

2013
2014

TESSIN GEHT AUS

9 783952 37729 1

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



TOP 9

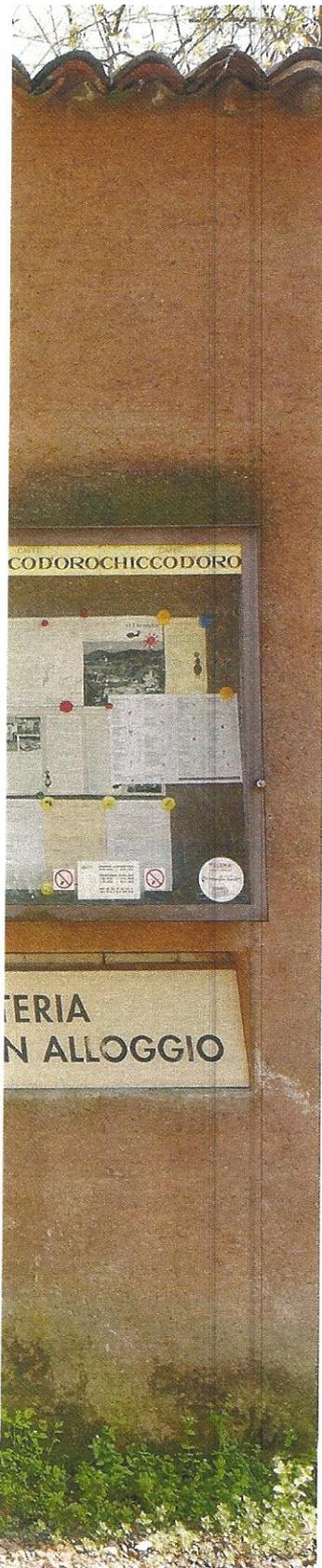
TESSINER TRENDSETTER



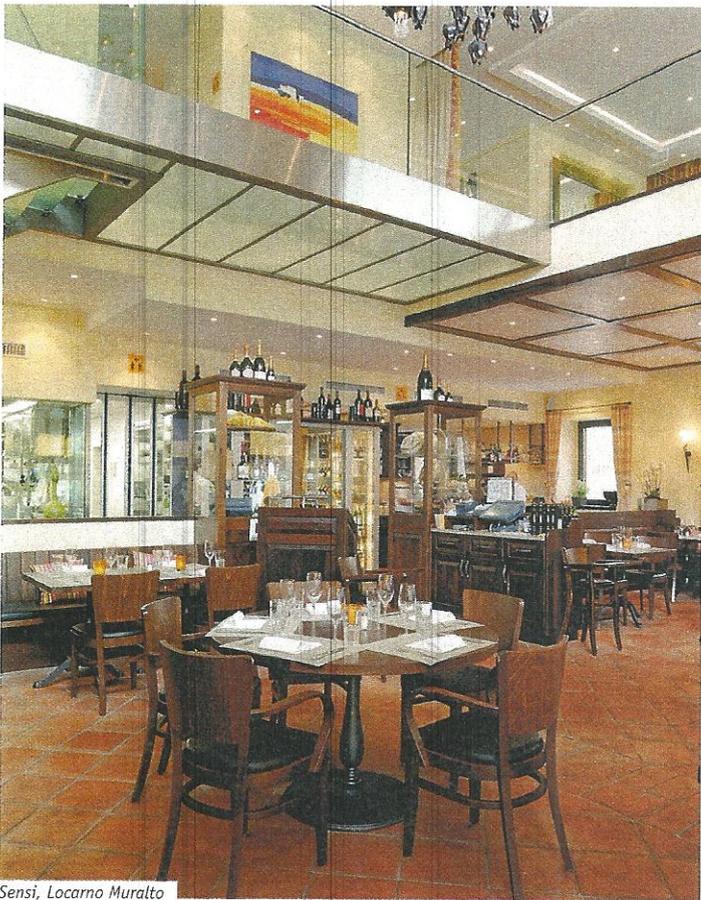
Kreativ und frisch

Regionale Produkte, zeitgemässe Gerichte, ungewöhnliches Ambiente: kreative Gastgeber setzen auf spannende Küchentrends und zeitgemässe Gastlichkeit. Erfrischend lässig, aber nie nachlässig, immer gut inszeniert und sorgfältig auf den Tisch gebracht: in den innovativen Restaurants abseits von billigem Boccalino-Kitsch zu essen, macht Spass.

