



**Leicht und locker**  
Sushi gehört zu den Spezialitäten des Bam Bou.

Fotos: Mirjam Kuenzli/EP & Press, ZVG

## Restaurant Bam Bou

Sempacherstrasse 14  
6003 Luzern  
Tel. 041 226 86 86

### Vorspeisen:

«Dim Sum» Hongkong  
Teigtaschen mit Krabben  
und Crevetten, dazu  
süsse Chili-Sauce,  
Sesam- und Sojasauce,  
23 Fr.

### Hauptgang:

Gebratene Crevetten  
mit mariniertem  
Tandoori US-Rindsfilet,  
dazu schwarzer Thai-  
Reis und im Wok  
sautiertes Gemüse und  
Kräuterjus, 52 Fr.

### Dessert:

Frische aufgeschnittene  
thailändische Mango  
mit warm-würziger  
Schokoladensauce, 12 Fr.

### Wein:

Cabernet Sauvignon  
Kalifornien, 2001,  
Fr. 9.50/Glas.

### Wir haben bezahlt:

198 Fr.

Essen:

Ambiente:

Service:

Gäste:

# Wo Asien auf Europa trifft

**BAMBOU** → Internationales Design trifft auf internationale Küche. Ein Konzept, das überzeugt.

pascal.limbach  
@ringier.ch

Wenn man in Luzern von Jean Nouvel spricht, denkt man unweigerlich ans KKL. Was viele nicht wissen: Der französische Star-Architekt hat nebst dem Kunst- und Kongresszentrum auch im «The Hotel» an der Sempacherstrasse gewirkt. Hier, ein paar Schritte vom Bahnhof entfernt, hinter dem «Vögelgärtli», hat er nicht nur eine Reihe von exklusiven Zimmern entworfen, von denen keines dem anderen gleicht, sondern auch ein Restaurant, **das sich im Kellergeschoss des Gebäudes befindet und punkto Style**

**zur ersten Garde der Stadt gehört: Das Bam Bou.**

Das Lokal ist bekannt, liegt es doch mitten in der Stadt. Beim Vorbeischlendern hat jeder schon mal durchs Glas hinunter in die fernöstlich anmutende Designer-Gaststube geguckt. Hinein getraut haben sich wohl nur die wenigsten. Die kühne Architektur strahlt Exklusivität aus und schreckt so wohl viele ab. «Wer hier isst muss Geld haben», hört man Passanten sagen. Zweifellos gehört das Bam Bou zu den teureren Häu-

sern in der Stadt Luzern. **Doch die Preise sind nichtüberzogen.** Vorspeise, Hauptgang und Dessert, inklusive offenem Wein und Mineralwasser für zwei Personen unter 200 Franken, das ist nicht unanständig. Zumal das Essen im Bam Bou ein abendfüllendes Erlebnis ist.

Wer etwas gestresst ist, vielleicht einen schlechten Tag hatte und dann im «Hotel» die Treppen hinunter zum Restaurant schreitet, wird einen erstaunlichen Effekt feststellen: Schon nach wenigen Minuten im Bam Bou ist man entspannt, und ausgeglichen. Das dunkel gehaltene Ambiente im Lokal beruhigt, **das schöne Mobiliar und das kontrastrei-**

**che Rot an den Wänden lassen den auf den ersten Blick kargen Raum plötzlich gemütlich werden.** Und vollends glücklich ist man dann, wenn das Essen serviert wird. Küchenchef Ted Espiritu, Sohn eines Japaners und einer Filipina, kochte in einer Reihe von Spitzenrestaurants in Los Angeles. In Luzern nun kombiniert er die asiatische mit der europäischen Küche – frisch, leicht, voller Kreativität.

**Jeder Teller gerät unter Espiritu zum kleinen Kunstwerk für Auge und Gaumen.** Exemplarisch für seine Philosophie des Kochens ist der Hauptgang, bei dem er das klassische Rindsfilet mit Crevetten und Wok-Gemüse anrichtet und mit schwarzem Reis ergänzt. Ein echter Gourmet-Tipp. ●

**Jeder Teller ein kleines Kunstwerk.**