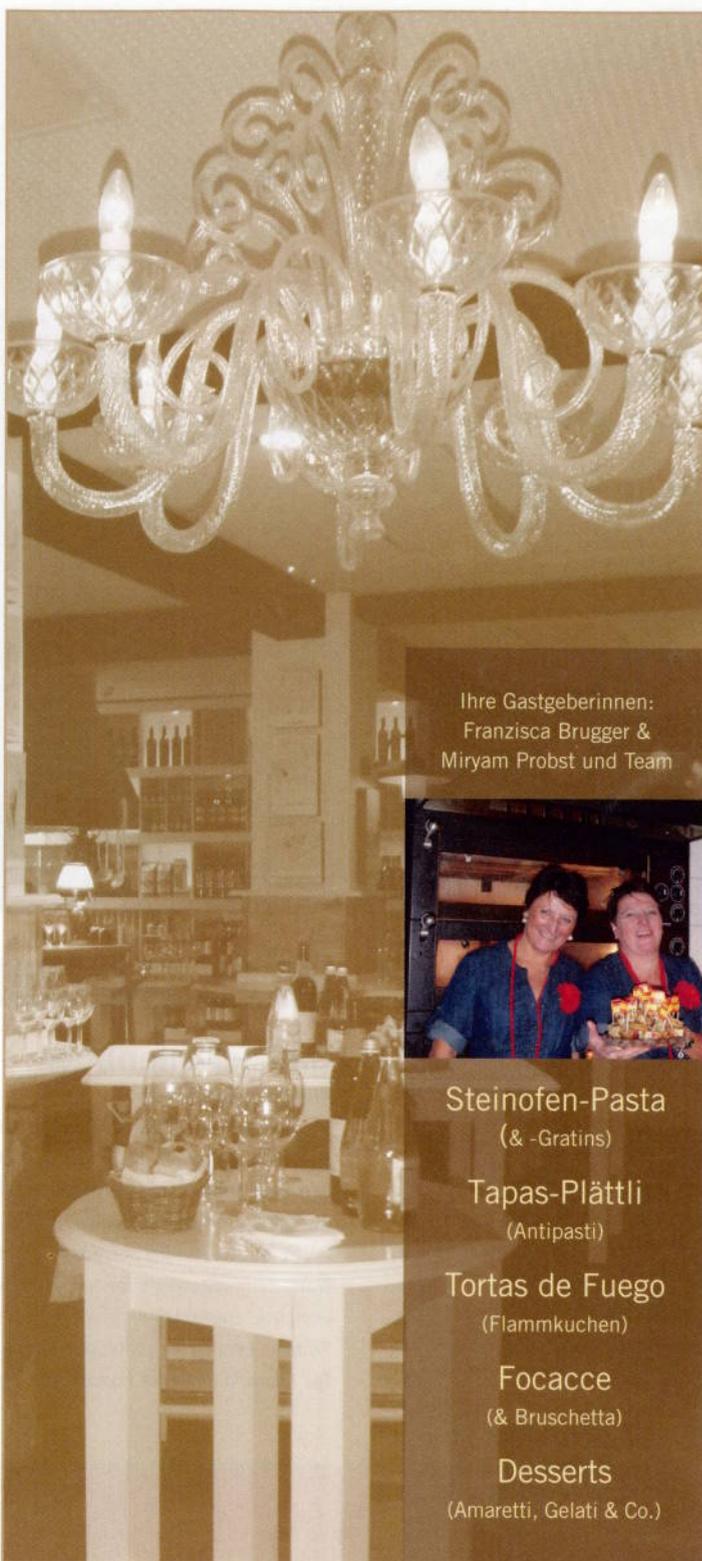
Talentierte und routiniert

Weiss der Himmel, wie die aufgestellte Servicedame all die Vorspeisen und Hauptgerichte auswendig herunterras-seln konnte, ohne ein einziges Mal zu stocken. Es müssen mindestens sieben oder acht Kreationen gewesen sein, die sie zusätzlich zur grossen Karte annoncierte – und sie alle klangen verführerisch. Die frischen Steinpilze zum Beispiel, die Feigen mit Schinken, das Kalbskotelett vom Grill. Dass sie ohne Spickzettel auskam und hinterher die Bestellungen zweier Tische auf einmal im Hirn speicherte, brachte uns zur Erkenntnis, dass es sich um ein Naturtalent handeln musste. Wir hätten, an ihrer Stelle, sicher mehrfach gezögert, die Hälfte dennoch vergessen,