Furmighin, Sagno



- | | | | |
|------------|----------|---|------------|
| | 1 | Seven <i>Federleicht</i> | 059 |
| | | Ascona und Umgebung; Via Moscia 2, 6612 Ascona | |
| neu | 2 | Il Ristorante (in der Villa Orselina)
<i>Eine Bereicherung</i> | 076 |
| | | Locarno und Täler; Via Santuario 10, 6644 Orselina | |
| neu | 3 | Osteria dell'Enoteca <i>Neue Wege, alte Ideen</i> | 064 |
| | | Ascona und Umgebung; Via Contrada Maggiore 24, 6616 Losone | |
| neu | 4 | Tentazioni <i>Duo simpatico</i> | 068 |
| | | Locarno und Täler; Via Cantonale, 6654 Cavigliano | |
| neu | 5 | Furmighin <i>Die Heimkehr des verlorenen Sohns</i> | 132 |
| | | Mendrisiotto; Piazza Centrale, 6839 Sagno | |
| | 6 | La Sorgente <i>Unerhörte Leichtigkeit</i> | 116 |
| | | Lugano und Umgebung; Portic da Süra 18, 6921 Vico Morcote | |
| neu | 7 | Tsukimi-Tei (im Hotel Parco Paradiso)
<i>Beim Zeremonienmeister</i> | 110 |
| | | Lugano und Umgebung; Via Carona 27, 6900 Lugano | |
| neu | 8 | Giardino Lounge <i>Exotische Oase</i> | 049 |
| | | Ascona und Umgebung; Viale B. Papio 1, 6612 Ascona | |
| neu | 9 | Seven Asia <i>Bei Frau Caminada</i> | 060 |
| | | Ascona und Umgebung; Via Borgo 19, 6612 Ascona | |



Sensi, Locarno Muralto

verfeinerten Sauce, und war schlicht ein Hammer. Als Desserts gönnten wir uns frische Erdbeeren mit Vanilleglace (Fr. 10.-), ein Erdbeer-Tiramisu (Fr. 9.50) und ein grosses Stück Schokoladentorte (Fr. 6.-) – plus gefühlte sieben Espresso noch dazu. tk

Viale Verbano 9, 6606 Locarno Muralto
Fon 091 743 17 17
www.ristorante-sensi.ch
mo-so 10-23.45 Uhr (Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr, dazwischen kleine Karte)
HG Fr. 17-55

m s t v

Tische direkt am See: Rang 5

Orselina

Al Grottino

Jede Menge Erfolgsrezepte

Ein Seitengässchen, ein paar Grotto-Tische, eine nette Padrona. Nichts, weshalb man auf Anhieb aus dem Häuschen geraten müsste – zumal der Ausblick hier allenfalls bis zur gegenüberliegenden Gebäudewand, gerade mal ein wenig die Gasse hinab reicht und die Auffahrt aus Locarno reichlich kurvig erscheint. Aber vielleicht ist ja genau das der eigentliche Trick beim Essengehen, vielleicht sollte man immer gezielt nach Beizen Ausschau halten, die nicht mit grandio-

ser Weitsicht prunken können, sondern ihre Kundschaft mit anderen Vorzügen bei Laune halten müssen. Die Chance, auf diese Weise eine überdurchschnittliche Qualität auf dem Teller zu finden, scheint gross. Nicht nur in Orselina.

Aber hier scheint die Formel besonders gut aufzugehen. Im «Al Grottino» hat man eine Menge Ideen, wie man den Gast begeistert, und setzt diese auch gekonnt um. Mit Freundlichkeit und Unkompliziertheit: obwohl die Chefin uns einen Platz im Inneren reserviert hatte, reagierte sie auf unsere Bitte, draussen an einem der steinernen Tische essen zu dürfen, höchst flexibel. Rasch brachte sie Set, Besteck und Merlot, legte uns die Speisekarte vor und vergass nicht, auf die Tagesauswahl hinzuweisen, welche das Standardsortiment ergänzt. Wobei selbst Letzteres echte Restaurantklasse erreicht und sich nicht mit vorgefertigten Kleinigkeiten zufriedengibt. Wir versuchten beispielsweise die Fagottini mit Parmaschinken und bekamen wunderbar delikate Miniatur-Teigtaschen mit Butter, Salbei, Speck und Parmigiano zum Selberdrüberstreuen (Fr. 13.50, kleine Portion). Weniger gekocht als angerichtet, aber nicht weniger ausgezeichnet war der Salami mit Essiggemüse (Fr. 8.-), den man anstelle der gemischten Aufschnitt-

