

# BASILIC

Chur

**6** Wie ein Adlerhorst wurde der Pavillon des «Basilic» an den schwindelerregend steilen Abhang im Churer Quartier Kälberweide gebaut. Hier überblickt man die Stadt von ihrer Postkartenseite, und im Hintergrund grüssen die Berge des Heidilands. Das Lokal hat von jeher einen guten Ruf, begründet von Peter Saba, gefolgt von Gion Rudolf Trepp, der das Niveau hielt. Seit einigen Jahren schon heisst der Chef Thomas Portmann. Der gebürtige Luzerner hat einst bei Spitzenkoch Franz Wiget gelernt. Sein Know-how verrät sich in der Stilsicherheit und an kleinen Details, beispielsweise beim Amuse-Bouche, einem Edelcrevettenravioli an Krustentierfumet auf Lauchgemüse. Perfekter Biss des Teigs, ebenso die Aromatik des Fumets – alleine das ist hier besser als mancherorts der Hauptgang. Auch das Auge kommt auf sei-

ne Kosten. Zu sehen etwa beim Ofenküchlein mit Rauchlachs, Frischkäse und Gartengrün, einer nach oben strebenden Architektur auf der Basis eines bagelförmigen Gebäcks. Eine ähnlich perfekte Ästhetik zeigt das geschichtete Türmchen aus Gemüsetatar und Olivencroustillant, das im Zentrum der Avocado-Melonen-Gazpachos steht – auch geschmacklich ein denkwürdiger Gang abseits der Klischees. Die Überraschung von Schokolade und Erdnuss-Straciatella wird von einem Blatt weisser Schokolade bedeckt, die beim Service von heisser Schokolade zum Schmelzen gebracht wird. Der Service unter der Führung von Portmanns Ehefrau Romana agiert sehr aufmerksam. Und die Weinkarte besticht mit ausgewählten Tropfen und beweist Leidenschaft genauso wie Kennerschaft. HTS



Besticht mit grandioser Aussicht und feiner Küche: das «Basilic».

## BEWERTUNG



Essen	44	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	10	von 10
<b>GESAMT</b>	<b>89</b>	<b>von 100</b>

## RESTAURANT BASILIC

Susenbühlstrasse 43  
7000 Chur  
T: +41 81 2530022  
[www.basilic.ch](http://www.basilic.ch)

