

# Gault & Millau

## Guide Schweiz



RESTAURANT

## The Hotel

Bam Bou by Thomas, Sempacherstrasse 14  
6002 Luzern





**Chef:** [Ralf Thomas](#)

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

**Service:** Terrasse/Garten,  
Rollstuhlgängig

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

[Zur Restaurant-Website](#)



Fisch? Egli, und zwar die aus Raron! Ralf Thomas mag den zarten Zuchtfisch aus dem Wallis selber sehr und dekliniert ihn im stylischen «The Hotel» in gleich drei Varianten: gebacken, pochiert, meunière. Die letzte Variante ist die beste – dank einer sehr harmonischen Zitronensauce. Der Chef hält die Säure mit Zucker, Salz, Worcester und ziemlich viel Butter in bewundernswerter Balance. Aufgepasst, die Egli kommen hier ziemlich heiss auf den Tisch! Wer lieber Meergetier hat, wird auf der riesigen «Bam Bou»-Karte ebenfalls fündig, vor allem beim «Pot-au-feu de la mer». Im Pott: Seezunge, Jakobsmuscheln, Black Tiger und etwas überraschend Tuna. Die schaumig aufgeschlagene Sauce gefällt: Champagner und Safran. Schmunzeln mussten wir beim Pricing: Der Unterschied zwischen «grossem Hunger» und «kleinem Appetit» beträgt genau 5 Franken und 20 Rappen. Rappenspalterei?

Der Start ins Menü führt übers Kalb. Mal als klassisches Vitello tonnato, als rosa gebratenen Kalbsbraten an leichter Thunfisch-Mayo. Mal als Kalbscappaccio mit lauwarm sautierten Eierschwämmli an Himbeeressig. Die angenehmste «Kalberei»? Hauchdünn geschnittene, marinierte Kalbfleischtranchen mit schwarzem Sommertrüffel und Parmesan. «Cipriani» heisst das Codewort für dieses Entree. «Cipriani by Thomas» müsste man sagen; Erfinder Giuseppe Cipriani bevorzugte in der «Harry's Bar» in Venedig dünnes Rindfleisch mit Mayo. Tadellos die hausgemachten Steinpilz-Ravioli an buttriger Sauce, ziemlich klassisch die Hauptgänge: Stroganoff, Lammhuft, Entrecote Café de Paris oder Sommerbock! Die Medaillons vom Rehrücken gibt's elegant an Lavendelsauce mit Schupfnudeln und marktfrischem, präzis zubereitetem Gemüse. Corinna Thomas sorgt für den fachkundigen Service und darf auch stolz sein auf ihre Weinkarte.