



Zum Lunch ans Mittelmeer

ESPRESSO-BAR → Im Basler «Pane con Carne» wird Dolce Vita zelebriert. Und feiner Kaffee serviert.

thomas.roethlisberger
@ringier.ch

Mitten ins Basler Bankenviertel hat sich das «Pane con Carne» eingeknistert. «Espresso-Bar – wie Ferien», so das Motto des Lokals, das ebenso als Trattoria, Bistro oder Deli bezeichnet werden könnte. Mediterrane Küche, auch zum Mitnehmen, gewissermassen.

Auch das Interieur entzieht sich einer klaren Definition. Ein Landhaus mit südländischem Flair und einem Hauch von Ikea vielleicht?

Wir sind zum Lunch gekommen und setzen uns hungrig an einen der Hoch-

tische. Aus der Jukebox neben dem Weinregal säuselt Adriano Celentano, neben uns sitzen Banker beim Espresso und an der grossen Marmortheke, wo Salami aus dem Piemont, Schinken aus Parma, allerlei Panini oder warme Focaccia feilgeboten werden, herrscht geschäftiges Treiben.

Besonders beliebt sind hier zwar Pasta-Gerichte und Gratins aus dem Steinbackofen. Wir entscheiden uns jedoch für ein kretisches Moussaka sowie eine Torta del Fuego «Madrid».

Das Moussaka mit Bio-Rindfleisch duftet herrlich nach Rosmarin. Feta und Oliven werden separat serviert. Die Torta del Fuego, eine Art spanischer Flamm-

kuchen aus dünnem Teig, belegt mit Crème fraîche, ist mit Zwiebeln, Sacklami piccante und Tomaten garniert und schmeckt wie das Moussaka vorzüglich. Das warme Olivenbrot, rundet das mediterrane Geschmackserlebnis ab.

Der Kaffee im «Pane con Carne» stammt übrigens aus dem Hause Schärff in

Arabica-Kaffee aus dem Hause Schärff in Wien.

BASEL

Alles in einem
Das «Pane con Carne» ist Trattoria, Bar und Bistro zugleich.

Wo die Liebe dem Kaffee gilt

BERN

Cesary, Bar e Piadina
Kornhausplatz 11

Köstliche Piadine oder schäumende Cappuccini, dazu die «Gazzetta dello Sport.» Ein Besuch im Cesary ist wie ein Kurztrip nach Italien.

ZÜRICH

La Stanza
Am Bleicherweg 10

In der Bar gibts nicht nur starke Espressi und schäumende Cappuccinos, sondern auch jeden Tag eine marktfrische Suppe, Pizze bianche und Käsespezialitäten.

ST. GALLEN

Bistro Nonolet
Schwertgasse 1

Das Bistro Nonolet am Bohl ist bekannt für ausgezeichneten Kaffee. Dazu gibt es täglich frisch zubereitete Menüs.

LUZERN

Shine Bar
Sempacherstrasse 16

Im Shine ist mediterranes Essen Trumpf. Am Mittag gibts zum Beispiel Pizze-Baguette, Focaccia oder Wraps mit getrockneten Tomaten. Auch brunchen kann man im Shine.

«Pane con Carne»

Sternengasse 18
4051 Basel
Tel. 061 281 50 11

Vorspeisen: Salatbouquet mit gerösteten Pinienkernen, 15.90 Fr.

Hauptgang: Kretisches Moussaka, serviert mit grünem Salat, Oliven und Feta, 22.90 Fr., Torta del Fuego «Madrid» mit scharfer Salami, 20 Fr.

Espresso: 3.90 Fr.

Wir haben bezahlt: 66.60 Fr.

Essen: [Icons of plates and glasses]
Ambiente: [Icons of eyes]
Service: [Icons of people]
Gäste: [Icons of people]

Wien und besteht zu 100 Prozent aus Arabica-Bohnen. Entsprechend intensiv duften die Espressi, die wir zum Schluss bestellen. ●

FOOD NEWS

Zum Imponieren. Der Hobbykoch und Werber Christoph Bürge stellt in seinem Kochbuch «Aufgetischt» feine Menüs zusammen: Leichtes für Models, Fisch für Fischer und Bescheidenes für



Zum Knabbern. Feingeschnitten und luftgetrocknet ist die neuste Idee von Zweifel. Die Apfel-Chips, hergestellt aus der beliebten Sorte Golden Delicious, sind knusprig, enthalten weniger als 1% Fett und nur den natürlichen Fruchtzucker der Äpfel. **Apple Chips**

Zum Geniessen. Beeren, Bananen oder Birnen – der Entsafter von Braun holt innert 15 Sekunden das Beste aus Früchten und Gemüse. Das Gerät im schlichten Design verfügt über einen integrierten Spritzschutz und drei Leistungsstufen. **Entsafter**

