

2013
2014

TESSIN GEHT AUS!

Die gluschtigsten Grotti für Geniesser
Die besten Beizen in den Dörfern
Wo Gourmets auf ihre Rechnung kommen
Tische mit Aussicht und direkt am See
Die neuesten Trendsetter und die bewährten Institutionen
Die besten Lokale für Weinliebhaber
ADRESSEN: Die besten Hotels und alle Restaurants im Tessin

100
RESTAURANTS NEU
GETESTET



9 783952 377291

TOP 16

TESSINER INSTITUTIONEN



Nicht mehr wegzudenken

Es gibt Lokale, ohne die man sich das Tessin gar nicht vorstellen kann. Sie gehören einfach dazu, fast wie die Seen, Berge und Täler, wie der Merlot und die Polenta. Oft haben sie eine lange Tradition, aber es gibt auch Restaurants, die in wenigen Jahren schon zu Institutionen geworden sind, die nicht mehr wegzudenken sind.

Da Enzo, Ponte Brolla



- | | | |
|------------|---|------------|
| 1 | Montalbano <i>Hier regiert der Padrone</i> | 132 |
| | Mendrisiotto; Via Montalbano 34c, 6854 San Pietro di Stabio | |
| 2 | Da Enzo <i>Toller Ort, feine Küche</i> | 081 |
| | Locarno und Täler; 6652 Ponte Brolla | |
| 3 | Pedemonte <i>Mein Name ist Rosanna, Rosanna, die Speisekarte</i> | 086 |
| | Bellinzona und Gambarogno; Via Pedemonte 12, 6500 Bellinzona | |
| 4 | Centovalli <i>Risotto mit</i> | 078 |
| | Locarno und Täler; 6652 Ponte Brolla | |
| 5 | Ferrioli <i>F wie Fleisch</i> | 068 |
| | Locarno und Täler; Via Cantonale, 6646 Contra | |
| 6 | Rodolfo <i>Sehr authentisch</i> | 090 |
| | Bellinzona und Gambarogno; Via Cantonale, 6574 Vira (Gambarogno) | |
| 7 | Grand Café Al Porto <i>Il salotto di Lugano</i> | 102 |
| | Lugano und Umgebung; Via Pessina 3, 6900 Lugano | |
| 8 | Cittadella <i>Schwarzer Fisch</i> | 070 |
| | Locarno und Täler; Via Cittadella 18, 6600 Locarno | |
| neu | 9 Grotto Flora <i>Auf dem Goldhügel</i> | 098 |
| | Lugano und Umgebung; 6927 Bigogno d'Agra | |
| 10 | Olimpia <i>Tafeln im Stadthaus</i> | 106 |
| | Lugano und Umgebung; Piazza Riforma 1, 6900 Lugano | |
| neu | 11 Storni <i>Alles und mehr im Überfluss</i> | 125 |
| | Malcantone und Valli di Lugano; Via Luigi Canonica, 6950 Tesserete | |
| 12 | Grotto Morchino <i>Ambiente nostrano</i> | 113 |
| | Lugano und Umgebung; Via Carona 1, 6912 Lugano Pazzallo | |
| 13 | Nostrana <i>Grande spettacolo</i> | 058 |
| | Ascona und Umgebung; Lungolago G. Motta, 6612 Ascona | |
| 14 | Baldoria <i>Schönes Leben</i> | 047 |
| | Ascona und Umgebung; Vicolo S. Omobono 9, 6612 Ascona | |
| 15 | Locanda del Boschetto <i>Wie in Italien</i> | 103 |
| | Lugano und Umgebung; Via Boschetto 8, 6900 Lugano | |
| neu | 16 Il Cortile <i>Pizza und Raclette</i> | 054 |
| | Ascona und Umgebung; Galleria della Carrà, 6612 Ascona | |



Bottegone del Vino, Lugano

imposante wie kompetente schwarz geschürzte Herren unter der Führung von Rodolfo Introzzi (ein Sommelier auf acht Gäste – das hat auch seinen Preis) bleiben einem keine Auskunft schuldig. Ausser vielleicht der einen, welche Auswirkung die Lagerung der grossen Menge Flaschen im Lokalam-biente auf deren Inhalt hat. Auf dem Gang zur Toilette streift unser Blick eine kleine Pyramide von Trinoros Cupola. Gut, nicht gerade das Paradestück von Andrea Franchetti Kultbetrieb (das gibts hier aber auch), aber immerhin. Die Frequenz des Lokals ist hoch, der Service nicht nur kompetent, sondern schnell und ausgesprochen freundlich. Der «Bottegone del Vino» ist nicht gerade der Ort, wo man sich zum abendfüllenden mehrgängigen Cenone niederlässt. Aber hier wird auch niemand gedrängt.

