



Dominic Lambelet vor dem «Rollerhof»: «Schwierige Lagen gibt es nicht. Nur gute und weniger gute Köche, nur freundlichere und weniger freundliche Bedienung.»



Kunstliebhaber: Dominic und Astrid Lambelet im «Rollerhof» vor einem Werk der Künstlerin Kathrin Kunz.

Dominic Lambelet vom «Rollerhof»:

## «Alles ist etwas aufwändiger, ein bisschen elitärer»

*Dominic Lambelet war nach seinem Abschied vom «Gundeldingerhof» über ein Jahr lang von der Bildfläche verschwunden. Kunstpause. Reisen mit der Familie. Weiterbildung. Nun ist er zurück, gibt ein fulminantes Comeback. Mit einer stilsicheren Küche, mit einer fabelhaften Weinkarte. Kein Restaurant in Basel ist zurzeit angesagter als sein «Rollerhof» am Münsterhof. Interview: Wolfram Meister*

*Gisèle Linder, die Galeristin, sagte uns, dass ihr nicht nur gefalle, was aus der Küche komme. Sie fühle sich im «Rollerhof» einfach richtig wohl. Das habe mit dem Ambiente, sicher auch mit der Kunst an den Wänden zu tun.*

**Dominic Lambelet:** Das ist sehr liebenswürdig, ein riesiges Kompliment. Zufriedene Gäste sind letztlich die Belohnung unserer gesamten Arbeit. Die «Rollerhof»-Einrichtung ist vor allem Sache meiner Frau. Astrid hat glücklicherweise einen stilsicheren Geschmack. Sie ist gelernte Floristin und hat lange bei einem Innenarchitekten gearbeitet.

*Uns scheint, das Restaurant sei etwas entrümpelt worden.*

Richtig. Wir haben die Wände weiss-weiss streichen, die Stühle grau beziehen lassen, den Boden frisch geschliffen. Und so weiter.

**Und die Kunst?**

Das war ein heikles Thema und sorgte für interessante, intensive Diskussionen. Schliesslich ist der «Rollerhof» Teil des Museums der Kulturen.

**Häufig ist ja auch ziemlich peinlich, was als Kunst in Restaurants gehandelt wird.**

Die Kunst ist und war immer ein wichtiger Bestandteil in meinem Leben. Das begann mit der Sammlung moderner Kunst im Elternhaus. Setzte sich in jun-

gen Jahren an der F+F Schule für Kunst fort, ich war damals ein ziemlich guter Fotograf. Später bewegte ich mich in der Welt des Kunsthandels, arbeitete für Lucio Amelio in Neapel, besuchte für den italienischen Galeristen von Chicago über Basel bis Madrid die Kunstmessen. Bis ich wusste, dass das doch nicht mein Ding war. Für den «Rollerhof» haben wir von der Aargauer Künstlerin Kathrin Kunz eine phantastische Arbeit erworben, eine riesige Bleistiftzeichnung. Dann von Beat Broggle, einem Videokünstler und Jugendfreund, der in Berlin lebt, sechs «Dream-machine»-Werke aus automatischen Wort-Bild-Verknüpfungen von Suchmaschinen, Ausgangspunkt war das Wort «Gastfreundschaft».





Dominic und Astrid Lambelet vom «Rollerhof» in Basel.



Zur Mägd: Basler Trendsetter

## Interview

- 012** **«Ich habe schon immer gekocht»**  
*Dominic Lambelet ist erst spät Profikoch geworden. Im grossen Interview erzählt er von seinem Weg aus der Welt der Kunst in die Hitze der Küche. Über seine Auszeit nach dem Abschied vom «Gundeldingerhof». Und über sein Comeback im «Rollerhof», wo er mit einer stilsicheren Küche und einer fabelhaften Weinkarte die Geniesser entzückt.*

