Im kreativen Umfeld

Das Bistro des Neubads.

PD

Feine Küche statt Chlorgeschmack. Das Neubad ist ein Gewinn für Luzern. Auch auf der kulinarischen Ebene.

Es ist nicht lange her, da duftete es hier noch nach Chlor, und man trug eher Speedo denn Skinny-Jeans. Doch mittlerweile ist die Zwischennutzung «Neubad» im ehemaligen Luzerner Hallenbad etabliert und sowohl geschmacklich als auch modisch deutlich weitergekommen.

Einen tollen Kaffee

Hier kriegt man einen exzellenten Kaffee, kann dank einer schönen Kinderecke auch mit den Kleinen hin und eben auch essen. Jeweils zwei Menüs laden am Mittag zum Verweilen ein (vegetarisch

16 Franken, mit Fleisch 18). Am Abend wird immer mittwochs und zu speziellen Anlässen gekocht.

Ein Besuch lohnt sich also allemal. Zumal unsere Nudelpfanne wirklich sehr lecker war. Und auch schön angerichtet. Einzig die Portionsgrösse (auch wenn ein Salat oder eine Suppe inklusive sind) hätten wir uns etwas üppiger gewünscht, aber das war ja noch vor der Fastenzeit – vielleicht ist man jetzt ja froh drum.

Hier passiert was

Gerade Vegetarier kommen im Neubad voll auf ihre Kosten. Hier wirkt das fleischlose Gericht nicht einfach – wie leider viel zu oft – als abgespeckter Abklatsch des Fleischmenüs. Besonders schön ist der Groove, der im Neubad herrscht.

Man hat immer das Gefühl, dass hier etwas passiere. Zahlreiche kreative Köpfe gehen ein und aus, und am Nebentisch wird fleissig ins Macbook gestarrt. Von Wasser zu Leseratten sozusagen. *mg*

■ Essen

Feine Menüs, schön angerichtet

★★★★☆

■ Preis/Leistung

Sehr fair.

★★★★★

■ Ambiente

Hallenbadcharme. Aber aufgemotzt.

★★★☆☆

■ Infos

www.neubad.org

Die Redaktion wählt die Restaurants für diese Kolumne selbstständig aus, es können keine Vorschläge eingereicht werden.