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. 22–40

m s t v

Trouvailles für Weinnasen: Rang 4

Grand Café Al Porto

Il salotto di Lugano

Das «Cenacolo fiorentino» im ersten Stock ist eines der schönsten Restaurants der Schweiz. Das ehemalige Klosterrefektorium mit einer prächtigen Kassettendecke aus dem 16. Jahrhundert und florentinischen Wunderbaum-fresken über dem dunkeln Täfer bietet, auf Voranmeldung, einen exklusiven Rahmen für spezielle grössere und kleinere Anlässe, wie auch der Patio unter der gläsernen Jugendstilkuppel und die intime Biblioteca.

Doch zu einem rauschenden Festmahl sind wir heute leider nicht geladen, auch nicht zu einem diskreten Business-Lunch. Also steigen wir wieder hinunter in die «Niederungen» des «Grand Café al Porto», den 1803 eröffneten «Salotto di Lugano», und es ist auch hier sehr schön, schmuck und stilvoll, in der Café-Confiserie und im leicht terrassierten Restaurant, das früher einmal das «Biaggi» war und ab 1942 das «Bianchi». Man trifft sich, man kennt sich, von gwundrigen Touristen lässt man sich nicht verschrecken. Der



CANTINA SOCIALE MENDRISIO



Cantina Sociale Mendrisio
via Bernasconi 22 - 6850 Mendrisio
T +4191 646 46 21
F +4191 646 43 64
info@cantinamendrisio.ch

I vini del Ticino

Typ am Nebentischchen, der bei einem Grossverteiler zwei Taschen voll schwer eingekauft hat, gönnt sich nun in aller Seelenruhe eine üppige Schokoladen-Gelato mit Rahm. Manche lesen, ein Pärchen arbeitet an seiner Beziehung. Zeit für einen Aperitivo. Einen Campari und einen Prosecco, per favore!

Später dann – essen kann man im Parterre nur über Mittag und um 18.30 Uhr wird zugesperrt – gibts als Vorspeisen den Wildschweinschinken mit Feigen und einen köstlichen Steinpilzrisotto mit Rucola und Taleggio. Die Schiaffoni aus Gragnano, die auch Paccheri heissen, sind eine neapolitanische Röhren-Pasta, mit Wolfsbarschsauce und Bohnenkraut gediegen abgeschmeckt. Wir trinken den Mattiolo 2010 von den Fratelli Valsangiacomo in Mendrisio (Fr. 49.–); den Sauvignon blanc 2008 von Adriano Kaufmann in Beride (Fr. 96.–) verschieben wir auf ein nächstes Mal. Die Rehfiletmedaillons mit Steinpilzen und Polenta waren ein Herbstgedicht und der Kastanienschaum mit glasierten Marroni ein leckeres Finale – Ende süss, alles gut.

es

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 Uhr),
abends & so geschlossen
HG Fr. 22–41



Tessiner Institutionen: Rang 7

La Cucina di Alice

Bezaubernd

Zwischen all den Edelboutiquen an der Seepromenade scheinen die Holztische unter den weissen Sonnenschirmen und die grosse Glasfront mit Blick auf den See und den Monte San Salvatore zu einem Strandcafé zu gehören, doch weit gefehlt. Der Raum ist nicht gross, aber hoch und hell, eine kleine Bar, weiss gedeckte Tische und Tischchen, die Anmutung ist erfrischend – unkompliziert und gepflegt zugleich. Cosy würde der Engländer sagen, Franzosen fänden sich durch das charmante Sammelsurium von allerlei dekorativem Kram in die Provence versetzt.

Die freundlichen Kellner und die sympathische Dame, die alle hier einfach Alice nennen, machen schnell klar, dass diese Cucina italienisch ist. Praktisch jedes Gericht auf der Karte könnte uns gefallen oder mit ungewöhnlichen Zutaten oder Kompositionen neugierig machen. Die Pasta ist hausgemacht

und die Matcha-Grüntee-Nudeln mit Tofu wären einen Versuch wert, auch der erlesene Parmaschinken mit weissen Böhnchen und Pinienkernen. Doch wir folgen der eloquenten Empfehlung unseres Kellners, der uns das Tagesangebot näherbringt. Der Salat aus zarten Poliposcheiben erhält durch Safrankartoffeln und Blattsalate eine farbige Note, das gewisse Etwas steuern Apfelstückchen bei (Fr. 25.–). Beim Salat von fein gescheibelten grünen Spargeln, Datteltomaten und Parmesan sorgt der Calamansi-Essig für einen herb-zitronigen Akzent. Einfach, aber perfekt rosa gegart ist die Lombatina di agnello, kleine in der Schale gebackene Kartoffeln und ein paar grüne Spargeln lassen Frühlingsgefühle aufkommen (Fr. 39.–). Der heute frisch eingetroffene Rombo (Steinbutt) auf einem Dinkelbett ist von einer frischen Tomatensauce überzogen, Kapernäpfel und Taggiasca-Oliven umgeben ihn (Fr. 39.–).