## Toplisten: Die besten Restaurants

- 022** Gemütliche Beizen für Geniesser in Basel: Top 11
- 024** Gemütliche Beizen für Geniesser im Elsass und in Südbaden: Top 11
- 026** Basler Trendsetter: Top 8
- 028** Südbadische und Elsässer Trendsetter: Top 8
- 030** Grosse Küche für Gourmets in Basel: Top 11
- 032** Grosse Küche für Gourmets im Elsass und in Südbaden: Top 13
- 034** Basler Institutionen und Traditionshäuser in Südbaden und im Elsass: Top 19
- 036** Verführung auf Italienisch: Top 14
- 038** Ab ins Grüne: Top 10
- 040** Trouvailles für Weinnasen: Top 9
- 042** Gut und bürgerlich: Top 12
- 044** Die Farben und Aromen Asiens: Top 6
- 046** Genuss pur in den Quartieren: Top 11
- 048** Speisekarten mit Aussicht: Top 7





Dominic Lambelet mit seinem Co-Küchenchef Flavio Fermi: «Wir kennen uns schon lange und ergänzen uns wirklich gut.»

**Und das gefällt nun auch Anna Schmid, der Direktorin des Museums der Kulturen?**

Wir haben das quasi basisdemokratisch entschieden. Hatten zu Beginn 100 Wörter, wir 50, sie 50. Und das Museum hat die Arbeiten schliesslich gekauft.

**Wie kamen Sie eigentlich auf die Idee, sich mit der Kunst des Kochens auseinanderzusetzen?**

Einfach so, eher zufällig. Ich hatte genug vom Kunsthandel und dachte mir, ich könnte jetzt mal eine Beiz aufmachen. In meinen Vorstellungen damals

war das eine relativ einfache Geschichte. So in dem Stil: Ich koche zwei Wochen da, arbeite zwei Wochen dort, und dann kann ichs. Bis mir klar wurde, dass ich das lernen, eine Kochlehre machen muss.

**Kochen war schon immer eine Passion?**

Ich habe immer gekocht. Als ich jung war und kein Geld hatte, gab es trotzdem einmal in der Woche ein Essen mit zehn bis zwölf Gästen. Ein Metzger in der Nähe hat uns damals die Abfallprodukte zugehalten. Schnörkli, Öhrli, Euter. Wir hatten das «Zeit»-Magazin im Haus mit den

Wolfram-Siebeck-Rezepten, das Berner und Basler Kochbuch und das italienische von Marianne Kaltenbach.

**Inzwischen denken Sie wohl eher über ein eigenes Kochbuch nach.**

Nein, ein eigenes Kochbuch, das gehört nicht zu meinen Ambitionen. Ich lebe von Einflüssen. Schon eher könnte es mal ein «Rollerhof»-Kochbuch geben.

**Wie gross war denn der Einfluss Ihrer Eltern, was gutes Essen anbelangt?**

Prägend. Ich bin in das Thema regelrecht hineingewachsen. Gut essen und gut trinken hatte bei uns in der Familie Tradition. Mein Vater Louis, halb Welscher, halb Deutschschweizer, ist ein Bonvivant. Er war Psychoanalytiker und hatte einen gut gefüllten Weinkeller. Seit 15 Jahren lebt er auf einer Finca in Katalonien. Ich denke auch, dass der Einfluss meiner Grosseltern auf die Küche zu Hause gut zu spüren war. Sie stammten aus dem Neuenburger Jura. In Erinnerung sind mir beispielsweise wunderbare Pilzschnitten mit Morcheln.

**Und Ihre Mutter Heidi?**

Sie war die Köchin daheim an der Bachlettenstrasse. Eine halbe Italienerin. Ursprünglich war sie Turnlehrerin, später

Atemtherapeutin, und mit ihrer Freundin hatte sie wohl die erste «illegale Beiz» in Basel, eine Art Club. «Drehscheibe» hiess der, ein Freitagabend-Tisch in der 3-Zimmer-Wohnung im Parterre. 25 Franken mussten die Leute bezahlen und bekamen dafür ein drei- bis viergängiges Menü, mit einem währschaften Coq au vin oder Ossobuco als Hauptspeise. Inklusive netter Gesellschaft, inklusive Wein. Manchmal wurde ein Merlot del Veneto aus der Literflasche aufgetischt, ab und an etwas Gescheites aus dem Fundus meines Vaters. Und ob Sie es glauben oder nicht: Es gab für den Tisch Reservationen auf ein halbes Jahr hinaus.

