

# GASTRO HOT-SPOTS BASEL 2011

Guide for Professionals



## Pane con Carne



Kirschgarten/Sternengasse 18  
4051 Basel  
061 281 50 11  
www.pane-con-carne.ch  
Mo-Mi 6.30-21 h  
Do-Fr 6.30-23 h  
Sa 08-21 h

13



Brot-, Fleisch- und Getränkespezialitäten; solo, kombiniert und verfeinert. Das Pane con Carne kann als Imbiss-Delikatessen-Shopping Konzept erklärt werden. Focacce mit frischen Zucchini oder Kalbfleisch-Häppchen in einer Rotwein-Nelken-Sauce, zum Essen oder mitnehmen und gleich noch ein Geschenk für die Dame zuhause dazugekauft.

## Restaurant Pangea



Petersgraben 15  
4051 Basel  
061 535 58 68  
www.pangearestaurant.ch  
Mo-Mi 11-00h  
Do-Fr 11-01h  
Sa 18-01h

14



Urban und durchgestylt geht es im Pangea zu und her. Während das tiefer liegende Geschoss eine Club-Atmosphäre vermittelt werden im oberen Geschoss exotische Spezialitäten wie auch bodenständige Feinkost serviert. Das Angebot reicht von der Suppe über den Snack, aussergewöhnlichen Fingerfood-Kreationen bis hin Baked Potatoes in diversen Variationen.

Die Herausgeber

## Igeho

MCH Messe Schweiz (Basel) AG  
Igeho  
CH-4005 Basel  
www.igeho.ch



b & n Service ag  
Bar-, Club- und Gastronomiebedarf  
WERK 11, Neunbrunnenstrasse 50  
Postfach  
CH-8050 Zürich  
Telefon +41 (0)44 262 31 00  
info@bn-service.ch  
www.bn-service.ch

## Salz & Pfeffer

Edition Salz&Pfeffer AG  
Postfach 98  
8042 Zürich  
Telefon +41 (0)44 360 20 80  
info@salz-pfeffer.ch  
www.salz-pfeffer.ch

Konzept und Gestaltung  
designinmotion | Agentur für Mediengestaltung  
Seestrasse 110 | CH-8610 Uster  
Telefon +41 (0)43 477 86 86 | www.designinmotion.ch

## WELTOFFEN UND INTERES- SANT



Vor Ihnen liegt die 1. Ausgabe unseres Trendführers Gastro Hot Spots Basel, der eine feine Auswahl der weltoffenen und interessanten Gastronomie von Basel zeigt. 20 spezielle Tipps in verschiedenen Kategorien haben wir unter Beachtung verschiedenster Kriterien für Sie herausgepickt. Da gibt

es die Dauerbrenner, die Szene-Locations, die Traditionenbeizen und New Openings, alles auf dem aktuellsten Stand. Basel belegt heute einen Spitzenplatz in der Schweizer Gastronomie. Lokalmatadore und Auswärtige tragen viel zum Charakter und zur Attraktivität der Stadt bei.

Verlängern Sie Ihren Messebesuch mit einem Besuch in der Basler Gastronomie oder nehmen Sie Teil an unserem, während der Messe täglich stattfindenden Trendtours durch die Basler Gastronomieszene.

Fredy Angst  
b & n service ag  
Geschäftsleitung

## MIT EIGENEN AUGEN



Warum funktioniert ein bestimmtes Restaurant und wieso bleibt ein ähnlicher Betrieb auf der anderen Seite der Strasse leer? Die erfolgreiche Gastronomie lernt man nicht am Schreibtisch, man muss sie fühlen, schmecken, am eigenen Leib erfahren.

Der Ihnen vorliegende Trendführer bietet Ihnen zwanzig Betriebe in der Stadt Basel, die zwar sehr unterschiedlich, aber alle gleichsam erfolgreich sind. Besuchen Sie diese Orte, bestellen Sie sich ein Glas Rotwein, studieren Sie die Konzepte und ergründen Sie die Geheimnisse des Erfolges mit eigenen Augen.

Tobias Hübert  
Chefredaktor Salz&Pfeffer