



Gediegen speisen im «St. Alban-Eck».

## Ein «Rolls-Royce» steht in der «Dalbe»

Professionelle Gastgeber erkennt man daran, dass sie ständig darauf erpicht sind, ihren Gästen die besten Produkte in bestmöglicher Qualität aufzutischen. So ein Gastgeber ist Andreas Plüss vom renommierten Restaurant «St. Alban-Eck».

Andreas Plüss investiert laufend in die Qualität. Das heisst, er ging noch einen Schritt weiter. Denn im alten, aber gemütlichen Haus in der St. Alban-Vorstadt aus dem Jahre 1470 wurde kürzlich die Küche im ersten Stock umgebaut. Radikal. Entstanden ist ein Traum-Arbeitsplatz für seine Küchenmannschaft. «Wir können unsere Gäste noch schneller bedienen, wir schaffen es jetzt, die Abläufe so zu regeln, dass alles klappt und es fast keine Pannen gibt», schmunzelt Andreas Plüss. Kommt dazu, dass man mit den neuen Geräten und dem neuen Induktionsherd – er gilt als «Rolls-Royce der Köche» – die Lebensmittel schonender garen, dämpfen, braten oder schmoren kann. «Jetzt haben wir endlich auch genügend Platz, um die frischen Produkte zu rüsten oder um die Teller noch schöner

anzurichten.» Das zahlt sich aus: Die Küchencrew ist topmotiviert, ideenreich und handwerklich perfekt. Das steigert den Hochgenuss beim Gast und macht aus einem Essen im St. Alban-Eck ein kulinarisches Erlebnis.

### Diskret und charmant: die «Himmelsstube»

Doch Andreas Plüss wäre nicht ein gewiefter «Hausherr», wenn er nicht auf sein kleines, romantisches Bijou hinweisen würde: die «Himmelsstube». Der Raum im ersten Stock, der eingerichtet ist wie eine Wohnstube, bietet 25 Personen Platz. Es ist eigentlich das Vorgesetztenzimmer der «Zunft zum Himmel», einer Handwerkervereinigung, die in Basel seit dem 17. Jahr-

hundert besteht. Die «Himmelsstube» ist der ideale Ort für Geschäftsessen, private Feiern, Geburtstagsfeste oder sonstige Anlässe. In diskreter Atmosphäre lassen sich hier bei Speis und Trank auch Gespräche führen, die nicht für alle Ohren bestimmt sind.

Die «Himmelsstube» bildet auch den richtigen Rahmen für gediegene Firmen-Weihnachtsfeiern oder für Verlobungessen in altherwürdiger Umgebung. Ob kleine Bankette oder gastronomische Spezialwünsche: Die Küchenbrigade des St. Alban-Eck erfüllt jeden Wunsch. Die begehrten, französisch-italienisch angehauchten Gerichte erhält man auch im Lokal im Parterre. Zu realen Preisen. Speisen im St. Alban-Eck ist wie eine Sucht: Es lässt einen nie mehr los! ■



Die neue Kücheneinrichtung erleichtert die Arbeit.



Die Gaststube ist ein romantisches Kleinod.



St. Alban-Vorstadt 60 = 4052 Basel  
Tel. 061 271 03 20 = [www.st-alban-eck.ch](http://www.st-alban-eck.ch)

Öffnungszeiten:  
Mo bis Fr 11.30–14.30 Uhr und 18.30–23.30 Uhr,  
Sa 18.30–23.30 Uhr, So geschlossen