**Wie lange ging denn das mit der «illegalen Beiz»?**

Vielleicht acht Jahre.

**Gab es damals manchmal etwas zu essen, dass Ihnen zuwider war?**

Blut- und Leberwürste. Grauenhaft. Ich wurde gezwungen, das zu essen. Mir wurde richtig schlecht. Heute liebe ich beides. Auf der «Rollerhof»-Karte gibt es manchmal sogar Blutwurst-Ravioli. Die stellt der Albert Pfefferli für uns her. Bei uns kommen sie zwei Minuten ins kochende Wasser, etwas Arganöl, fertig. Super Fastfood, nicht?



Bekannter Gast: Die Lambelets mit dem Basler Stadtpräsidenten Guy Morin.





«Gute Weine rechtzeitig zu kaufen, ist unser Rezept.» Dominic Lambelet degustiert mit Adrian Baumgartner von der Weinhandlung Paul Ullrich im Weinkeller.

**Sie machen die Ravioli nicht selber im «Rollerhof»?**

Selten. Ich bringe den Teig einfach nicht so hauchdünn hin, wie ich das gerne hätte. Und der Pfefferli, der kanns. Sie könnten mich aber auch fragen, weshalb ich keine ganzen Tiere verarbeite, ein Kalb beispielsweise. Darauf lässt sich nur sagen: Das ist die Arbeit des Metzgers, er versteht sich viel besser darauf, Tiere zu teilen. Aber nochmals zu den Ravioli. Die werden nach unseren Vorgaben extra gemacht für uns. In Lenk habe ich mal in den Ferien geräucherten Ziger probiert, aber weil man den unter diesem Namen nicht verkaufen kann, heisst das bei uns nun: Ravioli mit geräuchertem Bergricotta aus Lenk.

**Wo haben Sie eigentlich Ihre Kochlehre gemacht?**

Bei Michi Matter im «Bad Schönenbuch», einem Restaurant, das für seine innovative, spannende Küche bekannt war. Aber so einfach, wie das jetzt vielleicht tönt, war es keineswegs. Ich wollte unbedingt dahin, weil mir von vornherein klar war, dass ich in eine klassische Küchenbrigade mit meinen 24 Jahren nicht wirklich hineingepasst hätte. Aber Michi Matter schlug mir vor, erst mal ein Jahr lang im Service zu arbeiten, bevor ich die Lehr-

stelle anrete. Im Nachhinein bin ich froh darum. Es ist sehr wichtig für einen Koch, auch die Situation zu sehen, in der sich der Gast befindet. Und wenn Sie mich jetzt dann gleich fragen, wie die Zeit im «Bad Schönenbuch» war: Sie war gut, aber es war nicht einfach als alleiniger Lehrling. Für mich wie für Michi Matter.

**Und die erste eigene Beiz?**

Das war das «Heimelig» in Bubendorf. Ein Bijoux von einer Beiz. Dort habe ich auch Astrid kennengelernt. Sie kam gerade aus einer Beziehung, ich ebenfalls.

**Komisch. Wir hätten eher gedacht, dass Sie irgendwo in Frankreich oder Spanien Ihre erste eigene Beiz eröffnen.**

An Phantasien fehlt und fehlte es nicht. Auch nach der Zeit im «Gundeldingerhof» habe ich kurz mit dem Auswandern geliebäugelt. Es gab Ideen. Für die Toskana, Südafrika. Aber ich halte es immer ein bisschen mit dem Filmemacher Luis Buñuel, der einmal gesagt hat, dass man sich zwar alles vorstellen dürfe, aber nicht unbedingt alles machen sollte.

