

# A LA CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Hotel- und  
Restaurant-Tipps*

OBERBAYERN

SAUERLAND

REZEPTE:  
KULINARISCHE  
FRÜHLINGSGEFÜHLE

## *Großes Special Tessin*

*Die schönsten Hotels  
und Restaurants*

Heft 4 April 2019

Deutschland € 8,-

Luxemburg € 9,20, Italien € 10,50

Belgien € 9,20, Spanien € 10,50

Schweiz SFR 11,00

## FEINE KÖSTLICHKEITEN, mit Amore gemacht

Auf der Suche nach exquisiten Köstlichkeiten finden Anhänger außergewöhnlicher Genüsse in der Confitiserie Al Porto eine Welt voller süßer Verführungen. Die berühmten Al Porto Spezialitäten erkennt man an ihrem einzigartigen Stil, an überraschenden Kompositionen, am unwiderstehlichen Geschmack und natürlich an der Marke Al Porto als Gütesiegel für höchste Qualität.

Kaum hat man die Verkaufsboutiquen und Cafés in Locarno, Ascona und Lugano betreten, findet man das „Ahhhhhh und Ohhhhhh“ bester Handwerkskunst. Mit viel Liebe nach allen Regeln der Back- und Patisserie-Kunst gefertigt, sehen hier Köstlichkeiten wie Pralinen, Torten und Kleingebäck, aber auch Panettoni und Amaretti nicht nur gut aus, sondern erfreuen alle Sinne.

Regie in der Welt der kleinen und großen Träume für Genießer führt Anton Froschauer, Direktor und Mitinhaber der Confitiserie Al Porto, ein Österreicher mit der Passion, auch anspruchsvollste Gaumen zu entzücken. Anton Froschauer kam 1985 in die Südschweiz und arbeitete zunächst in einem renommierten Hotel in Ascona. Als Jahre später das Al Porto zum Verkauf

stand, erkannte er mit einigen Partnern die Gelegenheit und erstand es. Der Erfolg gab und gibt ihm Recht. Das Tessiner Unternehmen beschäftigt heute 90 Mitarbeitende und wurde für seine Kreationen mittlerweile mehrfach prämiert. Unverwechselbar zeigen sich die Kompositionen, harmonisch aufeinander abgestimmt sind die Aromen und auch die Formen und Farben betören den fachkundigen Gaumen. Ob Torten für die schönsten Feste, Patisserie-Begehrlichkeiten oder feinste Confitiserie-Kunst – es braucht nicht immer einen speziellen Anlass oder eine besondere Gelegenheit, all die Köstlichkeiten aus dem Hause Al Porto zu genießen. Lactosefreie und/oder gluten-

freie Spezialitäten, vegetarisch oder vegan? Alles kein Thema!

Ausschließlich von Hand gemacht und mit Zutaten feinsten Qualität punkten Al Porto Pralinés und Truffles aus der Kategorie „Mein wunderbarer Naschsalon“. Zartbitter und Vanille, Mocca und Glanduja, Pistazie und Marzipan, Kirschen und Passionsfrucht – der Kunde hat das Vergnügen der Wahl.

Wer so viel Kreativität ins Land bringt, der krönt auch gerne so manches Festival mit einem Sahnehäubchen. Längst haben die Premiumprodukte aus dem Hause Al Porto ihren Siegeszug auf dem Locarno Filmfestival angetreten. Womit das Genuss-Glück perfekt wäre! ■



Desiderio al cioccolato – eine himmlische Verführung.

Oben: die prämierten Truffles d'Or.



Himbeer-Tartelette mit Passionsfrucht.

Links: Boutique Al Porto Ascona.

### Al Porto Boutiquen, Cafés & Restaurant:

Online Boutique: [alporto.ch](http://alporto.ch)

Al Porto Café Lago

Viale Verbano, CH-6600 Locarno

Al Porto Café Piazza Stazione

Piazza Stazione 6, CH-6600 Locarno

Al Porto Entrata Globus

Largo Zorzi, CH-6600 Locarno

Al Porto Piazza Ascona

Piazza G. Motta, CH-6612 Ascona

Al Porto Ascona

Viale Monte Verità 11, CH-6612 Ascona

Ristorante Grand Café Al Porto

Via Pessina 3, CH-6900 Lugano

Internet: [www.grand-cafe-lugano.ch](http://www.grand-cafe-lugano.ch)



Amaretti Al Porto mit den köstlichen Füllungen Kirsch, Amaretto di Saronno, Vanille und Orange.



Das Al Porto Café Lago mit Panoramablick auf den See und die umliegenden Berge.  
Unten: Der Treffpunkt von Lugano seit 1803: das Grand Café Al Porto mit der Liberty-Glasdecke.

