



Ein belegtes Brot mit...

BASEL

Klappe auf, Klappe zu
Die Auslage der Brötli-Bar in Basel.

GASTRO → Die Basler Brötli-Bar serviert seit 1906 Fast Food – einfach aber überzeugend.

ronny.wittenwiler
@ringier.ch

Manchmal könnten Basler vor Glück heulen: wegen einer «Hampfle» Zwiebelstückli auf den Thonbrötli. So gut schmecken diese! **Wem nicht gerade nach Zungenkuss ist, muss die Delikatesse der Brötli-Bar mal probieren.**

Thon auf Brot ist weiss Gott nicht der einzige Klassiker, den die Fast-Food-Futterinstanz nahe beim Barfüsserplatz in der Basler Gerbergasse aufischt. Dort liegen rund 30 verschiedene Sorten zur Wahl: belegte Brötli für Vegis und für Veganis (Ei, Sellerie, Spargel). Belegte Brötli für Anti-

Asketen (zum Beispiel Schinken). Natürlich darf auch das traditionelle Lachsbrötli nicht fehlen.

Stilvolles Ambiente sucht der Gast in der wohl eigensinnigsten Bar der Schweiz vergebens. Das Luxuriöseste dort sind wahrscheinlich die Crevetten auf dem Toast. Trotzdem: **Es gibt keinen einzigen Grund, sich darüber auszulassen, dass die Verpflegung nicht im Kerzenlicht abgehalten wird.**

Rasches, unkompliziertes Essen ist in der Brötli-Bar seit Jahrzehnten Kon-

zept: eine Fast-Food-Variante für alle, die es nicht allzu fettig, dafür umso sauberer mögen. Die Brötli hier sind frisch – Tatar-Versionen, die länger als 30 Minuten in der Vitrine stehen, haben ausgedient. Mein Tatarbrötli – geschätzte

Lebensdauer fünf Minuten – hat Rasse. Würzig ist. Hygiene geht dabei über alles: Jede Tortenschaukel, mit der ein Belegtes auf den Kundenteller gehobelt wird, landet direkt in der Spülmaschine.

Und so holt man sich die Leckerbissen aus der Vi-

Brötchen für alle: 30 Sorten gibts in der Bar.

Restaurant Brötli-Bar

Gerbergasse 84
4001 Basel
Tel. 061 261 8711

Vorspeise: Ein Lachsbrötli, für 3.80 Fr.

Hauptgang: Zwei Thonbrötli, für 7 Fr.

Dessert: Ein Tatarbrötli, für 3.50 Fr.

Trinken: 5 dl Mineral, für 6.90 Fr.

Total: 21.20 Fr.

Essen: 
Ambiente: 

Hier gibts die besten Canapés

ST. GALLEN

Bäckerei-Café Kuhn

Neumarkt 3

.....
Ei, Thon oder Lachs? Beim Belegen ihrer Canapés kennt man bei Kuhns kaum Grenzen. Zum Mitnehmen oder sofort Essen.

LUZERN

Heini Conditorei

Löwenplatz 9

.....
Wer mag, kann die frischen und feinen Heini-Canapés mitnehmen – und diese vor dem nahen Löwendenkmal wegschmausen.

BERN

Storchen-Bäckerei

Schauplatzgasse 29

.....
Zwischen Bahnhof und Bundeshaus ist die Storchen-Bäckerei zentral gelegen. Und nach einem belegten Brötli kann man noch YB-Truffes essen.

ZÜRICH

Confiserie Sprüngli

Bahnhofstrasse 21

.....
Hübsch anzuschauen, Top-Qualität (ohne dicke Gelatine-Pampe): die Canapés von Sprüngli machen Appetit auf mehr.



→ **PIMP IT UP** Fertigcreme Schokolade

So pepen Sie fixfertige Schoggi-creme zu einer süsslich-scharfen Versuchung auf (etwa von Stalden). Diese können Sie auch guten Gewissens Gästen auftischen:

- Die Schokoladencreme aus dem Kühlschrank nehmen und in eine Schüssel geben.
- Kleine Peperoncini der Länge nach halbieren und die Kerne herausputzen.
- Danach die Peperoncini in kleine feine Streifen schneiden und unter die Schokoladencreme ziehen. Fertig ist das Dessert – mit etwas Rahm garnieren und servieren.

Wie pimpen Sie Fertigprodukte auf? Schreiben Sie an: magazin@blickamabend.ch



Micha Schärer
Kombiniert süss und scharf.