

Grill-Restaurant Baulüüt im Campus Sursee

30.05.2022

Wie ein gutes Omen schien bei unserem Besuch die Sonne, und wir stellten bei den Mitarbeiter:innen eine grosse Erleichterung fest, dass die Pandemie zu Ende ist. Zwei Jahre keine Seminare, keine Events – harte Zeiten. Nun ist das Team freudvoll motiviert und parat, die Gäste mit dem Feuer der Begeisterung glücklich zu stimmen. Corinne Knüsel, seit 2017 Restaurationsleiterin, vermittelt das, was ihr Credo ist – zufriedene Gäste mit einem ehrlichen Lächeln. Und so ging es emsig zu und her im Mittagsservice. Ein perfektes Teamwork!

Das Feuer des Grills in der offenen Küche brannte – eifrig wurden Burger gebrutzelt, welche auf dem Tagesmenü angepriesen wurden. Ich startete mit einem zarten Carpaccio vom Kalb mit grilliertem Thunfisch und leicht geräuchertem Frischkäse. Vom «Soorser» Bäcker-Stocker-Brot, getunkt im Olivenöl und etwas Balsamico, könnte man süchtig werden. Der Hauptgang dann war Genuss aus der Region und Nachhaltigkeit in Reinkultur: ein Lammmentrecôte aus dem Entlebuch, perfekt grilliert, zart, wie es sein muss, und leicht rosa! Dazu gab's luftige Bärlauch-Gnocchi, gebratenen grünen Spargel, gedämpften Blattspinat und Blumenkohlröschen vom Grill, Portweinjus sowie Rhabarber-Chutney und Bärlauch-Butter zur Bereicherung. Im Juni wird die Karte wieder der Saison angepasst – Küchenchef Claudio Renggli (seit Beginn im Team) hat wieder einige kulinarische Überraschungen im Repertoire. Für noch etwas lohnt sich die Reise in den Campus Sursee: Die neue Eventhalle mit bis zu tausend Plätzen, mit viel Schweizer Holz beeindruckend gestaltet, ist zu besichtigen. Dabei ist auch die Baulüüt-Terrasse mit Platz für 30 Gäste erweitert worden. Während der Tatarwochen sind ab Montag, 20. Juni, acht äusserst fantasievolle und so nicht alltägliche Kreationen zu geniessen. Übrigens: Mit www.baulüüt.ch ist man immer à jour.



Küchenchef Claudio Renggli und Restaurationsleiterin Corinne Knüsel. Bild: Herbert Huber