**Gereist sind Sie trotzdem viel in Ihrem Leben.**

Das ging früh los. Mit 15. Damals schob ich im Gymi meine erste grosse Krise.

Ich ging für ein halbes Jahr nach Amerika, zu Hans Wirz, dem Städteplaner und Architekten. In Washington sollte ich in die Schule, aber das schaffte ich nur mal drei Wochen. Mit Hans Wirz bin ich übrigens bis heute freundschaftlich sehr verbunden. Er ist 20 Jahre älter als ich und im Restaurant «Rollerhof» ist er Mitaktionär. In New York blieb ich später mal für drei Monate. Die wirklich grossen Reisen führten mich aber nach Westafrika, für fast ein Jahr, und nach Indien, sechs Monate.

**Eine lange Zeit.**

Ich hatte ja Zeit, war noch keine 20. Ich wollte durch die Wüste, ich wollte Afrika kennenlernen, ich wollte wissen, wie die Menschen dort leben. Mit den paar Tricks, die ich damals draufhatte, ging das ziemlich einfach. Unterwegs war ich mit einem Töffli mit 50-Kubik-Motörli, und an dem schraubte ich beispielsweise das Lämpchen heraus und behauptete, das sei kaputt. Ich fragte fürs Übernachten, weil es so nicht mehr weiterginge. Und schon war ich mittendrin im afrikanischen Leben. Für länger blieb ich in Mopti, nachdem ich dort Bernhard Gardi kennengelernt hatte und von ihm für drei Monate die Wohnung übernehmen konnte.

**Bernhard Gardi?**

Ja, der Konservator. Er hat eben ein Buch zu seiner Ausstellung im Museum der Kulturen herausgegeben, «Raffiniert und Schön, Textilien aus Westafrika».

**Was war kulinarisch interessanter, Westafrika oder Indien?**

Sicher Indien. Mit all den Gewürzen. Die Küche ist eindeutig spannender. Gerade diese authentischen Geschmackserlebnisse, wie ich sie dort schon erleben konnte, prägen heute meine Arbeit, tragen wesentlich zur Stilsicherheit im Kochen bei.

**Wie ging es nach dem «Heimelig» weiter?**

Eines Tages bot sich mir die Gelegenheit, den «Gundeldingerhof» zu übernehmen. Von Onorio Mansutti, der ihn für seine Julia gepachtet hatte. So etwas wollte ich immer haben, genau so hatte ich mir meine Beiz vorgestellt. Die über die Schönheit des Interieurs etwas ausstrahlt.

**Eine Beiz in einem Arbeiterquartier.**

Es wird in unserer Branche viel über schwierige Lagen geredet. Der «Gundeldingerhof» war am sogenannten falschen Ort, auch der «Rollerhof» soll das angeblich sein. Ich bin der Meinung, es gebe keine schwierigen Lagen. Nur gute und





Gute Produkte sind eine Grundlage für eine gute Küche: Dominic Lambelet mit Bio-Gemüsebauer Jürgen Hoch-Reinhard aus dem badischen Fischingen.



weniger gute Köche, nur freundlichere und weniger freundliche Bedienung.

**Und bekommen Sie im «Rollerhof» damit bislang recht?**

Ja. Wir sind auf gutem Weg. Sogar etwas über Budget. Ohne Controlling geht so was nicht, obwohl das meinem Naturell eigentlich widerspricht.

