

LUZERNER SPITZE LUZERN FÜR GOURMETS

Urs Karli, einer der innovativsten Hoteliers der Schweiz, punktet im GaultMillau gleich mit vier Restaurants, mit Küchen aus drei Kontinenten.

VON URS HELLER UND ISABEL NOTARI

MIT FOTOS VON CHARLES SEILER



Vier Küchen aus drei Kontinenten im gleichen Haus: In Luzern ist kulinarisch die Welt zu Hause. Trendsetter wie Urs Karli vier GaultMillau-Köche erregen Aufsehen. Aber genauso erfolgreich sind die klassischen Stadtrestaaurants und Bistros an der Reuss. Und die alten Landgasthöfe mit ihren jungen, ehrgeizigen Küchenchefs.

In der Stadt Luzern etwa ist kulinarisch gesehen die grosse Welt zu Hause. Dafür sorgt schon mal ein Mann ganz allein: Urs Karli, der Schweiz innovativster Hotelier. Gleich vier seiner Restaurants hievte er in die neuste Ausgabe des GaultMillau.

Sein Klassiker: der "Thai Garden". Chef Kamhaeng Narongkul, scheu und begabt zugleich, lernt man am besten kennen, wenn man seine "Königsplatte" ordert: Satays mit Curry, Koriander und einem Hauch Knoblauch. Eine perfekte Tom-Kha-Gai-Suppe. Entenbrüstchen und zartes Rindsfilet in feurigem Panaeng-Curry. Zitronenfisch. Und kaum einen Hunderter auf der Rechnung. Im gleichen Haus zaubert das "Latino" auf der französischen Bistro-Linie. Gleich nebenan, im "La Cucina", ist lockere Italo-Küche Trumpf. Eine Strasse weiter bringt das "Bam Bou" die Küchen Europas und Asiens auf einen Teller; klar gibts hier auch die besten Sushi "in town". Der Pariser Star Jean Nouvel zeichnet in diesem Haus ("The Hotel") unübersehbar als Architekt. Urs Karli hat ein feines Gespür für Trends.

DELUXE BOUTIQUE HOTEL – HOSPITALITY AND DESIGN BY JEAN NOUVEL

The Hotel AG, Luzern – Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern, Switzerland
P +41 41 226 86 86, F +41 41 226 86 90, E-MAIL info@the-hotel.ch

ASTORIA
www.astoria-luzern.ch

SCHILLER
www.schiller-luzern.ch

THE HOTEL
www.the-hotel.ch