Schweiz: CHF 24.50/ EU: EUR 18,80
www.gehtaus.ch

2012
2013

TESSIN GEHT AUS

9 783952 377246

Die besten Adressen für Feinschmecker im Tessin
Grotti, die kulinarischen Genuss bieten
Die schönsten Tische mit Aussicht und direkt am See
Dorfbeizen, in denen Geniesser einkehren
Bewährte Institutionen und neue Trendsetter
Wo die besten Weine serviert werden
ADRESSEN: Die besten Hotels und alle Restaurants im Tessin

100 RESTAURANTS NEU GETESTET

TOP 12
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.

Grotto Morchino, Lugano Pazzallo

	1	**Da Enzo** *Kleines Paradies* Locarno und Täler; 6652 Ponte Brolla	084
	2	**Montalbano** *Sonntagsfreuden für Gaumen, Magen und Herz* Mendrisiotto; Via Montalbano 34c, 6854 San Pietro di Stabio	138
	3	**Pedemonte** *Dachs* Bellinzona, Gambarogno; Via Pedemonte 12, 6500 Bellinzona	093
	4	**Cittadella** *Mit dem Plateau Royal tändeln* Locarno und Täler; Via Cittadella 18, 6600 Locarno	074
	5	**Centovalli** *Lämmer- und Schlemmermagie* Locarno und Täler; 6652 Ponte Brolla	084
	6	**Grotto Morchino** *Vier Jahreszeiten* Lugano und Umgebung; Via Carona 1, 6912 Lugano Pazzallo	120
neu	7	**Grand Café al Porto** *Geschichte und Gegenwart* Lugano und Umgebung; Via Pessina 3, 6900 Lugano	110
	8	**Rodolfo** *Das Normale und die Sehnsucht* Bellinzona, Gambarogno; Via Cantonale, 6574 Vira	098
	9	**Nostrana** *Spuntini und russische Hängung* Ascona und Umgebung; Lungolago G. Motta, 6612 Ascona	050
	10	**Locanda del Boschetto** *Zeitreise* Lugano und Umgebung; Via Boschetto 8, 6900 Lugano	113
	11	**Borghese** *Buon giorno a tutti* Locarno und Täler; Via Borghese 20, 6600 Locarno	074
	12	**Baldoria** *Alles inklusive* Ascona und Umgebung; Vicolo S. Omobono 9, 6612 Ascona	046

Grand Café al Porto, Lugano

werden die ausgezeichneten Ravioli mit Stockfischfüllung serviert, und plötzlich ist es uns ziemlich egal, ob die nun tessinerisch oder italienisch sind. Sehr gut auch die Variation von der Gans, mit gefüllter Brust, Gänseleber-Terrine und Geräuchtem. Na ja, die Brötchen sind aufgebacken, was in einem Lokal wie diesem eigentlich nicht standesgemäss ist. Trotzdem: alles in allem betrachten wir diesen gutbürgerlich genussvollen Ausflug vom Tessin nach Italien in Lugano für durchwegs geglückt. fr

Riva Albertolli 5, 6900 Lugano
Fon 091 921 18 76
www.ambrosiaalgargantini.com
mo–sa 10–24 Uhr (Küche 12–14.30 & 19–22.30 Uhr), so geschlossen
HG Fr. 46–54

m t v

Verführung auf Italienisch: Rang 6

AnaCapri

Grosser Bahnhof

Eigentlich müsste jetzt die rote Capri-Sonne im Luganersee versinken, doch auch die Aussicht nach Osten, auf Stadt und Monte Brè ist absolut postkartentauglich. Das Restaurant im Gebäude der Ponte-Tresa-Bahn katapultierte sich aus dem jahrelangen Dämmerschlaf eines öden Bahnhoflokals in die Oberliga der In-Places. Auf der grossen Terrasse mit Schiffsparkett finden an den gedeckten Tischen und in den Korbsesseln der Lounge, wo sich auch Raucher willkommen fühlen dürfen, etwa 100 Personen Platz. Schatten spenden ausladende Sonnensegel, der wahr gewordene Ferientraum. Drinnen herrschen warme, erdige Töne vor, die Einrichtung ist ungezwungen elegant, grosse Fenster ziehen sich um das ganze Gebäude, auch vom langen, leicht erhöhten Tisch in der zweiten Reihe hat man den Über- und Ausblick.