Welchen Wein dazu? Die Karte listet ausschliesslich Flaschen auf, jede italienische Provinz ist vertreten, dazu ein paar Tessiner Gewächse. Kein Problem, erklärt der Kellner, heute habe er für die Gäste eine besondere Flasche aufgemacht, 5 Autoctoni von Farnese aus den Abruzzen, eine Assemblage aus fünf einheimischen Sorten, die auch glasweise ausgeschenkt wird (Fr. 9.–/dl). Eine luftige Himbeermousse mit Stückchen aus Bitterschokolade und der obligate Espresso runden ein durchaus gelungenes Mahl ab. Verabschiedet werden wir dann schon wie alte Bekannte und mit der gutgemeinten «Ermahnung» auf den Heimweg geschickt, auch beim nächsten Mal unbedingt zu reservieren. Verständlich, denn selbst an diesem Vorsaisonabend war das Lokal bis auf den letzten Platz besetzt.

hzw

Riva Vela 4, 6900 Lugano
Fon 091 922 01 03
www.lacucinadialice.ch
mo-so 8–24 Uhr
(Küche 12–15 & 19–22.30 Uhr)
HG Fr. 28–56



Verführung auf Italienisch: Rang 7

Locanda del Boschetto

Wie in Italien

Endlich da. Wir haben uns beinahe eine Stunde Verspätung eingehandelt, weil wir die Locanda nicht gleich finden konnten. Über einen Kiesplatz,



Grand Café Al Porto, Lugano

auf dem unter alten Bäumen einige bemerkenswert exklusive Autos parkiert sind, erreichen wir dann das schmucklose hohe Steingebäude mit steiler Aussentreppe. Oben wartet bereits der Kellner auf uns. Mit einem verschmitzt-vorwurfsvollen Blick auf die Uhr kommt zuerst einmal die Frage: «Per che ora avete riservato?»

Ab jetzt wird uns Fausto – er kommt aus Sondrio und arbeitet hier schon seit 26 Jahren – freundlich und professionell betreuen. Zuerst komplimentiert er uns an einen Tisch auf der Terrasse. Und bevor wir einen Aperitif bestellen dürfen, will er wissen, was wir zu essen wünschen. Wir verstehen: die Küche will nächstens schliessen. So machen wir es kurz. Statt längerer Sucharbeit in der eigentlich zu umfangreichen Speisekarte (mit deutlichem Schwerpunkt auf Fisch und anderem Sea Food) folgen wir Faustos Empfehlung und entscheiden uns für das Misto di pesce, 48 Franken pro Person.

Aus dem recht schönen Weinangebot, Schweiz und Italien hauptsächlich, wählen wir den Bianco Vinattieri aus, eine weisse Tessiner Assemblage. Er passt gut hierher, ist angenehm fruchtig und mit 50 Franken wie alle Weine durchaus fair kalkuliert.

Zum Einstieg versuchen wir zuerst einmal die Polipetti, welche im tiefen Steinguteller und mit Löffel serviert werden in einer fast schwarzen, tomatigen Suppe, die so intensiv und kräftig ist wie die Sauce eines herbstlichen Schmorgerichts. So gut kocht man offenbar in Sizilien, wo der Chef de Cuisine herkommt, der hier auch schon 18 Dienstjahre vorzuweisen hat. Und dann wird uns das Misto di pesce präsentiert auf einer riesigen ovalen Platte. Einfach Fisch. Einfach perfekt grilliert. Einfach beste, frischeste Ware. Einfach begleitet von perfekten Rosmarinkartoffeln. Wir sind hingerissen von so viel schnörkelloser Einfachheit, und wir staunen, dass wir die wirklich grosszügige Portion mit Seeteufel, Lachs, Orata, Loup de mer und Gamberoni am Schluss praktisch restlos vom Teller geputzt haben. Weniger erstaunt uns allerdings, dass auch an den Tischen um uns herum nichts anderes als Fisch aufgetragen wurde.

Noch einmal 100 Prozent frei von Chichi dann das Dessert, eine quadratische Scheibe von reifem Gorgonzola auf einem weissen Dessertteller. Der Käse wäre allerdings noch besser, wenn er nicht so gekühlt wäre. Zum Abrunden genehmigen wir uns noch einen Grappa