

2014
2015

TESSIN GEHT AUS!

Beizen für puren Genuss in Tessiner Dörfern
Die schönsten Grotti für Geniesser
Die besten Tische mit Aussicht und direkt am See
Aktuelle Trendsetter und bewährte Institutionen
Die spannendsten Lokale für Weinliebhaber
Wo grosse Küche für Gourmets zelebriert wird
ADRESSEN: Die besten Hotels und alle Restaurants im Tessin

100
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Bottegone del Vino, Lugano

Nachbartisch hinein und wurden, nachdem sie Seite um Seite umgeblättert hatten, bloss noch verwirrt. Verstehen können wir sie gut, denn die Auswahl ist riesig. Und verstehen können wir auch jene Gäste, die nicht daran denken, sich die Liste bringen zu lassen, sondern die einfach das nehmen, was der diensthabende Cameriere zu bringen gedenkt. Oder was an einer der Tafeln steht. Oder was in einem der Klimaschränke deponiert wurde. Wobei man in letztem Falle darauf achten sollte, eine Kreditkarte mit ordentlichem Limit bei sich zu tragen. In den gläsernen Behältern lagert nämlich so ziemlich alles, was gut und teuer ist, sofern es aus dem Ticino, aus Italien oder aus dem Bordelais stammt. Haut-Brion und Margaux, wenn es um die offiziell erstklassigen Gewächse geht, aber auch Grossflaschen von Lynch-Bages und vielen anderen sind zu haben. Und wer nichts gibt auf Klassifizierungen, sondern einfach nur seine Freude haben will, greift vielleicht zu einer Riesenbouteille Fabelhaft von Dirk van der Niepoort aus Portugal. Tamborini und Zonin wurden, als wir da waren, mit jeweils allerlei Abfüllungen präsentiert; offene Weine reichen auch mal hinauf in die Kategorie «richtig gut» und werden dann mit 12 oder 14 Franken pro Dezi abgerechnet.

Das alles bietet man übrigens nie und nimmer protzig dar, sondern mit mediterraner Selbstverständlichkeit. Was das buntgewürfelte Publikum zu freuen scheint: In dem gar nicht mal grossen und eng mit Tischen vollgestellten Ristorante flitzten bei unserem Abstecher nicht weniger als vier Kellner und eine Kellnerin herum, empfingen Geschäftskunden in Massanzügen, bewirteten Familien mit Kind und Kegel, liessen auch Touristen nicht abblitzen. Dass der Laden spätestens um 12.15 Uhr ziemlich voll ist und abends noch um 22 Uhr aus den Nähten platzt, kann als gesichert vorausgesetzt werden. Eine Terrasse schafft, bei schönem Wetter, zumindest teilweise Abhilfe, aber auch da sollte man sicherheitshalber rechtzeitig um Reservierung nachsuchen. Auch wenn das «Bottegone» ein Weinlokal ist, sollte man die Küche nicht unterschätzen. Sie ist gut. Sehr gut sogar. Während nebenan die Magnum Bellavista-Spumante herangeschleppt wurde und wir um Tessiner Rotwein baten, stand schon ein Teller mit Käse, Mortadella und anderen Appetithappen bereit. Speisekarte? I wo! Aber Erläuterungen des Teams zu allem, was an den Tafeln stand. Tatar von Lachs und Wolfsbarsch (Fr. 28.–), fein abge-

schmeckt und knackig mit Salicorn aufgehübscht – ein toller Auftakt. Oder das gehackte Pendant vom Rind (Fr. 30.–). Danach vielleicht die von uns bis zur letzten Muschel vertilgten Conchiglioni all'amatriciana (Fr. 20.–). Echte Hauptgänge – Lammspieß auf provenzalische Art (Fr. 32.–) – gibt es auch, aber wer nur einen Teller Rohschinken (Fr. 29.–) oder einen Happen Bruschetta (Fr. 13.–) zu sich zu nehmen gedenkt, wird mit gleicher Grandezza behandelt wie die Menü-Esser. Und bekommt spätestens beim zweiten Besuch die Hand zum Abschied gereicht. Dass hier selbst an einem Mittag unter der Woche getafelt und getrunken wird, als gäbe es kein Morgen, gefällt uns sehr. Und die beiden verwirrten Damen sassen noch zu Tisch, prosteten sich fröhlich zu, als wir schon längst wieder draussen waren. wf

