



RESTAURANT

Oliv

Bachlettenstrasse 1
4054 Basel



Chef: [Didier Bitsch](#)

Preise: M 25.–/39.– • D 65.–/95.–

Service: Terrasse/Garten

Telefon: +41 61 283 03 03

[Zur Restaurant-Website](#)



Das «Oliv» im ruhigen Bachletten-Quartier gibt's jetzt seit bald vierzig Jahren, es ist aber nie stehen geblieben. Ursprünglich auf klassisch französisches Essen ausgerichtet, wurde es im Lauf der Zeit zu einem Lokal mit frischer mediterraner Küche. Neu kommen jetzt unter

dem Motto «Asien liegt am Mittelmeer» fernöstliche Köstlichkeiten dazu.

Wir hielten uns ans Bewährte und der langjährige Chef Didier Bitsch begrüßte uns mit einer kräftigen, mit Walnuss parfümierten Waldpilz-Cremesuppe. Nicht ganz überzeugen konnten die lauwarmen und faden Sardinen auf einem allerdings würzigen Ratatouille mit Tomatencoulis. Da waren die Jakobsmuscheln auf Sauerkraut an Meerrettichschaum mit Mini-Kartoffeln und Radieschen von ganz anderem, sehr harmonischem Kaliber. Wie immer saftig, rosa und an einer feinen Ponzu-Sauce kam das Kalbsfilet mit knusprigem Tempura-Gemüse und Wakame-Pilzen auf den Teller. Zum gebackenen Wolfsbarschfilet servierte Bitsch mutig rohen Wolfsbarsch sowie noch je ein rohes Lachs- und Thunfischfilet mit Mie-Nudeln und Kardamomessenz; an und für sich eine spannende, unseres Erachtens aber leicht überladene Kombination.

Der Schluss war einfacher und überzeugender: ein Dreierlei von der Crème brûlée (klassisch, mit Schokolade, mit Ingwer) mit einem Himbeer-Zitronen-Kuchen sowie einem Quarksorbet. Unaufgeregter, sehr kompetenter Service.