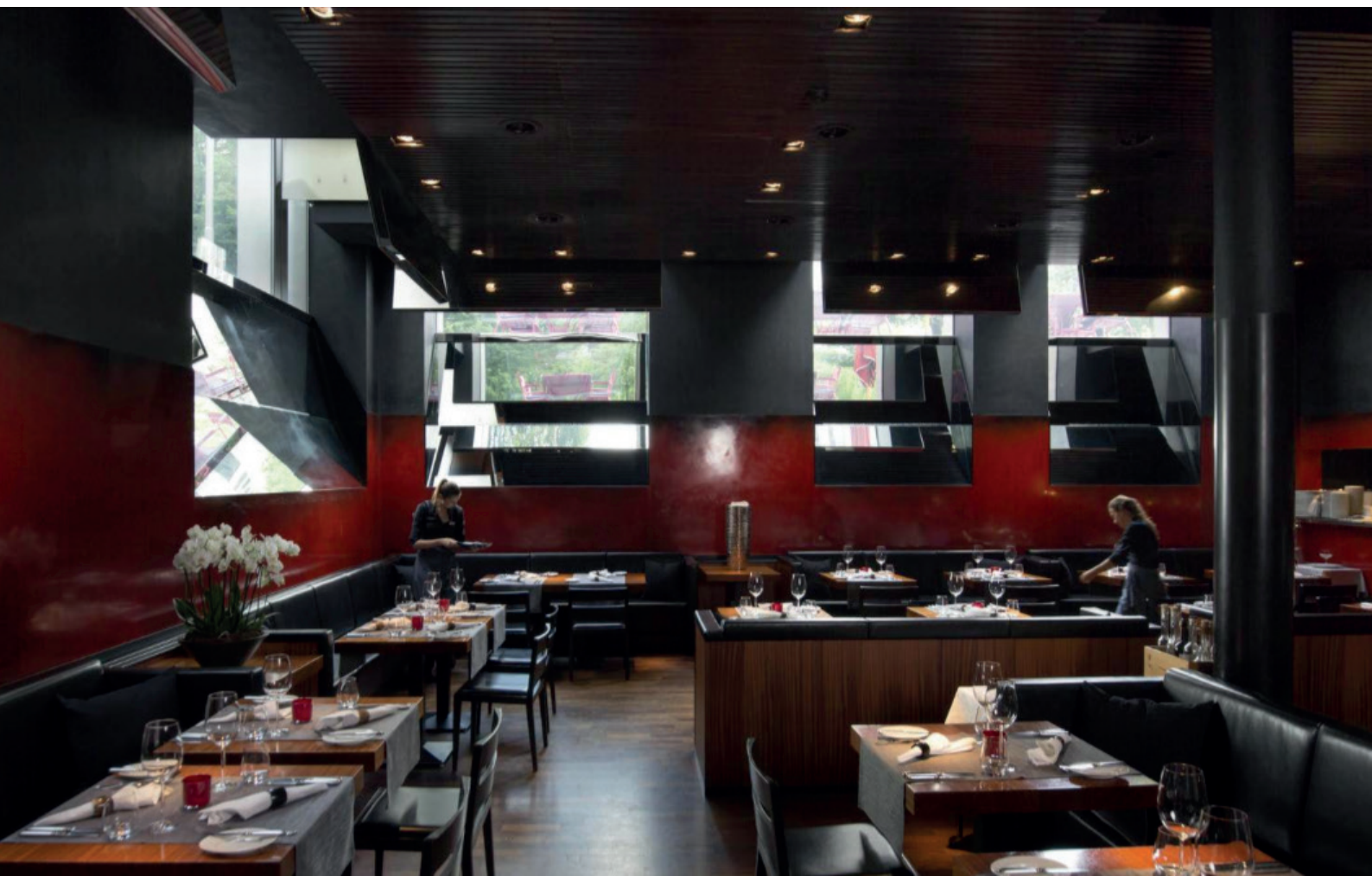


Gault & Millau

Guide Schweiz



RESTAURANT

The Hotel

Restaurant Bam Bou, Sempacherstrasse 14
6003 Luzern





Chef: [Ralf Thomas](#)

Preise: M 23.–/54.– • D 82.–/132.–

Service: Terrasse/Garten,
Rollstuhlgängig

Telefon: +41 41 226 86 10

[Zur Restaurant-Website](#)

Der Mann ist angekommen! Ralf Thomas hat den Sprung vom beschaulichen Landgasthof in Dallenwil NW ins Luzerner Design-Restaurant Bam Bou (Architekt: Jean Nouvel) mühelos geschafft. Ein urbanes Publikum hiess ihn herzlich willkommen und beschert ihm ein meist volles Haus. Ein besseres Kompliment gibt es eigentlich nicht.

Ralf Thomas, der Fischkoch? Er beherrscht, was aus dem Meer kommt. Oder aus Walliser Zucht. Die kleinen, feinen Egli gibt's gleich in drei Varianten und auf Wunsch auch als Trilogie: gebacken, pochiert (mit Kräutern), à la meunière (mit einigen Spritzern Zitrone). Thomas greift dabei diskret zu einem Trick, den früher viele Köche verwendeten: jede Menge Butter. Lauwarm geräuchertes Filet vom Omble-chevalier aus dem Genfersee mit Dill-Kartoffelsalat ist die Süsswasseralternative. Meergetier? Schwimmt in einer Bullinada, der Languedoc-Roussillon-Alternative zur handelsüblichen Bouillabaisse. Croûtons, geriebenen Käse und eine feine Rouille gibt's dazu. Wir würden die Fischsuppe auch auslöffeln, wenn sie noch etwas rässiger gewürzt wäre. Empfehlenswert die Jakobsmuscheln «mit leichter (?) Morchel-Rahmsauce».

Ralf Thomas, der Wildkoch? Sein Herbstprogramm ist verlockend. Den Rehrücken gibt's rosa gebraten als Entrecote oder ziemlich frech als «Emincé de gibier à la vigneronne»; Frau Winzerin schnetzelt offenbar ziemlich unerschrocken Rehrücken und Hirsch-Entrecote. Zum Geschnetzelten gibt's prima Schupfnudeln. Herbstliche Vorspeise? Steinpilz-Ravioli mit Beurre blanc.

Zum Schluss lässt es die kleine Brigade in der offenen Showküche noch heftig klappern: Die Zabaione ist bei den Desserts der Renner. Sympathisch: Viele Gerichte gibt's in zwei verschiedenen Portionengrössen. Erstklassige Weinkarte mit sehr freundlichen Preisen.