



DES BALANCES

Weinmarkt

☎ 041 418 28 28, Fax 041 418 28 38
www.balances.ch, info@balances.ch
Peter E. Büsser, Andreas Fluri

L 19.-/48.- / D 79.-/95.- / à la carte 40.-/88.-

☑️ Ⓜ️ VISA ☎️ 📧 POSTCARD

H**** 57 Zimmer und Suiten, EZ ab 170.-,
DZ ab 280.-, JS ab 380.-, SU ab 440.-

Die Touristen strömen nach Luzern wegen Kapellbrücke, KKL, Löwendenkmal etcetera. Dabei ist das Schönste der Leuchtenstadt die Terrasse des Hotels des Balances. Direkt über der Reuss vis-à-vis der barocken Fassade der Jesuitenkirche liegt hier an einem warmen Abend das Paradies auf Erden. Himmlisch ist die spektakuläre Lage, göttlich die Sicht auf die Teller. Küchenchef Andy Fluri hat ein Goldhändchen bei der Präsentation der Speisen: Auch ein kommunes Mistkratzerli gewinnt da etwas Gestyltes. Das gilt übrigens auch fürs neu renovierte Lokal: Trotz mittelalterlich belassener Mauern ist die Ambiance mondän.

Direktor Peter Büsser ist clever genug, um zu wissen, dass an dieser Passantenlage ein steriler Gourmetempel das Falsche wäre, denn die Luzerner sind ein bodenständiges Volk. Er sorgt deshalb mit innovativen Konzepten dafür, dass sich hier jedermann wohlfühlt. An der langen Bar trifft sich denn auch ein bunt gemischtes einheimisches Publikum. Die Speisekarte bietet Klassisches aus der französischen Küche, modern interpretiert und mit einem Twist Originalität. Auch Populäres wie Flammenkuchen, Tatar oder die Luzerner Chügelipastetli haben Platz. Bei den saisonalen Gerichten und vor allem beim Menü gibt die Küche dann jeweils richtig Gas

und zeigt, was für ein Potential in Fluris Truppe steckt.

Der Service ist bestens organisiert und strahlt eine freundliche Professionalität aus. Die Lektüre der Weinkarte ist eine spannende Reise zu den besten Rebbergen der Welt. Nicht immer wurde der beste Jahrgang gewählt, dafür liegen die Preise im Normalverdiener-Bereich. Kurzum: Das «Balances» ist eine feste Grösse in Luzern und an einem Sommerabend der Top-Tip schlechthin.