platte oder der gratinierten Schnecken als allererste Einleitung nehmen und bei dessen Verzehr man sich allmählich mit der Bestellung der Hauptgänge befassen könnte. Pferdefilet mit Rucola (Fr. 38.-) wäre ebenso verfügbar wie Tagliata vom Black Angus mit Maggia-Pfeffer (Fr. 42.-). Das Stubenküken richtet man hier mit scharfer Knoblauchsauce an (Fr. 29.50), doch am allermeisten lockte uns dann doch Gulasch vom Rindsfilet nach Stroganoff-Art (Fr. 36.-). Bei dessen Genuss hatten wir die fehlende Aussicht auf den Lago Maggiore vollends vergessen, schwelgten vielmehr in zartem Fleisch und knusperten an einer Rösti, welche man in dieser Klasse auch in der Deutschschweiz nur selten bekommt und im Tessin fast nie. Und weil auch die Weine zum Gesamtkonzept passen, weil süffiger Merlot glasweise zu haben ist und die Raritätenkammer mit Bracco dell'Uccellone und Sassicaia bestückt ist, weil auch die Preise so gar nichts Ehrfurchtheischendes an sich haben, ist uns jetzt eines vollends klar: Hier wurden viele Erfolgsrezepte zu einem Muster-Grotto vereint. Der einzige Haken an der Sache ist die Bekanntheit des «Al Grottino»: Vom Geheimtippstatus hat sich diese Beiz nämlich schon ein ganzes Stück entfernt, was Reservierungen unumgänglich zu machen scheint. w f

Via al Calvario 6, 6644 Orselina
Fon 091 743 44 08
www.grottino-orselina.ch
di-so 17-01 Uhr (Küche 18-22.30 Uhr),
mo geschlossen, in der Zwischensaison
auch di, sowie ganzer Januar und Februar.
HG Fr. 30-46

s t v

Grotti für Geniesser: Rang 7

Il Ristorante (in der Villa Orselina)

Eine Bereicherung

In der «Villa Orselina» setzt man sich zu Tisch, weil die Aussicht auf den Lago Maggiore schlicht phänomenal ist, in der Küche mit Antonio Fallini ein Köhner zu Pfannen und Töpfen schaut und der «Villa»-Weinkeller so gut bestückt ist, dass man gleich eine Woche bleiben möchte. Um nach und nach den Gran Risavier von Klausener und den Montagna Magica von Huber (beide 2009, je Fr. 99.-) zu geniessen, vielleicht auch den Vinattieri 2009 von Luigi Zanini (Fr. 125.-) oder den Balin 2009 von der Cantina Kopp von der Crone Visini (Fr. 87.-). Die Lage des Restaurants (und Hotels), das im Juni 2012 neu eröffnet wurde, ist spektakulär, wie auch die Aussicht

von unserem Tisch drinnen. Um unser Wohlergehen kümmert sich ein junger, umsichtiger, sympathischer Kellner. Claudio schenkt zur Einstimmung aus einer halb vollen Flasche Prosecco ein und hat gleich Pech mit uns: Der Spumante ist flau. Kurze Diskussion, dann holt Claudio eine neue Flasche, öffnet sie am Tisch und schenkt erneut ein: «Besser?» Viel besser.

Küchenchef Antonio Fallini aus Italien empfiehlt ein vielversprechendes fünfgängiges «Menu degustazione» für preiswerte 84 Franken. Mit Vitello tonnato und einer Suppe von weissen Bohnen und Dinkel. Mit hausgemachten Tortelli mit Kartoffeln, Zucchini, Thymian und Bottarga. Einem Rindsfilet mit Foie gras, Kartoffelpüree und Marsalasaucen. Sowie einer Schokoladenvariation als süssem Abschluss. Gleichwohl wählen wir à la carte. Loben die grünen Spargeln mit Wachteleiern und Parmesanspänen an Olivenöl extra vergine. Und geraten ins Schwärmen beim lauwarmen Oktopus-Salat mit linden Kartoffeln, schmackhaften Oliven und saftigen Tomaten (je Fr. 19.-). Die Primi (Tagliatelle mit Perlhuhnragout, Spinat-Ricotta-Gnocchi) lassen wir sausen. Bestellen zu den Secondi auch keinen Tessiner Roten, sondern den Eichholz 2009 von Irene Grünenfelder aus Jenins, einen trinkreifen, im besten Sinn süffigen Pinot noir (Fr. 89.-). Dazu geniessen wir einen «Galletto aromatizzato in crosta di pane con verdura e salsa leggera piccante», ein schön knuspriges Hähnchen auf Gemüse-Spaghetti an sanft spürbarer, scharfer Sauce (Fr. 41.-). Beim Fisch zeigt sich die Küche ebenso in Hochform. Auf einer leichten Tomatenessenz, angereichert mit wenig Kapern und Oliven, wird die Tranche vom sautierten Wolfsbarsch serviert, überraschend mit etwas Sellerie (Fr. 49.-). Nun wird uns nochmals die Speisekarte gereicht, für «Dolce e gelati», aber wir belassen es bei Espresso und Frandises (feinste Macarons und Fruchtgelees). Die zweite Runde Espresso wird uns von Claudio offeriert, der sich nochmals für den «Fauxpas» mit dem Prosecco entschuldigt. wm

Via Santuario 10, 6644 Orselina
Fon 091 735 73 73
www.villaorzelina.ch
mo-so 11.30-15 & 19-24 Uhr
(Küche 12-14 & 19-22 Uhr),
geschlossen 5. Januar bis 4. März
HG Fr. 29-54

m s t v

Tessiner Trendsetter: Rang 2