Der Name ist Programm, aus der Küche weht eine mediterrane Brise, die Bedienung ist professionell und südländisch locker, das Publikum gemischt, der VIP-Anteil recht hoch. So kann es durchaus sein, dass der Herr am Nebentisch nicht nur aussieht wie ein Regierungsrat, sondern es auch ist. Motiviert von einem zum quirligen Lokal passenden Prosecco machen wir uns an das Studium der umfangreichen Karte. Nomen est omen, Fisch- und Meeresfrüchte spielen eine Hauptrolle, die hausgemachte Pasta überrascht mit hierzulande noch nicht so bekannten Variationen, appetitanregende Vorspeisen wetteifern um unsere Aufmerksamkeit, bei den Fleischgerichten und Desserts setzt man offensichtlich auf die bewährten Standards. Sympathisch: mittags gibt es einen preiswerten Tagesteller. Am anderen Ende der Skala befindet sich der Fisch, der je nach frischem Angebot, Gewicht und Zubereitung berechnet wird. Wir beginnen mit einem Zitronengrassüppchen, in dem Crevetten schwimmen (Fr. 12.50), und Malfatti, luftigen Quarkgnocchi mit Cherrytomaten und Rucola (Fr. 15.50). Auch die gegrillten und gut gewürzten Riesenscampi liegen auf einem Rucolabett. Kräuter, Tomaten, Oliven und Balsamico prägen die sämige, aromatische Sauce, an der die Jakobsmuscheln mit kleinen Kartoffeln aufgetragen werden (Fr. 39.50). Die rosa gebratene Entenbrust mit dem gelben Safranrisotto fügt sich perfekt in das bunte Bild auf dem Tisch ein (Fr. 32.50). Angesichts der kräftigen Aromen entscheiden wir uns für den Eloro, einen samtig-fruchtigen Nero d'Avola aus Sizilien (Fr. 49.–), er würde auch offen ausgeschenkt. Die gut bestückte Karte enthält bekannte Namen und einige Trouvaillen aus dem Tessin und aus ganz Italien. Dessert-Standards wie Panna cotta, frische Früchte oder Eis schaffen wir nicht mehr, wohl aber das Törtchen mit dem warmen Herz aus Schokolade, den Espresso dazu (Fr. 2.60) darf man angesichts der Lage getrost als echtes Schnäppchen bezeichnen. fizw

Via Clemente Maraini, 6900 Lugano
Fon 091 922 53 00
www.anacapri.ch
mo–fr 8–24, sa & so 10–24 Uhr (Küche 11.30–14 & 17.30–22 Uhr)
HG Fr. 29.50–49, Pizza Fr. 13.50–27.50

m r s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 7

Grand Café al Porto

Geschichte und Gegenwart

Das Ristorante «Grand Café al Porto» liegt an keinem Hafen, ist aber einer: ein Ankerplatz für viele Bedürfnisse. Wer durch das Portal des Hauses Via Pessina 3 in Lugano tritt, glaubt sich erst in einer gediegenen Confiserie. Rechts eine lange Vitrine mit allem, was dem Diabetiker die Haare sträubt, eine Art Laufsteg der süssen Verführung: Torten und Patisserie in Vollendung. Links kleine Café-Tischchen, an denen nachmittags auch der Five o'Clock Tea serviert wird. Um einige Treppenstufen erhöht dann das Restaurant, ein Teil unter einer Jugendstil-Glaskuppel, der andere in einem holzgetäferten Kabinett, ein bürgerlicher lombardischer «Salotto». Im ersten Stock bietet sich der «Cenacolo» für besondere Anlässe an, ein Speisesaal mit florentinischen Fresken und einer Kassettendecke aus dem 16. Jahrhundert. Das «Grand Café» war früher einmal das «Biaggi», und dann, ab 1942, das «Bianchi», der angesehene Treffpunkt der Stadt. Der ist das Lokal noch heute oder heute wieder. Eine Art Kreuzung von «Kronenhalle» und «Sprüngli» des Südens, allerdings mit fast privater Intimität.

Erstaunlicherweise beeinträchtigt die Multifunktionalität (Confiserie, Café, Restaurant, Bankettsaal) und die vielseitige Verfügbarkeit nach Mass modernen Managements (normal geöffnet von 8 bis 18 Uhr, auf Vorbestellung aber auch abends für Gesellschaften zwischen 10 und 80 Personen) die Klassizität dieses gastronomischen Modulsystems keineswegs. Was das Restaurant betrifft: die Karten sind vernünftig dimensioniert – nicht zu üppig, dafür um ein täglich wechselndes Angebot ergänzt. Von den vier Antipasti wählten wir ein wunderbares Ragù aus schwarzen Bohnen und Tintenfisch (Fr. 20.–/24.–) und ein Gänseleberschnitzel mit grünen Linsen (einen Wimpernschlag zu sehr gebraten, aber toll in dieser Kombination!), unter den Primi grosse Tortelli mit Zincarlin-Käse aus dem Muggiotal und ein bisschen Polenta an Brasatosauce (Fr. 20.–/24.–; erstklassig), anderseits Schiaffoni (Teigwaren aus Gragnano in Kampanien) mit Jakobsmuscheln und kleinen Tomaten (Fr. 21.–/25.–; eher Business lunch as usual); als Hauptgang ein saftig geschmortes, gepfeffertes Perlhuhn mit Polenta und einige Stücke vom wunderbar zarten, keineswegs banalen Schweinsfilet an Kressesauce (Fr. 37.–).

