

Prädikat Weltklasse Eine der besten Adressen Kreative Küche auf hohem Niveau Kreative Küche Bietet mehr als das Alltägliche 12/20 Gute Adresse!

**DREI FÜRS «TRE»** Die Gastgeber Evelyne und Roland Tischhauser, Küchenchef Gianluca Garigliano (l.)

14

**OSTERIA TRE**  
Hotel Bad Bubendorf  
Kantonsstrasse 3  
4416 Bubendorf  
Tel. 061 - 935 55 55  
Dienstag bis Samstag ab  
18 Uhr geöffnet. EC-Direct,  
Postcard, alle Kreditkarten  
[www.badbubendorf.ch](http://www.badbubendorf.ch)



weekend

## Ein Italiener drängt an die Spitze

**Osteria Tre im Hotel Bad Bubendorf BL** Und das in einem Seminarhotel! **Gianluca Garigliano** zaubert in einer durchgestylten «Osteria» italienische Spitzenküche auf den Teller. Leider nur abends.

**G**ianluca Garigliano, in Italiens tiefstem Süden (Molise) geboren, in Deutschland und in Südtirol («Mountain Resort Vigilius») geschult, möchte bester Italo-Koch der Nordwestschweiz werden. Wir können den ehrgeizigen, eigenwilligen Mann beruhigen: Er ist es schon. Weil er seine Karte regelmässig neu «erfindet». Weil er selbst jede Beilage mit grösstem Aufwand verfeinert. Und wohl auch, weil ihm sein italophiler Boss Roland Tischhauser beim Einkauf keinen allzu engen Budgetrahmen setzt. Nach Bad Bubendorf fährt man nicht mehr nur zum Seminar. Das neue, hochmoderne Restaurant Osteria Tre ist auch die kulinarische Anreise wert. Basler, die vom «Wine Spectator» geadelte

Weinkarte intensiver studieren möchten, rollen mit dem «Waldenburgerli» in zwanzig Minuten vors Haus.

**Hie und da ist das Amuse-Bouche** der DNA-Print des Küchenmeisters. Hier wars so: Die pralle südafrikanische Riesencrevette kriegte präzise Dosierungen von Granny Smith und Koriander ab, kitzelte den Gaumen wach für neue Taten. Die erste Runde war noch harmlos: Spargel, unnötigerweise gratiniert, mit Flusskrebse, Morcheln und zu knapp bemessener Kerbelbutter. Die zweite dafür überragend: Aus dem dünnwandigen Büffelricotta-Raviolo quillt ein Eigelb, vermischt sich angenehm mit jungem Spinat und brauner Butter. Die Rotbarbe war von bester Qualität (Breta-

gne), sekundengenau knapp gebraten; ein Kapern-Rucola-Pesto und frittierte Calamaretti werten den Gang auf.

Das Finale? Ein Filet vom Simmentaler Rind, im Olivenölsud gegart auf sizilianischer Caponata; in den Kartoffeln dazu orteten wir kräftigen Brasato. Das Pata-Negra-Jungschwein eroberte in seinem erstaunlichen Feldzug quer durch die Schweiz offenbar auch Bad Bubendorf; Garigliano veredelte es mit einem wunderbaren Kalbs-Limonenjus.

Drei Menüs stehen zur Wahl, die kleine Brigade kann sich bei der Mise en place genügend Zeit lassen: Das «Tre» ist erstaunlicherweise nur abends geöffnet. ●

### WEIN-TIPP

#### BARRIQUE-WEIN AUS DEM WALLIS

Entweder man mag die Barrique-Noten im Wein oder nicht. Aromatisch zeichnen sie sich durch Vanille, Kaffee, Honig sowie gebrannte Mandeln aus. Je nachdem, wie lange der Wein im Holzfass lagerte, wie gross und wie

neu das Fass war, hinterlässt dies andere aromatische Spuren im Wein. Der Nuit Blanche 2007 «Grandmaître» (13%) der Walliser Kellerei Gregor Kuonen geht in die Richtung der Barrique-Bomber. Bei diesem aus Pinot Noir vinifizierten Weisswein wurde nicht mit Holz gespart.

Entsprechend dominieren die Röstaromen über den Noten von Jasmin, Lychée, Pfirsich und Fleur de Sel. Ein aromatisch einzigartiger Wein, der aus grösseren Gläsern genossen werden sollte. Passt perfekt zu Fischgerichten mit Rahmsaucen, Morcheln, Kalbsbraten und Geissenkäse.

Gregor Kuonen,  
Salgesch VS  
Tel. 027 - 455 82 31  
[www.gregor-kuonen.ch](http://www.gregor-kuonen.ch)  
Bis 2011 schön.  
Trinktemperatur:  
10 bis 12 Grad.  
► CHF 16.10

