



Sie begeistern Luzern  
Corinna und Ralf Thomas,  
«Bam Bou by Thomas».



# Schweinebauch & Sommerbock

«BAM BOU BY THOMAS», LUZERN Klassische Küche im Design-Restaurant: RALF THOMAS ist in die Stadt gezogen, punktet mit Egli aus Raron und Grünerbsensuppe mit Schweinebauch. Er ist GaultMillaus «Koch des Monats»!

**T**he 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 mitbekommt, heisst das Restaurant jetzt «Bam Bou by Thomas». Umgewöhnen müssen sich alle: Die Gastgeber wechseln von einem wunderschönen, uralten Dallenwiler Landgasthof ins urbane Designhotel (by Jean Nouvel). Umgewöhnen müssen sich auch die Gäste: Sushi, Sashimi und «Dancing Beef» – Boden-

ständiges ersetzt die Fusion-Cuisine. Die Rechnung geht auf, das Restaurant ist sehr gut gebucht.

«Fusion» ist hier ein Fremdwort. Thomas kocht schnörkellos, «fadegrad», wie man in der Innerschweiz so sagt, und da gelingen ihm hervorragende Gerichte. Die zarten Berg-Egeli aus Raron gibts 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 rassistrotten Thai-Currysauce waren solid zubereitet. Zum Hauptgang tiefrote Medaillons vom (österreichischen) Sommerbock mit angenehmen «Accessoires»: knackiges Gemüse, Schupfnudeln, Lavendelsauce. Einen etwas schwächeren Gang gabs 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 (Pape Clément!). Zuvorkommender Service.

**The Hotel**  
Bam Bou by Thomas  
Sempacherstrasse 14  
6200 Luzern  
Tel. 041 226 86 10  
Sonntag und Montag geschlossen  
[www.bamboubythomas.ch](http://www.bamboubythomas.ch)

👍 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🏆 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung 🍷 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

## Tipp Ein Blaufränkisch zum Kalbskotelett

Der Name Esterházy ist seit Jahrhunderten mit der Weinkultur im pannonischen Raum verbunden. Bereits im Jahr 1758 wurden in den Gütern des Fürsten Esterházy erstmals Pinot-noir-Reben aus Burgund gepflanzt. Die Weinpalette ist natürlich gewachsen, enthält auch Weine aus der Blaufränkisch-Traube.

Der Blaufränkisch 2013, Leithaberg DAC (13,5%) mit fruchtig-würzigem Auftakt beispielsweise. Nicht zu schwer, aber auch nicht zu leicht. Mit Aromen von Sauerkirschen, Waldbeeren, Holunder, Nelken. Elegantes Finale. 16 Monate in Barriques und im grossen Holzfass gereift. Top zu Geflügel, Kalbskotelett, Pilzgerichten.



Weber-Vonesch, Zug  
[www.getraenkezug.ch](http://www.getraenkezug.ch)  
Jetzt bis 2019  
geniessen.  
CHF 21.30