

**2018
2019**

TESSIN GEHT AUS!

Die besten Grotti, in denen auch Geniesser gerne einkehren

Was die grossen Küchen für Gourmets auftischen

Die schönsten Tische direkt am See und mit toller Aussicht

Wo Weinliebhaber die interessantesten Trouvaillen finden

Die spannendsten Trendsetter und die traditionellen Institutionen

Wo man sich in den Dörfern kulinarisch verwöhnen lässt

INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Restaurants im Tessin

93

**RESTAURANTS NEU
GETESTET**





Gabbani, Lugano

mit Äpfeln, Rosinen und Zimt gefüllte Blätterteigtasche, begleitet von mit Tonkabohnen verfeinerter Vanilleglace (Fr. 10.–), eine sehr süsse Kombination. Alla prossima! Mit einem herzlichen Dankeschön an die beiden Herren vom «Cyrano», die uns nach Strich und Faden verwöhnt haben. ts

Corso Enrico Pestalozzi 27, 6900 Lugano
Fon 091 225 44 44
www.osteriacyrano.ch
mo–fr 12–15 & 18.30–24 Uhr
(Küche 12–14.30 & 19–22.30 Uhr),
sa–mittag & so geschlossen
HG Fr. 32–41

h m t v

Verführung auf Italienisch: Rang 3

Gabbani

Treffpunkt für Feinschmecker

Die riesigen Salami-Attrappen in der Loggia zum Feinkostgeschäft gehören zu Lugano wie der Monte Brè. Seit Jahrzehnten stehen sie für das familiengeführte Imperium Gabbani, und das wiederum steht für Lukullisches schlechthin. Heute steuern wir das Restaurant im ehemaligen Frauenkloster an, ein historisches Gebäude, verschachtelt wie alles hier, zu dem auch eine Bar, die Deliboutique mit Weinhandlung und ein kleines Hotel gehören. Draussen unter der Loggia ein paar Tische, an die man sich zum

Apéro setzt und sich dazu gerne auch ein Häppchen von der Traiteurtheke gönnt. Der Raum dahinter ist der ehemalige Innenhof mit Gewölbedecke. Jetzt präsentiert er sich modern-minimalistisch in Schwarz-Weiss, ein drei Stockwerke hoher Lichthof mit Innenfenstern sorgt für Lichteinfall. Auf der ersten Etage ein weiterer Gastraum, kleiner heller, mediterran in Gelbtönen gehalten, mittags meistens voll besetzt.

Wir ziehen an diesem frühen Abend das lebhaftes Erdgeschoss mit der Bar vor, es wird gelacht und geschertzt, Barista und Kellner scheinen jeden zu kennen, auch uns vermitteln sie sofort das Gefühl, dazuzugehören. Rasch etwas essen vor dem Konzertbesuch im Kulturzentrum LAC? Kein Problem, der Service ist gekonnt und speditiv, schon steht ein Körbchen mit duftend-frischem Brot vor uns. Weiss gedeckte Tische, an den Wänden Weingestelle mit dem Angebot des Hauses, von dem man sich auch über die Gasse bedient. Mehrere hundert Flaschen stehen da, selbst auf jeder Treppenstufe, alle fein säuberlich angeschrieben. Das Angebot an glasweise ausgeschenktem Flaschenwein wechselt laufend, uns interessiert der Vigna Flavia, ein geradliniger, reiner Sangiovese aus der südlichen Toskana, fruchtig und doch

kräftig (Fr. 8.–/dl). Die Speisekarte ist klein, originelle Kreationen und Klassiker halten sich die Waage. Alle sind, wie der Blick in die Runde verrät, auch optisch eine reine Augenweide. Die Battuta di manzo, exzellentes, handgeschnittenes Rindfleisch aus dem hauseigenen Verarbeitungsbetrieb, wird mit etwas Kaviar und etwas Soja-Emulsion auf einem schwarzen Schieferbrettchen serviert (24.–), dezent und perfekt gewürzt. Gut und auch schön die Gänseleberterrine mit Mandel-Crumble, eingelegten Pflaumen und luftigem Brìochebrot (Fr. 23.–). Kräftig grüne, selbstverständlich hausgemachte Orzietten bilden die Unterlage für in Rotwein geschmorte, würzige Moscardini (kleine Moschuskrauten). Verlockend sieht auch das Thunfisch-Tataki mit knusprigem Dinkel, gedämpftem Gemüse und Sojasauce aus (Fr. 36.–). Der Klassiker für Fleischliebhaber mit gesundem Appetit, die Costata fiorentina, wird mit oder ohne Filet angeboten (Fr. 8.– bzw. Fr. 9.– pro 100 g), ein Rib-Eye gibt es (Fr. 11.50 pro 100 g) und ein Tenderloin-Rindsfilet (Fr. 45.– pro 250 g). Dazu Ofenkartoffeln und gedämpftes Gemüse, saisongerecht versteht sich.

