

WO FRAUEN GERNE HINGEHEN – MÜNCHEN

# EMIKO



• Das Restaurant EMIKO im Louis Hotel bietet Liebhaberinnen der asiatischen Küche besondere Genüsse. Der Gastronom Rudi Kull und sein Partner Albert Weinzierl legen Wert auf traditionelle, japanische Esskultur mit Einflüssen moderner, internationaler Küchen. Ob beim Dinner zu zweit oder in grosser Runde – nach dem «Sharing-Prinzip» werden mehrere Gerichte wie japanische Hokkaido Jakobsmuscheln mit Yuzu-Ume Sauce, Tataki Maguro oder Heilbutt Dengaku in der Mitte des Tisches platziert und können so gemeinschaftlich genossen werden. Eine Spezialität des Restaurants ist das Wagyu Beef, das durch die besondere Aufzucht und Pflege der Rinder seine ausserordentliche Zahrtheit erhält. Wer es lieber einheimisch mag, greift zum Bayerischen Fräsenfilet, das 28 Tage reift, bevor es auf den Teller kommt. Und das Ganze mit Ausblick auf das geschäftige Treiben des traditionellen Münchner Viktualienmarkts. Das Louis Hotel wurde im Dezember 2010 bei TripAdvisor unter den Business Hotels in München zur No. 1 gewählt. (sh) [www.louis-hotel.com](http://www.louis-hotel.com)

WO FRAUEN GERNE HINGEHEN – BAD BUBENDORF

# OSTERIA TRE



• Bad Bubendorf, 1641 erstmals erwähnte Heilquelle und mittlerweile auch erwiesenermassen Gründungsstätte des Kantons Baselland, bietet ein geschichtsträchtiges Ambiente für ein lukullisches Erlebnis in der Osteria TRE.

Der Spitzenkoch Gianluca Garigliano kochte sich bereits in den Olymp der Sterneköche 2011, wurde vom Gastroführer Michelin mit einem Stern bedacht und zusätzlich wurde seine authentische italienische Küche vom Gault Millau mit 15 Punkten honoriert.

Gekocht wird in der Osteria TRE ganz im Zeichen der Küche des Südens Italiens. Die Gerichte sind schnörkellos authentisch und zeichnen sich durch marktfrische Zutaten und viel Liebe zum Detail aus. So sind solch poetischen Variationen wie «Wilder Atlantik Steinbutt in Safran-Zitronensauce auf schwarzem Risotto und Zuccinipüree» oder «Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira-Gänseleberschaum auf Selleriepüree und rotes Zwiebelkompott» auf der Karte zu finden – nur um eine kleinen Auszug anzusprechen. Derartige Menüs rundet man am besten mit dem passenden Weinen ab. Der Hausherr Roland Tischhauser hat eine Kollektion von 500 Weinen aus der ganzen Welt zusammengetragen, die durch grosse Namen, Neuentdeckungen und besondere Raritäten besticht. (sh)

[www.badbubendorf.ch](http://www.badbubendorf.ch)