die Beilagen durcheinandergewürfelt und hinterher ein paar Teller geliefert, die gar nicht geordert wurden.

Im «Wiesengarten», dem nüchtern-eleganten Ristorante nahe der Grenze, beeindruckten uns aber noch viele andere Dinge. Etwa die Gelassenheit, mit der man die zwischen 19 und 19.30 Uhr hinein-flutende Gästewelle auffing. Binnen weniger Minuten trafen nämlich viele hungrige Riehener, Basler und Deutsche synchron ein, unsere Lieblings-Servierdame sprang von Tisch zu Tisch und hörte gar nicht mehr auf zu rezitieren. Währenddessen trug der Kollege Tablett voller Thon-mousse herum (der Appetithappen des Tages) und schleppte Flaschen über Flaschen herbei; Chefin Sonja Musetti nahm Bestellungen auf, herzte Stamm-gäste, brachte uns frischen Barbera. Ob Sie es glauben oder nicht: Nie stockte der Nachschub, zu keinem Zeitpunkt musste einer über Gebühr warten. Und das, was kam, war auch noch prächtig angerichtet und gewürzt. Büffelmozzarella-Tomaten-Salat etwa (Fr. 18.–) oder die Ravioli con carne, von denen wir eine kleine Portion als Zwischengang erbat und erhielten (Fr. 19.–): Wir haben lange nicht mehr so gut abgeschmeckte Teigtaschen mit so ausdrucksstarker Füllung vorgesetzt bekommen wie hier, und die Menge war auch nicht so klein, wie ein ausgehun-gerter Kunde hätte befürchten können. Das auf Wunsch saignant gebratene Rindsfilet mit einer unaufdringlichen Pistazien-Parmaschinken-Kruste und Balsamico-Sabayon (Fr. 51.–) war seinen Preis wert; einen Teil des Begleit-Risottos mussten wir, weil üppig angerichtet worden war, zurückgehen lassen. Vom Wein liessen wir nichts übrig, schon gar nicht den Ca'-del-Bosco-Spumante (Fr. 14.–/Glas), einen wunderbar feinen, eleganten Schaumwein. Diverse stille Rot- und Weissweine stehen zu Preisen zwischen 7 und 9 Franken pro Dezi auf der Karte, aber auch die Flaschen sind qualitativ und preislich lohnend: Der 2007er Il Carbonaione von Poggio Scalette (Fr. 88.–) oder die Magnum des legendären 2006er Caberlot (Fr. 390.–) gehören zu den schönsten Trouvaillen.

Zum guten süssen Schluss fing die Ausnahme-Kellnerin noch mal mit dem Rezitieren an. Fast ein halbes Dutzend Desserts, alle bodenständig-klassisch. Wir nahmen mit dem Tiramisu (Fr. 14.–) das klassischste, waren auch damit sehr zufrieden und verschwanden beschwingt in der Riehener Spätsommernacht. Weiss der Himmel, wie sie es hinbekommen im



Ihre Gastgeberinnen:
Franziska Brugger &
Miryam Probst und Team

Steinofen-Pasta
(& -Gratins)

Tapas-Plättli
(Antipasti)

Tortas de Fuego
(Flammkuchen)

Focacce
(& Bruschetta)

Desserts
(Amaretti, Gelati & Co.)

**PANE CON
CARNE**
ESPRESSO BAR – WIE PERIEN

Basel Kirschgarten / Sternengasse · 061 281 50 11
mail@pane-con-carne.ch · www.pane-con-carne.ch