Wir erfrischen uns mit einem fein abgestimmten Salat aus exotischen Früchten mit einer Kugel Passionsfruchteis und stellen beim Espresso bereits die Einkaufsliste für das Feinkostgeschäft zusammen. hzw

Piazza Cioccaro 1, 6900 Lugano
Fon 091 911 30 83
www.gabbani.com
mo–mi 12–14.30, do & fr 12–14.30 & 19–22.30, sa 12–15 & 19–22.30 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr), mo–abend,
di–abend, mi–abend & so geschlossen
HG Fr. 22–36

m t v

Tessiner Trendsetter: Rang 6

Galleria

Herzhaft klassisch

Betritt man die Trattoria «Galleria» im Zentrum von Lugano, kommt sie einem vor wie eine Institution – wie ein Restaurant mit jahrzehntealter Geschichte. Wegen der Patina, der geschwärzten Balken, der angegrauten Kellnern und der gereiften Habitués aus dem mittleren Kader der umliegenden Banken. Und doch: die «Galleria» wurde erst 2012 eröffnet. Vorher war hier ein Mexikaner. Statt Tequila Boom Boom schwenkt man jetzt einen schönen Wein im Glas. Das zeigt sich an den ausgestellten Grossflaschen, an den dekorativen Weinkisten und der gepflegten Weinliste. Die «Gal-

leria» ist eine typisch italienische Trattoria mit all unseren Lieblingsspeisen, saisonalen Lichtblicken und einer Vorliebe für Fischgerichte. Schon die Wahl des Antipasto stellt uns vor ein Dilemma. Affettato misto, Bresaola oder Crudo di Parma? Carpaccio oder doch lieber ein Tatar? Und wenn ja, klassisch vom Rind oder vom Thunfisch, vom Seebarsch oder vom sizilianischen Gambero rosso? Vielleicht doch besser einen Salat? Nein, Tartare di tonno! Dieser kommt in einer leichten Zitronenemulsion mit Pistazien und Schalotten auf einer Fenchelcreme – dazu wird Maggia-Pfeffer und knusprige Baguette gereicht. Die Pasta-Auswahl ist ein Gedicht. Passend zur Saison wählen wir die hausgemachten Spargelravioli mit Castelmagno und gerösteten Mandeln. Secondo: ein Fisch, der hält, was er verspricht. Branzino, mediterran mit Taggiasca-Oliven auf Kartoffel-Fenchel-Püree. Die Pizza sieht übrigens auch ganz lecker aus – und hält die Kinder bei Laune. Doch für uns reicht vorerst das klassische Finale: Caffè corretto! Warum muss man die «Galleria» lieben? Wegen der Auswahl, der weiss gedeckten Tische, des unkomplizierten Service, der guten und geradlinigen Küche, ihrer Saisonalität. Einfach ein typischer Italiener, wie er uns gefällt. dc

Via Carducci 4, 6900 Lugano
Fon 091 922 24 15
www.trattoriagalleria.ch
mo–so 11.30–15 & 18–24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr)
HG Fr. 20–50, Pizza Fr. 18–25

h m s t v

Verführung auf Italienisch: Rang 6

Grand Café Al Porto

Hausgemacht seit 1803

Man hat so seine Regeln in dieser Luganeser Institution, die mit normalen Massstäben kaum zu messen ist. Gegründet wurde sie schliesslich 1803, beeindruckt noch heute durch ihre historische Holzkassettendecke aus dem 16. Jahrhundert, ist eines der eindrucksvollsten Cafés der Schweiz. Wir setzten uns, bei unserem ersten Besuch, nach draussen, warteten auf den Kellner und fragten nach warmer Küche. Doch da hatten wir Pech. Man serviere dergleichen nur drinnen, antwortete der Maestro und verwies uns auf den hinteren Bereich. Das «Grand Café Al Porto» ist nämlich, stellten wir schnell fest, mehr als nur ein Café, in dem man sich zum Kaffee am Morgen trifft oder zum Aperol Spritz am Abend. Es handelt sich um ein veritables



Galleria, Lugano (Seite 080)

Ristorante, an diesem Mittag immerhin mehr als zur Hälfte besetzt.

