

# Im Gundeli geht die Sonne auf



**Marktfrisch und hausgemacht.** Im «lever du soleil» an der Güterstrasse können die Gäste in entspannter Atmosphäre täglich wechselnde karibische Spezialitäten geniessen.

*Von Denise Dollinger*

Es ist garstig kalt, als wir uns an diesem Abend auf das Velo setzen und ins Gundeli radeln. Trotz Handschuhen sind die Finger nach der Ankunft so kalt, dass sich das Veloschloss erst beim dritten Versuch schliessen lässt. Dankbar treten wir in das warme Restaurant ein, das mit seinen gelben Wänden einen wunderbaren, hellen und fröhlichen Kontrast zur eisigen Aussenwelt bietet.

«Karibische Spezialitäten für einen schönen Abend», steht auf der Speisekarte, die uns die Besitzerin des «lever du soleil», Ginette Huwiler, mit einem strahlenden Lächeln übergibt. Drei Hauptspeisen und «Karibik für den kleinen Hunger» stehen an diesem Abend zur Auswahl. Wir wählen je eine Hauptspeise: einmal gebackenes Poulet an gut gewürzter karibischer Sauce mit

Okra, mit Reis und gemischtem Salat (25 Fr.) und Variété de Légumes à la créole mit Christophines, Poulet-schenkel, Reis und gemischtem Salat (25 Fr.). Als Getränk bestelle ich einen hausgemachten Ginger-Drink (5 Fr.) – eine hervorragende Entscheidung. Meine Begleitung entscheidet sich für die exotische Variante (5 Fr.). Auf die Nachfrage, welche Früchte diese beinhaltet, antwortet Ginette Huwiler mit einem kecken Grinsen: Das ist ein Geheimnis. Ein äusserst leckeres, wie sich wenig später herausstellt.

## **Kohlrabi auf Exotisch**

Die Speisen, die uns auf den hübsch angerichteten Tellern serviert werden, sind würzig und sehr schmackhaft. Die Christophines entpuppen sich als eine exotische Variante des uns bekannten Kohlrabi. Sie, wie auch alles andere aus

der Küche, ist saisonal – etwas, worauf im Restaurant grossen Wert gelegt wird. Entsprechend gibt es auch keine fixe Speisekarte, sondern täglich variierende Angebote. Diese Tatsache entpuppt sich auch beim Dessert als grosser Glücksfall für uns: Hausgemachter Schokokuchen mit Birnenstücken (5 Fr.) steht auf der Theke. Wir teilen uns ein grosses Stück, reden ein bisschen mit den Tischnachbarn, lauschen karibischen Klängen und geniessen den Moment in dieser gemütlichen, entspannten Atmosphäre. Für uns ist klar: Wir kommen wieder in diesen kleinen, feinen Wohlfühlort im Gundeli.

**Restaurant lever du soleil**, Güterstrasse 102, 4053 Basel, Tel: 061 271 51 81. Geöffnet: Di bis Fr 10.30–14.30 Uhr und 17–22 Uhr. Sa von 12 bis 22 Uhr. Für Gruppen und spezielle Anlässe auf Anfrage auch So. [www.leverdusoleil.ch](http://www.leverdusoleil.ch)