



ITALIEN! GANZ GROSS!

Bescheiden nennt sich das Tre in Bad Bubendorf «Osteria». Doch was aus Küche und Keller auf den Tisch kommt, entspricht der Qualität eines Ristorante der Spitzenklasse.



Text: Nicole Amrein
Bilder: Hans R. Amrein

Gianluca Garigliano. Der Name vergeht auf der Zunge wie Parmesanschaum. Den reicht der 30-jährige Chefkoch der Osteria Tre zu Radicchio Trevisano und Ricotta-Ravioli. Es folgt ein wilder Steinbutt mit Polenta, Steinpilzen und Spinatsalat an Trüffelvinaigrette – und schon sind wir mitten drin, im Menü «Mare e Montagna».

Doch immer schön der Reihe nach. Man beginnt einen Fünfgänger ja auch nicht mit dem Dessert. Oder doch? Fakt ist: Wer sich in der Osteria Tre für das Menü entscheidet, hat freie Hand bei der Wahl des Hauptgangs. Will heissen: Der Liebhaber kalter Vorspeisen entscheidet sich für die grosse Portion vom Tunfisch und den Königscrevetten, begleitet von ligurischem Gemüsesalat und Kapern-Mayonnaise. Wer Fleisch bevorzugt, ordert als Hauptgang das Filetto di Manzo – und wird für seine Wahl mit einem perfekt gebratenen Rinderfilet aus dem Simmental und einer ebenso perfekt abgeschmeckten Artischockensauce sowie einem leichten Kartoffel-Oliven-Püree belohnt.

In so manchem gehobenen Ristorante in Italien würde man sich eine solche Küche wünschen:

ideenreich, überraschend und über alle Massen schmackhaft. Schwierig, einen Wein zu finden, der mit diesem kulinarischen Feuerwerk mithalten kann – würde man denken. Doch wer Bad-Bubendorf-Inhaber Roland Tischhauser kennt, weiss um dessen Weinleidenschaft und lässt sich aus den verglasten Weinschränken etwas Passendes kredenzen. Einen Primitivo «Old Vines» 2006 vom Weingut Morella aus Apulien zum Beispiel, ein eher unbekannter, aber hervorragender Tropfen, ein Primitivo in Vollendung zum absolut fairen Preis von 93 Franken. Sowieso: Die Weinpreise in der Osteria Tre sind äusserst human und allein schon ein Grund, nach Bad Bubendorf zu fahren. Die Auszeichnung «Trendsetter 2009» des Gourmetführers «Basel geht aus» ist absolut berechtigt, die 15 Punkte im Gault Millau 2009 für unseren Geschmack zu tief gestapelt. Gianluca Gariglianos erklärtes Ziel ist es, mindestens einen Michelin Stern zu erobern. Wir verleihen ihm den Stern bereits jetzt – und stossen an mit einem Glas «Pin Monferrato Rosso 2006» (CHF 92.–, 3 bicchieri, 91 Parker) von Piemont-Star Giorgio Rivetti, einem Hausfreund von Bad Bubendorf. Salute!

Osteria Tre

Kantonsstrasse 3
4416 Bubendorf
Tel: 061 935 55 55
Dienstag bis Samstag 18–24 Uhr
(mittags, Montag & Sonntag
geschlossen)