Logisch, denn es gibt einiges zu bestellen. Pulpo-Salat mit Tomaten und Oliven (Fr. 23.– für die grosse Portion), Vitello tonnato (Fr. 18.–), Tortelli fatti in casa mit Schinken (Fr. 19.– die kleinere Variante) oder eine veritable Tagliata vom Rind (Fr. 39.–). Wir starteten mit einer Fleischterrine samt Salat und Balsamico-Reduktion (Fr. 18.–), fanden allerdings, bei aller Freundschaft, dass die Terrine ein wenig trocken geraten war. Viel besser: die hausgemachten Fusilli mit Tomatensauce und Büffelmozzarella (17.–), wie ja überhaupt Pasta als Spezialität des Hauses gilt. Die passenden Weine dazu fehlten nicht, was ja für ein Café alles andere als selbstverständlich ist. Ein Merlot bianco für alle Fälle? Gern doch. Den Trentasei für die besondere Gelegenheit? Kein Problem!

Alles gesagt wäre damit aber nicht, denn wenn man hinten gespeist und getrunken hat, sollte man tunlichst in den vorderen Bereich wechseln und weiteressen. Allerdings Süsses! Eine Ciliegia, die vermutlich berühmteste Pâtisserie-Kreation des Hauses, mit eingelegten Kirschen hergestellt, luftig, nicht zu süss. Wie überhaupt die Confiterie weit über dem Standard liegt. Eine Portion

Schokoladentorte liessen wir, weil unser Aufnahmevermögen begrenzt war, für später einpacken. Doch wirklich vom «Gand Café» lösen konnten wir uns erst, nachdem wir einen abschliessenden Cappuccino eingenommen hatten. Vor der Tür, an jenen kleinen Tischen, an denen man die Touristen und die Einheimischen beobachten kann, die Hiesigen und die Zugereisten, die Aufschneider und die Bescheidenen. Seit der Gründung des Cafés vor mehr als 200 Jahren dürfte sich in dieser Hinsicht kaum etwas geändert haben. wf

Via Pessina 3, 6900 Lugano
Fon 091 910 51 30
www.grand-cafe-lugano.ch
mo-sa 8–18.30 Uhr (Küche 11.30–14.30, bis 17 Uhr kleine Karte),
abends & so geschlossen
HG Fr. 19–41

h m t (nur Getränke) **v**

Tessiner Institutionen: Rang 5

I due Sud (im Hotel Splendide Royale)

Der diskrete Charme der Belle Époque

Der kurze Aufstieg von der Seestrasse zum Eingang des Hotelpalasts aus dem 19. Jahrhundert wird belohnt. Durch die hohen Glasfenster im Restaurant überblickt man die Promenade und genießt

die unverstellte Aussicht auf den von Monte Brè und San Salvatore eingerahmten See, ein Bild wie gemalt. Drinnen weitläufige Räume, antike Möbel und Bilder, geraffte Vorhänge, Spiegel, sieben runde Tische in der Veranda, weitere im Innenbereich und auf der Terrasse. Alles atmet den Charme vergangener Zeiten. Die man sich nicht unbedingt zurückwünscht, in deren Atmosphäre man doch ab und an ganz gerne eintaucht. Noblesse oblige, kaum hat sich die Signora gesetzt, wird ein kleiner Schemel für die Handtasche neben ihren Stuhl gerückt. Dass die Bedienung aufmerksam, aber nicht aufdringlich ist, versteht sich hier von selbst, ebenso dass die Damenkarte keine Preisangaben enthält.