Via Magatti 3, 6900 Lugano
Fon 091 922 76 89
mo-sa 11.30–24 Uhr (Küche 12–14 & 19–22 Uhr), so geschlossen
HG Fr. 34–45

m t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 7

Grand Café Al Porto

Ein Hauch von Bourgeoisie

Mitten im Gewusel der Altstadtgassen bietet der «Salotto di Lugano», wie sich das historische Lokal auch nennt, viel für Auge und Gaumen. An der grossen Coniserie-Theke suchen gepflegte Damen und Herren – das Durchschnittsalter tendiert gegen 50 – aus, was ihr süßes Herz begehrt und setzen sich auf die gepolsterten Stühle an kleine Tischchen unter die Kassettendecke mit dem vergoldeten Venezianerleuchter. Ein paar Stufen höher fällt gedämpftes Licht durch die Jugendstil-Glasdecke, einige Herren streben der ersten Etage zu, in die Räume des ehemaligen Klosters mit den prachtvollen Malereien aus dem 16. Jahrhundert, wo seit 1803 Gesellschaften zu tafeln geruhen.

Wir setzen uns in den Wintergarten unter die geschwungene Glaskuppel. Im Sommer wird es hier zu heiss, jetzt aber ist der lichte Raum eine bezaubernde Stadtoase. Der aufmerksame Kellner, ganz alte Schule, ist gleich zur Stelle. Die Küche führt mit Rolf Krapf ein ambitionierter Chef, er kam aus dem «La Brezza» im Fünf-Sterne-Hotel «Eden Roc» in Ascona an den Luganersee. Beim Blick in die Karte mit je vier Vorspeisen, Pasta- und Hauptgerichten wird klar: klassisch ist hier nur der Rah-

men, gekocht wird höchst zeitgemäss, frisch und mit besonderem Augenmerk auf Vegetarier. In der pürierten Erbsensuppe schwimmen neben einem butterweichen pochierten Bio-Ei ganze Erbsen und hauchdünne Streifen der Schote (Fr. 14.–). Die Komposition aus lauwarmen grünen Spargeln mit frischen Morcheln und Frühlingszwiebeln an einer milden Vinaigrette auf Blattsalat (Fr. 21.–, die halbe Portion) überzeugt. Als Pastagang gäbe es hausgemachte Bärlauchravioli, Spargelrisotto oder Orecchiette, uns lockt aber der Lucioperca. Ein schönes Filetstück des herrlich frischen Zanders aus dem Lago Maggiore mit festem Fleisch ist umgeben von fein geschnittenen Artischocken. Karottenrosetten bringen Farbe auf den Teller, sind in dieser Kombination wohl eher etwas fürs Auge (Fr. 38.–). Den fehlenden Reis macht die luftige Focaccia wett, die auf dem Tisch steht. Exzellent die saftigen, genau auf den Punkt gegarten Maispoullarde-Rouladen mit grünem Spargel auf einer luftigen Zabaione (Fr. 37.–). Dazu empfiehlt uns der Kellner den Hauswein, der wie einige weitere Weisse und Rote auch glasweise ausgeschenkt wird. Die fruchtige Assemblage aus weissem Merlot, Chardonnay und Chasselas von Tenimento dell'Ör (Fr. 49.–) ist perfekt für ein Mittagmahl – abends öffnet das historische Haus nur für geschlossene Gesellschaften. Die Weinkarte bietet eine übersichtliche, sorgfältige Auswahl aus dem Tessin und aus Italien, die teuerste Flasche, der Merlot Trentasei von Gialdi, schlägt mit 184 Franken zu Buche. Das Angebot für den süßen Abschluss wäre in der Coniserie riesig, wir lassen uns aus der Küche mit einer eigenwilligen Kreation aus Schokolade-Haselnusstörtchen, weichen Pflaumen und einem Kügelchen Vanilleeis überraschen. hzw

Via Pessina 3, 6900 Lugano
Fon 091 910 51 30
www.grand-cafe-lugano.ch
mo-sa 8–18.30 (Küche 11.30–14.30, kleine Karte bis 17.30 Uhr),
abends & so geschlossen
HG Fr. 24–44

m v

Tessiner Institutionen: Rang 5

Il Salumaio di Montenapoleone

Von Mailand nach Lugano

Der Bankenpalast von Stararchitekt Mario Botta hat etwas von einer Trutzburg, uneinnehmbar und abweisend präsentiert sich der wuchtige Bau gegen aussen, ganz passend für eine Institu-