**Es ginge auch nicht ohne realistischen Pachtvertrag.**

Richtig, der gehörte vor der Übernahme zu unseren Bedingungen. Man muss wissen, dass der «Rollerhof» früher Teil der

Uni war, auch mal eine Abwartswohnung. Erst seit neun Jahren, mit dem Umbau, ist daraus ein Restaurant geworden. Und wir sind bereits die vierten Pächter. Mit einem unserer Vorgänger, dem ersten Wirt, führten wir eine gründliche Analyse der Situation durch, gingen sämtliche Zahlen durch. Ein Problem sind beispielsweise die langen Wege, im Grunde genommen kann man ein Restaurant so nicht planen. Nur damit Sie verstehen, was ich meine: 25 Meter waren im «Gundeldingerhof» die weitesten Wege, im «Rollerhof» sind es hingegen 100 Meter. Das bedeutet einen Mitarbeiter mehr im Ser-

vice, ein Jahressalär mehr. Das wollten wir nicht übernehmen, einigten uns schliesslich auf einen marktüblichen Mietzins minus besagtes Salär.

**Wie umschreiben Sie die Unterschiede zwischen «Gundeldingerhof» und «Rollerhof»?**

Wir wollten keinesfalls nochmals das Gleiche tun. Und glauben auch, dass die kulinarische Entwicklung nicht nur für Gäste, die uns noch von früher kennen, gut spürbar ist. Alles ist etwas aufwändiger, ein bisschen elitärer, wir haben einen Sommelier angestellt, unser Kundenstamm ist gewachsen. Und die Ziele, die sich unsere Küche steckt, sind hoch. Ein «Michelin»-Stern wäre für Flavio Fermi, unseren Chef de Cuisine, sicher eine schöne Sache, eine wunderbare Belohnung.

**Sie geben zu zweit in der Küche die Richtung vor.**

Flavio ist Küchenchef. Ich bin ebenfalls Küchenchef, zusätzlich noch der Patron. Zur Brigade gehören weiter zwei Köche, einer davon ist Pâtissier, dann zwei Lehrlinge und, klar, Yasso.

**Wer ist Yasso?**

Ein qualifizierter Hilfskoch, ein Tamile. Er war vom ersten Tag an im «Gundel-

dingerhof» an meiner Seite und ist auch jetzt wieder im «Rollerhof» seit dem ersten Tag mit dabei. Insgesamt haben wir etwa 20 Prozent mehr Personal als früher im Gundeli. Die Gastgeberrolle hat meine Frau Astrid wieder übernommen, im Service arbeiten zusammengezählt sechs Personen.

**Wie geht das, mit zwei Küchenchefs?**

Ausgezeichnet. Flavio und ich kennen uns schon lange, er war seinerzeit mein Lehrling im «Gundeldingerhof». Er ist Teil der Familie. Ein leidenschaftlicher, genialer Koch, auf jedem Posten absolut sattelfest. Er ist viel gereist, hat in Deutschland an interessanten Orten gearbeitet, etwa bei Fritz Schilling in der «Bank» in Hamburg. Wir ergänzen uns wirklich gut. Er macht beispielsweise die Ententerrine, bei mir wäre sie sicher rustikaler. Und die Würste mache alle ich, weil ich das einfach besser als Flavio kann. Die Speisekarte haben wir zusammen kreiert, das war ein ziemliches Hin und Her.

**Sie wollten keine allzu grosse Speisekarte.**

Richtig, darin waren wir uns schnell einig. Gemeinsam besprechen wir auch, was erneuert, was ausgewechselt werden soll. Allerdings ändern wir nie die



Elegantes Ambiente: Restaurant «Rollerhof».





«Ich bringe den Teig einfach nicht so hauchdünn hin, wie ich das gerne hätte», sagt Dominic Lambelet, «aber der Albert Pfefferli, der kanns.»

gesamte Karte, manchmal zwei, höchstens sechs Gerichte. Ab und zu haben auch wir in der Küche ein Gericht «gesehen». Das ging uns mit der Räucherfisch-Consommé mit Flussfisch beispielsweise so. Acht Monate hatten wir sie auf der Karte. Ersetzt haben wir sie durch ein für Augen und Gaumen ebenso kontrastreiches Gericht, die Entenconsommé mit selber gemachten Ententortelloni, Randen, jungem Lauch und Shiitake.