Bei einem Kir Royal vertiefen wir uns vorerst in die Weinkarte, eigentlich ein illustriertes Weinbuch, zusammengestellt und kommentiert von Sommelier Simone Ragusa. Ein Schwerpunkt liegt auf dem Tessin und den Regionen Italiens, doch die Reise geht auch nach Frankreich, Spanien und darüber hinaus. Mehr als 20 durchwegs noble Gewächse sind auch glasweise erhältlich. Wir lassen uns gerne beraten und beginnen mit einem dichten, eleganten Chassagne Montrachet 1^{er} Cru. Der edle Burgunder harmonisiert perfekt mit dem kleinen Büffelmozzarella-Quark-Törtchen, das auf vier knackigen Stangen grünem Spargel liegt und von einem pochierten Ei gekrönt wird (Fr. 22.–). Zur Scaloppa di foie gras (Fr. 30.–) darf es jedoch ein ausdrucksvoller Walliser Heida sein. Risotto mit Spargeln und Morcheln stehen danach zur Wahl oder auch mit geräucherter Aubergine gefüllte Ravioli. Fisch und Fleisch halten sich die Waage, die Richtung geht klar zur marktfrischen Saisonküche.

Die Philosophie von Küchenchef Domenico Ruberto sei, in seinen vorwiegend saisonalen Gerichten den Süden seiner Heimat Italien mit dem Süden der Schweiz zu verbinden, lesen wir – vielversprechend! Wir bleiben beim Fisch: die Linguine di Gagnano mit Tintenfischragout, Tomatenstreifen und etwas Bärlauchpesto (Fr. 28.–) sind al dente und duften würzig-frisch und nach Meer. Die klassische Seezunge mit gedämpftem Gemüse (Fr. 52.–) wird schön filetiert aufgetragen, den Akzent setzt die dazu servierte exzellente Champagnersauce. Sie schmeckt intensiv und schmeichelt gleichzeitig mit ihrer luftig-cremigen Konsistenz dem Gaumen. Dazu gibt es

eine Entdeckung aus Sizilien, ein Glas Chardonnay, von der Tenuta Regaleali aus Palermo im Eichenfass ausgebaut, der ein üppiges, blumig-fruchtiges Bouquet entfaltet (Fr. 17.–).

Am Nebentisch rollt der Dessertwagen vor, verlockend. Wir begnügen uns mit dem Augenschmaus und etwas Gebäck, das zum Espresso gereicht wird. Bald würde man uns im neuen Restaurant verwöhnen, erzählt der Chef zum Abschied, der Umbau dieses Gastrottempels sei in vollem Gang und soll im Juni beendet sein. Lassen wir uns also überraschen. hzw

Riva Antonio Caccia 7, 6900 Lugano
Fon 091 985 77 11
www.splendide.ch
di-sa 18.30–23.30 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr),
mittags sowie mo & so geschlossen
HG Menü ab Fr. 110

v

Tessiner Institutionen: Rang 3

La Cucina di Alice

Kulinarischer Regenbogen

Es regnet in Lugano. Wir sind spät, schon fast 15 Uhr, als wir zu «Alice» ins kleine Restaurant stürmen. Das Lokal ist voll besetzt: Einheimische, ein Vierertisch mit Amerikanern, zwei Asiatinnen, junge Leute aus der Kunstszene. Die meisten schon bei der Nachspeise angelangt. Noch essen? Mit einem Lächeln wird uns der letzte Tisch direkt am Fenster zugewiesen. Erst mal ankommen. Bunte Lampen wachsen wie Blumen von der Decke, dekorierte Frühlingsboten, Bücher, überall gibt es etwas zu entdecken. Liebe zu Frankreich schimmert durch. Auf dem Tisch ein gezeichnetes Osterglöckchen, mit Farbstiften gemalt steht da: «Arco Baleno – Sorriso tra le Lacrime!» «Passend zum Wetter», denken wir ... und auch zur Küche erfahren wir später. Die Vorspeisen bieten einen kulinarischen Reigen. Artischockentörtchen mit Greyerzer und Wildschinken, Entenpastete mit Portweingelee, gebackene Sardinen mit Radicchio rosso, Hirsekroketten mit Pflaumen und Quinoa, Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und geräuchertem Saibling, Oktopus mit Linsen und grünen Oliven. Wir wählen die frische Burrata (original aus Apulien) mit dem Culatello di Zibello und eingemachten Steinpilzen (Fr. 39.–) sowie mit Ricotta gefüllte Zucchini Blüten auf einer tiefgrünen Sauce (Fr. 24.–). Auf dem zierlichen Beistelltisch ist ein geflochtener Korb mit Essig und Öl, Pfeffermühle und Fleur de sel aus der Camargue drapiert. Der Wein