Datum: 10.11.2026

Basler Zeitung

Basler Zeitung
8021 Zürich
http://bazonline.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 31'598
Erscheinungsweise: täglich



Seite: 16
Fläche: 38'144 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
6673c028-993e-4dbc-9bfe-f46dfbb19d20
Ausschnitt Seite: 1/1

Auch am Barfi überzeugt das Chez Donati

Nic Engel

Einkehren

Das Chez Donati muss nicht vorgestellt werden. Es ist seit seiner Gründung durch Manilo Donati 1950 eine Institution für klassische italienisch-französische Küche in Basel. Das Gastromagazin «Falstaff» kürte das Traditionsrestaurant unlängst zur «Ikone» des Jahres 2026, im «Gault Millau» ist das Gasthaus mit 14 Punkten aufgeführt.

Seit 2024 ist das Donati im Provisorium am Barfüsserplatz – das historistische Sandsteingebäude, in dem das Restaurant sonst untergebracht ist, wird noch bis Herbst 2027 renoviert. Und um es kurz zu machen: Auch im «Provvisorio» überzeugt das Donati.

Das Ambiente ist mit dem Original vergleichbar, auch wenn die Räumlichkeiten im Stadthaus etwas beengter sind. Der Boden ist wie gehabt mit

rotem Teppich ausgelegt, an den Wänden hängen Aquarelle vom Markusdom und dem venezianischen Karneval. Die Cameriere tragen immer noch ihre weissen Anzüge, und, ganz wichtig, die Dolci werden im legendären Dessertwagen serviert.

Auch das Essen ist auf gewohnt hohem Niveau. Zum Aperitif gibt es perlenden Franciacorta-Wein sowie ein knuspriges Bürli mit Butter. Die Vorspeise ist mediterran-leicht und erfrischend: Wolfsbarsch-Carpaccio

mit Fenchel. Auch wer es etwas klassischer und schwerer mag, ist im Donati bestens versorgt. Das Vitello tonnato ist schmackhaft.

Zum Hauptgang teilt sich die Dreierrunde eine Flasche Prunotto. Der kräftige Rotwein passt gut zu den (meist) fleischlastigen Hauptgängen. Jemand

entscheidet sich für Kalbsleberli nach venezianischer Art mit Kartoffelstock, jemand anderes für Kalbsmedaillon mit Morchelrahmsauce und Pommes allumettes. Die dritte Person wählt Wolfsbarsch mediterraner Art mit Spinat.

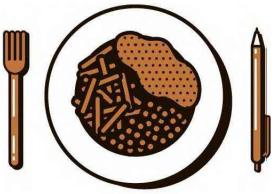
Das Kalbsmedaillon ist wunderbar zart und harmoniert bestens mit der Morchelrahmsauce, die weder zu dick noch zu rahmig ist. Die Pommes allumettes sind knusprig und nicht fetttriefend. Es ist einem so wohl, dass man vergisst, Bilder zu machen …

Zum traditionellen Abschluss im Donati gehört der Dessertwagen, den die Kellnerin mit einer gewissen Eleganz durch die schmalen Gänge zwischen den Tischen schiebt. Die Auswahl ist gross und verlockend, sie portioniert das Gewünschte direkt auf die Teller: Tiramisù,

Zitronentarte, Zwetschgenkuchen, Île flottante (auf Deutsch Schnee-Ei) und, und, und… Mehr braucht man nicht. Danach gibt es einen kräftigen Espresso.

Klar, das Essen im Traditionshaus hat seinen Preis. Doch wenn man sich diese opulente Klassik für einmal gönnen mag, gehört es zum Besten, was Basel zu bieten hat.

Adresse: Chez Donati, Gerbergasse 84, 4001 Basel. Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 11.30 bis 14.30 und 18 bis 23 Uhr; Freitag 11.30 bis 14.30 und 18 bis 23.30 Uhr; Samstag 12 bis 14.30 und 18 bis 23.30 Uhr; Sonntag 12 bis 14.30 und 18 bis 22.30 Uhr. Reservation per Telefon 061 322 09 19 oder via Website: www.bindella.ch





Es ist einem so wohl, dass man fast vergisst, Bilder zu machen: Kalbsleberli nach venezianischer Art mit Kartoffelstock. Foto: PD