

# Gault & Millau

## Guide Schweiz



RESTAURANT

## The Hotel

Restaurant Bam Bou, Sempacherstrasse 14  
6003 Luzern





**Chef:** Ralf Thomas

**Ruhetage:** Samstagmittag, Sonntag, Montag

**Preise:** M 25.–/42.– • D 99.–/

**Service:** Terrasse/Garten, Rollstuhlgängig

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

[Zur Restaurant-Website](#)

Andrew Clayton ist im «Bam Bou» auf Abschiedstournee. Ende Jahr bauen Besitzer Urs Karli und Stararchitekt Jean Nouvel das Trend-Restaurant leicht um, im Frühling übernimmt einer der besten Chefs der Region: Ralf Thomas, zuletzt zehn Jahre lang im «Kreuz», Dallenwil, sehr erfolgreich (15 Punkte). «Bam Bou by Thomas» heisst dann die Gourmetadresse neu, und natürlich passt sich damit auch die Karte an.

Zum alten Chef: Andrew, der rundum tätowierte Koch aus San Francisco, hat Luzern viel gebracht. Die ersten echt guten Sushi und Sashimi in der Stadt. Den Klassiker «Dancing Beef». Zuletzt die «New Style Sushi», Spider Rolls etwa, eine elegante Softshell Crab Maki Roll im knusprigen Tempurateig. Ein kurz angebratenes Tuna-Sashimi mit Limetten, Chili, Rettich und knusprigen Wonton. Und vor allem ein fantastisches Hamachi-Sashimi mit Soja, Zitrone und Sakura-Sprossen; vom Trüffelöl gab's glücklicherweise nur wenige Tropfen dazu. Sonderapplaus auch für die «Crab Louis», für gebratene Jakobsmuscheln mit Dill und Avocado Pico de Gallo und für den trendigen Black Cod (mit Miso mariniert).

Zum neuen Chef: Ralf Thomas begeisterte beim letzten Besuch in Dallenwil mit Hummerbisque und Black Tiger («Soul Food»!), mit pochiertem Rindermark und Kräutern, mit einem munteren Dreierlei von Walliser Berg-Egli (aus Raron) und mit saftigem Lammrack.