**Gibt es ein Gericht, das Sie nie von der Karte nehmen?**

Immer drauf ist ein Black-Angus-Rindsfilet. Das ist eine Verbeugung vor dem meist männlichen Gast, der das gerne bestellt. Da wechseln wir höchstens mal die Sauce oder die Beilage. Jetzt gerade wird das Filet vom Grill auf einer Ochschwanzsauce mit Ofengemüse gegeben.

**Sie haben sich in Ihrer einjährigen Auszeit auch mit den neuen Techniken vertraut gemacht. Etwa in der «Soul Food Factory» in Zollikerberg bei Zürich. Wie gross ist der Einfluss der Molekularküche in Ihrem Restaurant?**

Wir profitieren von den Erkenntnissen. Ganz konkret. Wenn Fleisch vakuumiert bei aufs Grad genauer, relativ tiefer

Temperatur im Wasserbad gegart wird, ist es eindeutig viel besser im Geschmack. Die Perlhuhnbrüstchen schweissen wir beispielsweise einzeln ein und belassen sie während präzise 20 Minuten bei exakt 54 Grad im Wasserbad. Natürlich stellen wir nicht extra in den Vordergrund, wie wir das in der Küche bewerkstelligen, wir wollen den Gast nicht mit solchen Dingen belästigen. Er darf sich einfach über eine hervorragende «Perlhuhnbrust mit Trüffelrisotto, geschmorter Rande, Sellerie und Senfkörnerjus» freuen. Für uns ist einfach wichtig, dass wir gewisse Entwicklungen in der Küche nicht verschlafen, uns weiterbilden.

**Kommen wir zum Weinkeller im «Rollerhof». Der ist stadtbekannt für seine Trouvaillen. Wir kennen nicht manch interessantere Weinkarte in der Schweiz.**

Das freut uns zu hören. Natürlich bin ich ein bisschen stolz, dass sich unsere Gäste auf mein Weinurteil verlassen. Auch wer sehr an Wein interessiert ist, wird bei uns immer wieder neue Weine entdecken, vor allem im Preisbereich zwischen 80 und 100 Franken. Und sich darüber freuen, dass bei uns auch reifere Weine entkorkt werden.

**Zu sehr fairen Preisen.**

Gute Weine rechtzeitig zu kaufen, ist unser Rezept. Aktuell gilt das für die Rhone-Weine des Jahrgangs 2007 und die Weine aus der Toskana aus dem Jahrgang 2006. Unser Weinkeller wächst beständig, vor allem mit Flaschen und Kisten von Weinen, die noch nicht auf der Karte zu finden sind.

**Jacques Herzog wird sicher zu Ihren Gästen gehören. Das Architekturbüro Herzog & de Meuron ist ja mit dem Bauprojekt zur Erweiterung des Museums der Kulturen beschäftigt.**

Er kommt gerne her, war auch schon mit Christian Moueix bei mir, dem Besitzer von Château Pétrus und anderen Gütern, etwa der kalifornischen Winery Dominus, die Herzog & de Meuron gebaut haben.

