

Einkehren

Probiert mal mit Gemütlichkeit

Fast wären wir daran vorbeigelaufen, meine zwei Begleiter und ich. Denn der Eingang zum Café 13 am Totentanz 13 wirkt eher unscheinbar, ja etwas verloren inmitten der Hauseingänge dieser Strasse. Doch dieses «Café à la française» zu entdecken, lohnt sich für jeden hungrigen Brunch-Liebhaber.

Tritt man denn erst mal ein, wird man vom Duft frisch gebackenen Brotes begrüsst. Konzipiert als ein erweitertes Wohnzimmer, fühlen wir uns auch sofort wohl im in warmen Tönen dekorierten Speisesaal. Wäre es an diesem Sonntagmorgen ein paar Grad wärmer gewesen, hätten wir uns wohl für die Tische auf der Terrasse mit bestem Blick auf den Rhein entschieden. So machen wir es uns auf den Sessel und Sofas in der warmen «Stube» gemütlich.

Nachdem wir Kaffee und Tee bestellt haben – ein warmes Getränk ist im Brunch inbegriffen –, machen wir uns auf zum Buffet à discrétion. Selbst gemachte Konfitüren und Brot, warme Quiches, Wähen, Charcuterie, Käse, Müsli... die Auswahl ist gross. Stéphanie



Heimelige Atmosphäre im Café 13. Foto: Dominik Plüss

Dozier, Elsässerin und Geschäftsführerin des Café 13, empfiehlt uns, die Konfitüren zu probieren. Diese stellt sie selber nämlich gänzlich aus natürlichen Produkten her, ohne irgendwelche Konservierungsmittel. Dozier backt auch die meisten Kuchen und Brote selbst, mitunter auch eine äusserst leckere Brioche, die ich mit Orangen-Konfi kombiniere. Meine Kollegin probiert die Quiche und ist begeistert.

Die Elsässerin ist seit 30 Jahren in der Gastronomie tätig, seit 17 Jahren in der Schweiz. Am liebsten arbeitet sie mit einfachen und authentischen Produkten. Das merkt man: Wer komplexe Kreationen oder exotische Gerichte erwartet, wird hier enttäuscht. Es ist ein feines, natürliches Zmorge, das hier angeboten wird.

Von Take-away hält Dozier übrigens nicht viel. «So einen

guten Kaffee muss man einfach geniessen und nicht schnell runterschlucken», sagt Dozier. Mein Latte macchiato ist denn auch eine perfekte Kombination von Milch und Espresso, der Cappuccino meiner Kollegin könnte selbst den grössten Morgenmuffel munter stimmen. Mein zweiter Begleiter kann auch den Schwarztee empfehlen, der übrigens im hübschen Set serviert wird.

Beim zweiten Gang zum Buffet entscheiden wir uns für Croissants, Pain au chocolat und frisch gepressten Orangensaft. Der einfache Brunch mit Buffet à discrétion kostet 31 Franken pro Person. Im Brunch Deluxe enthalten ist zusätzlich ein Glas Crémant mit Lachs (42 Fr.). Wir, die es gerne auch mal gemütlich und unkompliziert mögen, können einen Besuch im Café 13 nur empfehlen. Das am 13. Januar dieses Jahres eröffnete Café bietet auch Afternoon-Tea und Café gourmand unter der Woche an.

Andrea Schuhmacher

Café 13, Totentanz 13, 4051 Basel
Telefon: 061 681 45 34.
Offen: Di–So 8–17 Uhr.
info@cafe13.ch