

# ALLES DREHT SICH

SIE MÖCHTEN  
KULINARISCHE  
SPITZEN? KOMBINIERT  
MIT FACETTENREICHEN  
WEINEN? UND DAS  
GANZE IN EINEM  
ANGENEHMEN  
AMBIENTE? SIE MÖCH-  
TEN ALSO QUASI EIN  
RUNDUM-SORGLOS-  
PAKET? DANN  
VERSUCHEN SIE ES  
MAL MIT UNSEREN  
EMPFEHLUNGEN.

BAD BUBENDORF

## IM SCHATTEN DES WEINES

Was im Mittelpunkt steht in der neu eröffneten "Osteria Tre", ist sofort klar. Nicht die Küche, kaum die Kellner und selbst die Gäste eher weniger. Alles und jeder unterwirft sich hier einzig und allein ... dem Wein. Und damit die Besucher gleich den richtigen Eindruck bekommen, stehen sie sofort nach dem Aufstoßen der Türe inmitten roter und weißer Raritäten. Die beiden transparenten, hoch hinauf reichenden Weinregale befinden sich nämlich im Zentrum des Lokals, und zwischen hunderten von Flaschen werden die Kunden auch vom Oberkellner empfangen. Aussuchen kann man seinen Tropfen in der "Osteria Tre" – nur ein paar Kilometer von der

deutsch-schweizerischen Grenze entfernt – am flüssigen Objekt oder bequem am Tisch. Die gewaltige Weinauswahl ist fair kalkuliert und mit reichlich Spannendem bestückt – etwa mit dem Grünen Veltliner Smaragd von F.X. Pichler (umgerechnet 45 Euro), dessen Rest wir uns gegen Ende des Essens einpacken ließen. Zum Lamm (tadellos), zu den fabelhaften Ravioli oder dem saftigen Rinderschmorbraten könnte es hier ein Sassicaia sein (der Kultwein ist, in mehreren Jahrgängen, überraschend günstig zu haben) oder ein selten zu findender Aglianico aus der Basilicata. Originelle Baselbieter Weine, Spezialitäten aus dem Wallis, aus Bordeaux und der Wachau runden das Sortiment ab. Viele Positionen dürfen zu reduzierten Preisen für daheim eingekauft werden.

Diverse Medien haben der "Osteria"-Karte schon Auszeichnungen spendiert – und vergäbe die weinwelt solche, würden auch wir keine Sekunde zögern. Für den Service indes gibt es derzeit noch keine Medaillen. Sämtliche Speisen affektiert auf italienisch zu annoncieren und ständig unseren Stuhl anzurempeln, bloß um die Kurve besonders schnittig zu nehmen, zeugt von schlechtem Kellner-Stil.

**Osteria Tre, Bad Bubendorf**  
Kantonsstraße 3, CH-4416  
Bubendorf, ☎ +41 61 9355555  
[www.badbubendorf.ch](http://www.badbubendorf.ch)  
[info@badbubendorf.ch](mailto:info@badbubendorf.ch)

**Geöffnet: ab 18 Uhr, Sonntag und Montag geschlossen**

**Speisen + Weine: gehobene italienische Küche, Menü ab ca. 54 Euro**

**Der besondere Tipp: Gleich nebenan offeriert die Wirtschaft "Zum Bott" einfache Speisen à la Wurst-Käse-Salat und dazu die gleiche Weinauswahl wie in der "Osteria Tre".**



# UM DEN WEIN

Augen auf in der Osteria Tre: Hier haben die Macher auf Design gesetzt

