

28.04.2026 - 09:55 Uhr

Tanja Grandits zieht an den Rhein. Neue Adressen für Shop und Restaurant während der «Stucki»-Sanierung.



Trotz Teilsanierung und Erweiterungsbau bleibt das Restaurant Stucki in Basel präsent: [Tanja Grandits](#) (19 Punkte Gault&Millau, zwei Michelin-Sterne) sorgt mit neuen Übergangslösungen für Kontinuität. Mitte August 2026 eröffnet der beliebte Shop einen zweiten Standort im Basler St. Johann-Quartier. Das Restaurant wird ab dem 1. Februar 2027 im Rhyпарк weitergeführt. Damit bleibt die Welt von Tanja Grandits auch während der Bauzeit in Basel erlebbar.

Shop neu im St. Johann-Quartier

Ab Mitte August 2026 eröffnet der beliebte [Shop](#) einen zweiten Standort an der St. Johannis-Vorstadt 38 in Basel – in einem Ladenlokal mit Blick auf den Rhein, in dem bis vor kurzem der Grimsel Concept Store beheimatet war. Das Sortiment bleibt vertraut: ein kuratierter Ort für den schönen Alltag mit den Eigenprodukten von Tanja Grandits, Geschirr, Design- und Küchenprodukten, Keramik von Esther Spychiger, Kissen von Pascale Wiedemann, Kosmetik von Susanne Kaufmann und vielem mehr. Der bestehende Shop an der Bruderholzallee bleibt voraussichtlich bis Ende September 2026 geöffnet. Ob der neue Standort im St. Johann-Quartier als Zwischenlösung oder als längerfristige Ergänzung bestehen bleibt, lässt Tanja Grandits bewusst offen.

Das Restaurant Stucki zieht in den Rhyпарк

Auch für das Restaurant gibt es eine Lösung während der Sanierungszeit: Ab dem 1. Februar 2027 wird [Tanja Grandits](#) mit ihrem Team im [Rhyпарк](#) kochen, in den Räumlichkeiten des ehemaligen Restaurants Roots von Pascal Steffen (18 Punkte Gault&Millau, zwei Michelin-Sterne). Der Rhyпарк bietet Platz für 40 bis 50 Gäste, vergleichbar mit dem «Stucki», und wird mit dem bestehenden Inventar des Restaurants Stucki eingerichtet. Das Team bleibt an Bord und zieht mit an die neuen Standorte. Dazu Tanja Grandits: «Die Menschen in unserem Team prägen massgeblich das Erlebnis, das unsere Gäste bei uns haben. Umso mehr freut es mich, dass wir diesen Weg gemeinsam gehen und auch die neuen Standorte zusammen beziehen.»

Für Tanja Grandits und ihr Team ergibt sich daraus eine ideale Zwischennutzung: Der Rhyпарк bleibt Eventlocation und wird in der Zwischenphase gezielt ergänzt, da er bis Mitte Januar 2027 sowie erneut ab November 2027 durch die «Rhyпарк Dinner Show» belegt ist.

Das kulinarische Konzept wird mit denselben Ambitionen und derselben Freude weitergeführt, in leicht angepasstem Rahmen: Statt des gewohnten 9-Gang-Menüs wird ein 6-Gang-Menü serviert. Der Betrieb im Rhyпарк ist voraussichtlich bis November 2027 geplant.

Aktualisierter Fahrplan für das Restaurant Stucki im Bruderholz

Die letzten Monate am angestammten Standort sind wie folgt geplant: Bis Ende Juni 2026 ist das Restaurant Stucki regulär geöffnet. In den Monaten Juli, August und September wird ausschliesslich abends sowie am Samstagmittag gekocht. Am 26. September 2026 schliesst das Restaurant Stucki seine Türen im Bruderholz, bevor die Bauarbeiten beginnen. Die Wiedereröffnung ist im November 2027 vorgesehen. «Wir freuen uns sehr, dass wir sowohl für den Shop als auch für das Restaurant wunderbare Übergangslösungen gefunden haben. So bleiben wir auch während der Bauzeit nah bei unseren Gästen. Der Umzug an den Rhein ist für uns alle auch ein spannendes neues Kapitel», sagt Tanja Grandits.