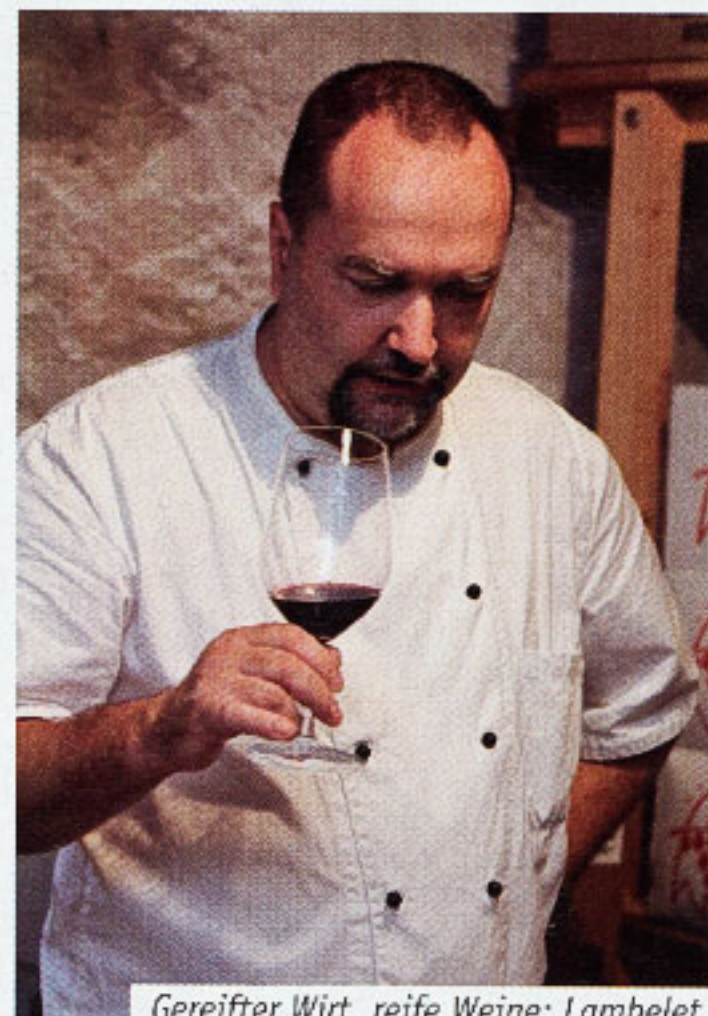
**Der «Rollerhof» scheint überhaupt das momentan angesagteste Restaurant der Stadt zu sein. Wir haben bei Ihnen schon den Stadtpräsidenten gesehen, Guy Morin. Den Architekten Christian Lang. Oder den LDP-Grossrat und Biologen Heiner Vischer.**

Guy Morin war sicher zwei- bis dreimal da. Einmal mit Anita Fetz. Auch Heiner Vischer kommt gerne her zum Essen, er ist ein grosser Freund von Weissweinen,

besonders mag er Burgunder oder unsere Weine vom Gut Ziereisen in Efringen-Kirchen. Kommt der Galerist Diego Stampa mit seinem Freund, dem Davoser Zahnarzt Thomas Spielmann, und dem Künstler Hanspeter Hofmann in den «Rollerhof», gehen auch mal Grossformate, etwa der spanischer Cabrida von Celler de Capcanes aus der Weinregion Montsant. Übrigens: Einer unserer liebsten Stammgäste ist unser Nachbar, Regisseur Werner Düggelin.

**Rollerhof**

Münsterplatz 21, 4051 Basel  
Fon 061 263 04 84  
www.rollerhof.ch



Gereifter Wirt, reife Weine: Lambelet.



denten von der nahen Uni hats. Und alle wissen sie hier das Essen und die angenehmen Preise zu schätzen. *wm*

Petersgraben 15, 4051 Basel  
Fon 061 535 58 68  
www.pangearestaurant.ch  
mo-mi 11-24, do & fr 11-01,  
sa 18-01 Uhr (Küche 12-14 &  
18-22 Uhr), sa-mittag & so geschlossen  
HG Fr. 20.50-32.50

**h m t v**

(**n** während Essenszeiten)

Basel, Schifflande, Linien 6, 8,  
11, 14, 15, 16, 33, 34, 36, 38, 603, 604

Basler Trendsetter: Rang 6

## R

### Rollerhof

*Wie es sein muss*

Restaurants haben es selten gern, wenn was dazwischenkommt. Kurzfristige Änderungen? Ein Gräuel für die Küche. Mehr Gäste als geplant? Ein Alptraum für den Service. Nicht so im «Rollerhof» im Museum der Kulturen, bei Astrid und Dominic Lambelet, die offenbar genug hatten von der Auszeit (im Anschluss an den Verkauf des «Gun-

deldingerhofs») und nun wieder aktiv im Genussgeschäft sind. Aktiver denn je, wie wir erstaunt feststellen! Beweise? Aber bitte.