Die Wein- entspricht der Speisekarte: schlank, aber elegant, mit sauberen, manchmal originellen Vorschlägen aus dem Tessin und Italien. Wir versuchten eine weisse Cuvée von Meinrad Perler und, weil wirs wissen wollten, danach gleich auch dessen sortenreine Merlot-Riserva 2008: beides mit grossem Vergnügen.

Insgesamt ist das «Gran Café al Porto» der geglückte Versuch, moderne Flexibilität mit der historischen Aura zu vereinen. Wie es sich für ein Lokal gehört, in dessen «Cenacolo» am 3. März 1945 der Schweizer Max Waibel in der «Operation Sunrise», einem Geheimtreffen zwischen deutschen Offizieren und Vertretern der Alliierten, die Kapitulation

der Wehrmacht in Norditalien vermittelte.

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

m v

Tessiner Institutionen: Rang 7

Grotto Grillo

Geschmeidig

Ob die beiden Amerikaner am Nachbartisch ihr Essen wirklich vollen Herzens und aus voller Seele geniessen, versuchen wir vergeblich zu ergründen. Die Herren im weissen Hemd, Krawatte inklusive, unterhalten sich in sonorem Englisch, werfen ab und an einen Blick auf ihr Smartphone und vertilgen artig, rasch und ohne sichtbare Zeichen von Gefühlsäusserungen alles, was ihnen der geschmeidige Kellner vorsetzt. Willkommen also in einem Lokal, das gefühlsmässig irgendwo zwischen Grotto und Trattoria angesiedelt ist, das regelmässig Touristen anzieht und sich offensichtlich einen Ruf bis in die USA erworben hat.

Aber wofür denn eigentlich? Dunkle Möbel und schmale Fenster stehen für Gemütlichkeit, aber die Umgebung ist nicht wahnsinnig inspirierend und gewiss kein Grund für eine Tischreservierung (welche auch mittags anzuraten ist). Die Speisekarte scheint da schon eher interessant, denn die beschäftigt sich in aller Ausführlichkeit mit Klassikern der italienischen und der Tessiner Küche, ohne dem Kunden allzu sehr in die Tasche zu greifen. Caramelle mit Ricotta und Spinat (Fr. 18.–) wären zu haben, Risotto mit Steinpilzen (nur für zwei Gäste; Fr. 20.– pro Person), ein Brasato al Merlot (Fr. 30.–) oder Rinds-Tagliata mit Rosmarin vom Grill (Fr. 34.–). Überhaupt der Grill: der sorgt vermutlich für den köstlichen Duft, der sich im Verlauf des Essens über die Tische legt und den Appetit weiter anheizt. Unser Service bleibt auch beim Auf- und Abtragen von Garnelensalat und Rib-Eye-Steak geschmeidig und vor allem schnell: Kaum haben wir die Fleischgabel beiseitegelegt, ist schon der Teller abgeräumt. Übergrosse Herzlichkeit muss man da ja kaum verlangen, und eine sonderlich spannende Würzung der Speisen gehört ebenfalls nicht zum Programm. Vor allem die Saucen, Dekorationen (Schlagrahm) und Beilagen würden dem Vergleich mit einem Gourmet-Ristorante nicht standhalten – wenn man denn einen solchen ziehen wollte. Wollen wir aber gar nicht.

Ein überaus wichtiger Grund für den Besuch im «Grillo» ist gewiss die Weinkarte, auf der die Eingeweihten schnurstracks die hintere Seite aufschlagen und sich bei den Magnums umschauen. Jahrgänge muss man erfragen, aber bei Namen wie Bricco dell'Uccellone oder Riflessi d'Epoca kann man schon mal auf Verdacht zuschlagen. Für den ersten muss man übrigens 210 Franken anlegen (1,5 Liter!), den anderen gibts schon für 140 Franken. Die vielen vorhanden 0,75-Liter-Bouteillen machen nicht weniger Freude, lassen die Herzen der Super-Tuscan-Fans, der Brunello-Liebhaber oder der Sizilien-Adepten höher schlagen. Und selbst bei den Weissweinen ist das «Grillo» besser sortiert, als es die meisten gastronomischen Betriebe im Tessin sind; Livio Felluga, Planeta und Firriato keltern schliesslich wahrlich überzeugende helle Tropfen.