Restaurant Schlüssel bleibt geöffnet

Das zweite Restaurant von Tanja Grandits, das [Restaurant Schlüssel](#) in Oberwil BL, ist von den Bauarbeiten nicht betroffen und bleibt regulär geöffnet.

Hinweis zum Bauprojekt

Das Bauprojekt am Bruderholz umfasst eine Manufaktur für Eigenprodukte, eine Schulungsküche, Aufenthaltsräume für Mitarbeitende sowie zusätzliche Lagermöglichkeiten. Zudem werden bestehende Gebäudeteile saniert und die Infrastruktur angepasst.

Hinweis an die Redaktionen:

Über TANJA GRANDITS / Restaurant Stucki

Tanja Grandits, eine der renommiertesten Köchinnen der Schweiz, hat sich mit dem Restaurant «Stucki» in Basel ihre Welt erschaffen – ein Ort voller Aromen, Genuss und Herzlichkeit. Mit ihrer Fähigkeit, ihrer Intuition zu folgen und dabei Gäste, Mitarbeitende und Berufskolleginnen und -kollegen gleichermaßen zu begeistern, prägt sie die Spitzengastronomie auf besondere Weise.

Seit 2001 ist Tanja Grandits selbstständig und hat sich kontinuierlich weiterentwickelt. Sie führt heute ein Unternehmen mit über 50 Mitarbeitenden und vereint ein Fine-Dining-Restaurant, Feinkostladen und Catering-Service unter einem Dach. Ihr feines Gespür für Geschmack und Trends sowie ihr positives Lebensgefühl machen sie und ihr Team zu einem Aushängeschild der Schweizer Gastronomie.

Für ihre herausragenden Leistungen wurde Tanja Grandits mehrfach ausgezeichnet, unter anderem als «Koch des Jahres» in den Jahren 2014 und 2020 von Gault&Millau. Mit beeindruckenden 19 Punkten im Gault&Millau und zwei Michelin-Sternen zählt das «Stucki» zu den besten Restaurants der Schweiz. Neben ihrer Tätigkeit in der Küche widmet sich Grandits auch dem Schreiben – ihr jüngstes Buch «Einfach Tanja» spiegelt ihre ganz persönliche Philosophie und Leidenschaft für kreatives Kochen wider.

www.tanjagrandits.ch

Hinweis an die Redaktionen: 3543 Zeichen inkl. Leerzeichen ohne Boilerplate.

Für weitere Informationen zum Bauvorhaben

Stephan Werthmüller
Vertretung Bauherrschaft
Verwaltungsratspräsident
Inspiration Lucullus SA

Mail: stephan.werthmueller@hwh.ch

Für weitere Informationen zum Restaurant

Thomas Gautschi
Betriebsleiter
TANJA GRANDITS / Restaurant Stucki

Telefon +41 61 361 82 22

Mail: t.gautschi@tanjagrandits.ch

Medienkontakt

Esther Beck
ESTHER BECK PR

Telefon +41 31 961 50 14
Mail: contact@estherbeck.ch

Medieninhalte



Während der Teilsanierung wird das Restaurant Stucki ab dem 1. Februar 2027 im Rhyпарк in gewohnter Weise weitergeführt. ©Digitalemassarbeit



Zweiter Standort mit Rheinblick: Ab Mitte August 2026 eröffnet der neue Shop von Tanja Grandits im Basler St. Johann-Quartier. Ein kuratierter Ort für Design, Genuss und Schönes für den Alltag. ©Digitalemassarbeit



Bis Ende September 2026 bleibt das Restaurant Stucki im Bruderholz mit angepassten Öffnungszeiten offen. Das Team bleibt an Bord und zieht mit an die neuen Standorte. ©Digitalemassarbeit



Tanja Grandits, mit beeindruckenden 19 Punkten im Gault&Millau und zwei Michelin-Sternen zählt sie zu den besten Köchen der Schweiz.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100939715> abgerufen werden.