



Osteria Tre im Hotel Bad Bubendorf.

LÜKULLISCHES MAHL. Laut der Gastrozeitschrift «Basel geht aus!» der beste Italiener der Region und dem Gault Millau 15 Punkte wert ist die «Osteria Tre» im Hotel Bad Bubendorf. Solche Vorschusslorbeeren können bei einem Restaurantbesuch eine Hypothek sein, denn die Erwartungen der Gäste sind entsprechend hoch. Um es gleich vorwegzunehmen: Das Restaurant wird höchsten kulinarischen Ansprüchen gerecht. Nur die Bezeichnung «Osteria» ist etwas irreführend, denn es handelt sich nicht um ein einfaches Speiselokal, sondern um ein stylisch eingerichtetes Ristorante, das man so nicht in Bad Bubendorf

Toursieger

sondern in Mailand, London oder New York erwarten würde. Nüchtern ist allerdings weder das Interieur noch der Empfang; Hausherr Roland Tischhauser begrüsst die Gäste persönlich. Während der Kellner ein prickelndes Glas «Cuvée Prestige» vom Weingut Ca' del Bosco serviert, studieren wir die Speisekarte, die einzelne Gerichte, aber auch mehrgängige Menüs enthält. Die Kür des jungen Küchenchefs Gianluca Garigliano ist das «Menü Giro d'Italia» (Fr. 130.– p.P.) – eine kulinarische Rundreise mit zehn Stationen durch ganz Italien – und für diesen «Giro» entscheiden wir uns schliesslich auch. Den Start macht ein Carpaccio di tonno, gefolgt von Canelloni mit Ricotta in Parnesanschaum, dann kommen kleine Gnocchi mit Pecorino auf den Teller. Ein Etappensieg ist der Risotto con tartufo bianco d'Alba. Die halbe Wegstrecke markiert ein Rombo mit Gemüse. Als Weisswein hat uns ein Cervaro della Sala von Antinori begleitet (Fr. 79.–/Fl), jetzt wechseln wir zu einem sizilianischen Roten,

dem Tancredi Contessa Entellina von Donnafugata (Fr. 61.–/Fl). Die Weinkarte – dies am Rande erwähnt – ist eine Bibel für Liebhaber edler Tropfen. Nach den Gamberoni imperiali con finocchio wird ein Kartoffelsüppchen gereicht. Darauf folgt ein Filetto di manzo con polenta. Den Abschluss bilden ein Sorbetto di limpone und ein Panna cotta al gusto die gastagne. Zehn Gerichte, alle perfekt zubereitet. So meistert Küchenchef Garigliano diesen Giro d'Italia als klaren Toursieger. RAPHAEL SUTER

> **Osteria Tre**, Kantonsstr. 3, Bad Bubendorf. Telefon 061 935 55 55. Di bis Sa ab 18 Uhr. www.badbubendorf.ch