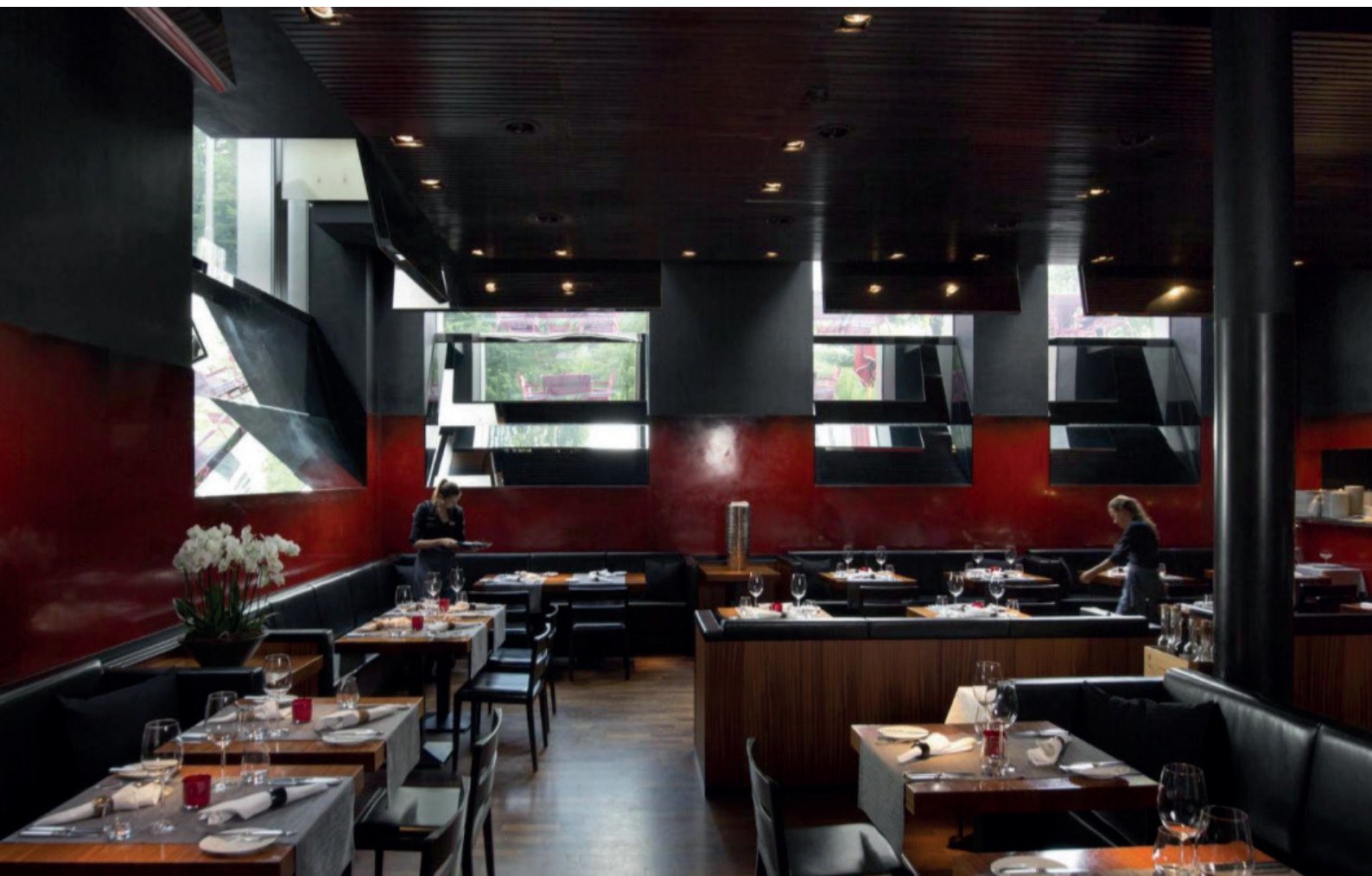


# Gault & Millau

## Guide Schweiz



RESTAURANT

## The Hotel

Restaurant Bam Bou, Sempacherstrasse 14  
6003 Luzern



# Gault&Millau

Guide Schweiz



**Chef:** Ralf Thomas

**Preise:** M 23.–/54.– • D 82.–/132.–

**Service:** Terrasse/Garten,  
Rollstuhlgängig

**Telefon:** +41 41 226 86 10

[Zur Restaurant-Website](#)

«The Hotel»-Besitzer Urs Karli hat sich einen echt guten Koch ins Haus geholt: Ralf Thomas hat zusammen mit seiner Frau Corinna das «Bam Bou» übernommen. Damit es auch jeder mitkriegt, heisst das Restaurant jetzt «Bam Bou by Thomas». Umgewöhnen müssen sich die Gastgeber: Sie wechseln von einem wunderschönen, uralten Dallenwiler Landgasthof ins urbane Design-Hotel (by Jean Nouvel). Umgewöhnen müssen sich auch die Gäste: Sushi, Sashimi und «Dancing Beef» – die Fusionsküche wird durch Bodenständiges ersetzt. Die Rechnung geht auf, das Restaurant ist gut gebucht.

«Fusion» ist hier ein Fremdwort. Thomas kocht schnörkellos, «fadegrad» wie man in der Innerschweiz sagt, und da gelingen ihm hervorragende Gerichte. Die zarten Berg-Egli aus Raron gibt's in drei Varianten. Wir kriegten die Version «Zitronenbutter» und verlangten umgehend einen Gourmetlöffel, auf dass uns kein Tropfen davon entging. Klasse hatte auch die Suppe: geschäumte Grünerbsensuppe mit sauber gebratenem Schweinebauch. Würden wir wieder bestellen. Auch die grillierten Medaillons vom Seeteufel an einer überraschenden, rassistig-roten Thai-Curry-Sauce waren solid zubereitet. Hauptgang: tiefrote Medaillons vom (österreichischen) Sommerbock mit angenehmen «Accessoires» – knackiges Gemüse, Schupfnudeln, Lavendelsauce. Einen etwas schwächeren Gang gab's auch: Hausgemachte Nudeln mit schwarzem Sommertrüffel; nicht etwa Scheiben, sondern Späne mit wenig Power wurden da geraffelt.

Aufs «Sorbet Mojito» haben wir, obwohl wir Mojito mögen, verzichtet; ein Sorbet vor dem Hauptgang ist schon etwas retro. Die Preispolitik ist auch nach dem Umzug in die Stadt ländlich-freundlich geblieben. Vor allem auf der Weinkarte sind echte Schnäppchen möglich (Château Pape Clément!). Zuvorkommender Service.