

Basel 94 – Zürich 122 – Genf 161 D3

**BÜNER**

Kasernenstr. 31



031 333 15 15, Fax 031 333 15 16

www.buener.ch, info@buener.ch

Adrian von Weissenfluh, Alan Rodel

*Geschlossen: Sonntag, allgemeine Feiertage (für Anlässe geöffnet)***M** 21.50/68.50 / **D** 76.50/96.50 / **à la carte** 37.–/89.50

Letztes Jahr rühmten wir unter anderem das ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis, jetzt wurden die Preise deutlich angehoben: Es gibt kaum mehr eine Vorspeise unter 16 Franken, über 60 Franken kostet ein Rindstournedos, und der Viergänger schlägt mit fast 90 Franken zu Buche. Das schürt die Erwartungen an die Küche, die seit Juni 2010 unter der Führung von Alan Rodel steht. Der vormalige Souschef im 17-Punkte Restaurant «Schöngrün» beim Zentrum Paul Klee enttäuschte uns nicht. Das uns unter den Kastanienbäumen im Garten aufgetragen wurde, war innovativ und gekonnt gekocht. Wir entschieden uns für das «Bonbon du soir» und starteten mit einem Krabben-Avocado-Törtchen mit Limettenjoghurt und einem pikanten Mangochutney – alles fein abgeschmeckt, aromatisch und kunstvoll prä-

sentiert. Der sämige Pfifferlingsrisotto hätte aus einem Tessiner Grotto stammen können; nur die gehobelten Belper Knollen dazu demonstrierten, dass wir uns in Bundesbern befanden. Für den Höhepunkt sorgte ein auf den Punkt gebratenes Lammrack mit Kaffeessenz sowie geschmacksintensiven Pfälzer Karotten und Broccoli. Auch der Hauptgang liess keine Wünsche offen: Das bleu gebratene Thunfischsteak an pikanter Ingwer-Chili-Vinaigrette mit Basmatireis schmeckte köstlich.

Dank den angenehmen Portionen kann man sich (zu Recht) auch noch aufs Dessert freuen: Steht man einer gesalzenen Caramelglace anfänglich skeptisch gegenüber, ändert sich das beim ersten Löffel: Süsse und Salzigkeit führen zu einer spannenden Symbiose, das Pfirsichsüppchen dazu sorgt für einen erfrischenden Schluss. Nur eine karamellierte Apfel-Tarte-Tatin mit Tonkaeis erreichte uns leider kalt, und so richtig karamellisiert war sie auch nicht.

Die Weinkarte (es gibt eine angeschlossene Vinothek) führt eine schöne Auswahl entdeckenswerter heimischer und europäischer Erzeugnisse. Aber auch weniger bekannte Weinregionen wie Marokko oder Israel sind vertreten. Obwohl der Service hektisch agierte und zeitweilig überfordert war: Wir sind gespannt, was uns Alan Rodel im «Büner» noch bieten wird.