

■ AUFGETISCHT

Vom Wasser und von der Erde

RESTAURANT BAM BOU, LUZERN

Luzern mutiert, so jedenfalls das lokale Wunschdenken, während des Lucerne Festival zur Weltstadt. Immerhin: Wer in The Hotel ins dunkle Untergeschoss hinabsteigt, vergisst Zeit und Ort. Stararchitekt und KKL-Bauer Jean Nouvel hat in diesem Haus prächtig gezaubert, die Köche im Restaurant Bam Bou tun es im gleich. Bis hin zum kleinsten Streifen grüne Papaya, das wir neben dem Satay-Spiess aus zartestem US-Rind und Erdnusssoße finden, ist nichts auszusetzen. Gegenüber erfreut ein «Crab Cake», Klösschen aus kanadischer Krabbe und Black-Tiger-Crevetten. Rässig geht alles voran, genauso, wie man es nach dem Konzert und vor der Heimfahrt will. Aber auch dem Wunsch, nach der Vorspeise eine kleine Pause einzulegen, wird entsprochen. Umso gespannter sind wir auf «Sea and Earth», US-Rindsfilet mit Black Tiger, und gegenüber auf rosa Ahi-Thun in Korianderkruste mit ... Händöpfelstock! Hier wie da: Topprodukte, würzig und gut gesalzen zubereitet. Weine gibt es durchaus tolle, wenn auch nicht billige. Aber ehrlich gesagt: Das nächste Mal trinken wir hier Bier, um all den Geschmäckern und Stimmungen etwas Neutrales und Kühles entgegenzuhalten. CHRISTIAN BERZINS



Urs Langenegger vom Restaurant Bam Bou, Sempacherstr. 14, 6003 Luzern, 041 226 86 86, www.the-hotel.ch. Geöffnet: Mo-Mi 11.45-14 Uhr, 19-00.30 Uhr, Do-Fr 11.45-14 Uhr, 18-00.30 Uhr, Sa 18-00.30 Uhr, So 18-23 Uhr.

KÜCHE Asiatisch, Fisch, auch Sushi und Rind im Zentrum
SERVICE Sehr aufmerksam: flink, jung, gestylt
AMBIENTE Im wahrsten Sinn des Wortes: cool
PREISE Gesalzen

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

<i>Titel</i>	<i>Auflage</i>
Der Sonntag Aargau	87'806
Der Sonntag Limmattal/ Zürich	7'518
Der Sonntag Baselland	20'679
Der Sonntag Solothurn/Oberaargau	31'301
Der Sonntag OT	12'573
Der Sonntag ZT	11'882
Der Sonntag LN	1'348