Wir hatten nämlich bei der Reservierung nachgefragt, ob wir die genaue Personenzahl (zwei oder aber drei Hungerige) ausnahmsweise offenlassen dürften. Kein Problem, flötete es aus dem Hörer, man decke dann sicherheitshalber gleich für drei ein. Wir sind dann aber zu viert statt zu dritt und gucken die Kellnerin ein bisschen zerknirscht an. Ob vielleicht doch ...? Aber ja, kein Problem. Flugs setzt man einen Teller mehr ein, ergänzt das Brotkörbchen. Sogar dann, als wir beim Abräumen der Vorspeisen noch einen Zusatz-Hauptgang nachordern, zuckt niemand auch nur mit den Augenbrauen: Gerade mal 15 Minuten später steht alles zeitgleich auf dem Tisch. Die Leute vom «Rollerhof» arbeiten dermassen effizient, dass es uns fast unheimlich wird.

Schnelligkeit darf freilich nicht mit Unachtsamkeit verwechselt werden. Ganz im Gegenteil, alles ist auf den Punkt gekocht. Dominic Lambelet, der am Herd von Flavio Fermi unterstützt wird, feilt

erkennbar an seinen Kompositionen und widmet auch den kleinsten Beilagen grösste Aufmerksamkeit. Der Kumquat-Physalis-Kompott zur Entenstopfleberterrine mit Roiboschgelee und Dörrfeigenbrot (Fr. 28.-): ausgezeichnet. Der Senf von Pinienkernen zum Saucisson von Perlhuhn und schwarzem Trüffel: exzellent. Und der Kaffirlimonenjus zu den herrlich zarten geschmorten Bäggli vom Witzwiler Säuli mit leicht scharfem Favebohnenpüree und Kräuter-Orangensalat (Fr. 44.-): kein Deut weniger als sublim.

Weiter in der Liste der Highlights: Nicht der Hauch von Fehler ist beim Medaillon vom Walliser Berglamm mit Auberginenumus und köstlicher (!) sardischer Tomate (Fr. 52.-) zu finden, und auch Hinwiler Ricotta mit drei verschiedenen Olivenölen und katalanischem Tomatenbrot (Fr. 16.-) oder der spassig im schiefen Glas angerichtete Pousse-Café mit Passionsfruchtparfait, Kirschen und Kokos (Fr. 20.-) gelingen prächtig. Das ist alles mindestens erstklassig, teilweise fabelhaft gut und katapultiert den «Rollerhof» im Nu an die erweiterte Spitze der Basler Gastronomie.

Der Vollständigkeit halber: Lachstatar als Amuse-Gueule, knuspriges Brot und hausgemachtes Praliné bewegen sich auf hohem Niveau, bloss das Fruchtgelee zum Abschluss ist etwas gar fest geraten. Dennoch erhebt man sich selbst nach mehreren Gängen federleicht – und hätte fast Lust, grad wieder von vorn zu beginnen!

Was, wir haben den Wein noch gar nicht erwähnt? Unglaublich. Wo die Karte doch nicht nur mit glasweise ausgeschenktem Champagner von Erick de Sousa oder allerlei kleinen und grossen Flaschen des Markgräfler Starwinzers Hanspeter Zier-eisen auftrumpft, sondern auch feinstes Eidgenössisches von Fromm, Simon Maye oder Grünenfelder und Rhone-Rotes von Château Rayas listet. Dazu, in einem Raritätenheftli, auch alte Bordeaux aus den 1980ern und 1970ern, Doppelmagna inklusive. Und alles zu Preisen, die zum Nachbestellen und Gar-nicht-mehr-nach-Hause-Gehen animieren – oder will man die Magnum 1988er Beychevelle (Fr. 220.-) oder eine gleich grosse Bouteille vom 2001er Fusion V von De Toren aus Südafrika (Fr. 182.-) als übertrieben teuer bezeichnen? Eben. Fast schon logisch,