

Petite, Prächtig & Preispolitik

TEXT: DUPONT ET DUPOND

Federleicht



In Basel wird der Name Roger sehr schnell mit Federer in Verbindung gebracht. Seit dieser «nur» noch die Nummer 4 der Weltrangliste ist, spricht der lokale Betrachter vermehrt von Roger Willimann, der vor einem Jahr zu seiner eigenen Beiz ge-

kommen ist und vom «Oliv» ins «Schifferhaus» gewechselt hat. So klar die Einrichtung ist, so klar ist die Ansage auf den Tellern. Roger ist ein Koch, der ohne Experimente und ohne Dekorwahn auskommt. Wir haben uns querbeet durchgegessen, was weder den Service noch die Küche irritierte. Unser Fazit: Jeder Teller war eine Freude, einige Vorlieben von mehr Pfeffer oder Salz sind subjektive Empfindungen. Auberginenterrine mit Tahinisaucе (fein gemahlene Sesamkörner), gepresster Oktopus mit Oliven-Mayonnaise (Geschmacksache), geschmorte Kalbskopfbacken mit Kartoffel-Brunnenkresse-Ragout sowie zum satten Preis (Fr. 56.–) gegrilltes Angus-Rindsfilet mit Szechuanpfefferjus, Gnocchi und Artischocken. Die archaische Fraktion unserer Runde ass panierten Kalbskopf mit Sauce Gribiche (exzellent) und Wurst-Käse-Salat mit Rösti. Wer es der Küche einfacher machen will, bestellt gleich ein Menu in drei oder vier Gängen. Getrunken haben wir Vouvray (Chenin blanc), Condrieu (Vigonier), beide Flaschen zu Freundschaftspreisen, bevor wir den Abend mit dem heiligen Joseph von Pierre Gonon beendeten. Die Weinpreispolitik ist vorbildlich, was dazu verleitet, nicht eine, sondern ... Flaschen zu trinken, zumal verkehrstechnisch «s'Tramli» fast vor der Haustüre hält. Roger war an diesem Abend unser Champion.

SCHIFFERHAUS

Roger Willimann, Bonergasse 75, 4057 Basel, 061 631 14 00

 www.schifferhaus.ch