

Gault & Millau Channel



BASEL | BEIZ

Zur Wanderruh – Cordon bleu first

Adresse:
Dornacherstrasse 151
4053 Basel

Telefon: +41 61 361 08 88

[Zur Restaurant-Website](#)

Das berühmteste und beste Cordon bleu der Stadt Basel hat die Ausmasse eines halbierten Ziegelsteins und wird aus besten Zutaten gemacht: Das Kalbfleisch für das am Rhein weltberühmte Cordon Bleu etwa entstammt besonders artgerechter Tierhaltung aus Arlesheim. Dazu kommen Burgunderschinken, Rohmilchkäse aus dem Toggenburg und eine Panade aus altem Ruchbrot. Serviert wird es in der gemütlichen Atmosphäre einer Gundeli-Quartierbeiz, und dazu isst man Pommes Allumettes und geniesst die «Ruh» in der Stadt.