Wenn man also ein Rezept für den Besuch im «Grotto Grillo» verfassen sollte, dann Folgendes: Man bestelle Brunello von Banfi oder Cà del Pazzo von Caparzo, frage nach blutigem Fleisch vom Rost und halte den Service davon ab, sich allzu sehr zu beeilen. Spätestens dann steht dem Genuss nichts mehr entgegen. *wf*

Via Ronchetto 6, 6900 Lugano
Fon 091 970 18 18
www.grottogrillo.ch
mo–fr 11–15 & 18.30–23, sa 18–24 Uhr
(Küche 12–14.30 & 19–22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
HG Fr. 25–45

r t

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 6

Locanda del Boschetto

Zeitreise

Exakt wie Guido Brivio sieht er aus, der Herr am Tisch nebenan. Aber würde Guido Brivio seinen eigenen Wein bestellen? Einen Riflessi d'Epoca, einen unzweifelhaft exzellenten Tropfen, dessen auch wir uns annehmen? Wohl kaum. Ein Herr von Welt wie dieser Tessiner Winzer würde doch gewiss schauen, was die Konkurrenz so treibt. Ist also wahrscheinlich doch nicht Guido Brivio, sondern einer, der nur eine Ähnlichkeit mit dem Protagonisten des modernen südschweizerischen Weines besitzt.

Spass am Essen aber hat er, samt Begleitung. Spass am Essen haben anscheinend auch die übrigen Gäste, welche der Sprechweise nach aus Deutschland, den

Grotto Grillo, Lugano

Vereinigten Staaten, sogar aus Japan kommen und die sich in der «Locanda del Boschetto» vermutlich nicht nur ein gutes Essen, sondern auch einen Ausflug in die Vergangenheit gönnen. Zu der gehören nämlich die rau verputzten Wände, die schwarz gekleidete Kellnerbrigade voll soignierter Höflichkeit, die viel zu umfangreichen Speisekarten, die Vitrine mit dem frischen Fisch, die bereitstehenden Grissini-Packungen. Nicht mehr ganz zeitgemäss, aber sehr sympathisch sind die Aktivitäten der Chefin, die das dicke Reservierungsbuch unter Kontrolle hat und auch schon mal kritisch schauend überprüft, ob der Jungkellner den Branzino auf die richtige Weise zerlegt (tut er!). Den Maître muss keiner mehr checken, denn der hat geschätzte 45 Berufsjahre auf dem Buckel und es längst drauf, in allen denkbaren Sprachen die Empfehlungen zu nennen und Erklärungen zur umfangreichen Standardkarte zu liefern.

Weil er das gekonnt tut und weil auch all das, was auf dem Grill am Eingang vor sich hin schmurgelt, verführerisch aussieht, gibt es keine bessere Wahl, als einen grossen Steinbutt oder eine Zahnbrasse für drei zu ordern. Oder sich zumindest die ganz frischen Empfehlungen der handgeschriebenen Tageskarte zu gönnen. Unser Schwertfischcarpaccio mit Zitrone und Olivenöl (Fr. 20.–) ist so ein Beispiel und erklärt allein und überzeugend den Zuspruch, den dieses Restaurant geniesst – der Fisch ist ebenso saftig wie frisch, zudem beherzt gewürzt. Zu den Scampischwänzen (Fr. 43.–), fünf massiven Exemplaren, werden Sauce tartare, Berge von Ofenkartoffeln und Salat serviert – die Beilagen haben sich in den letzten 100 Jahren sicher kein bisschen geändert. Agnolotti (Fr. 10.– die kleine Portion) wiederum kommen mit durchaus relevanten Mengen an unmodernen Zugaben wie Butter, Salbei und Parmigiano – spätestens jetzt merkt man, dass die «Locanda» kein Pasta-, sondern ein Fischrestaurant ist. Die Nudeln kommen übrigens schnell, wie alle Gerichte. Keine Zeit zu verlieren, gehört eben auch zu den etwas altmodischen gastronomischen Sitten. Wer sich den Spass nicht verderben will, bittet also vorab um kleine Pausen – auf die Gefahr hin, dass der Oberkellner die Augenbrauen zusammenzieht.

Die Nachspeisenauswahl passt zum Konzept und erinnert mit ihren zahllosen, zumeist mit alkoholischen Beigaben aufgehübschten Klassikern zuverlässig an die 1970er. Oder wissen Sie eine Adresse, wo man sonst noch Pistazieneis