

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



lekt. In den Nischen stehen unzählige Weinflaschen, es duftet köstlich nach Kräutern und Geschmortem.

Schon als Kind habe ich dieses Lokal kennen und lieben gelernt. Wir haben viele fröhliche Stunden mit Familie und Freunden hier verbracht und auch schon schwierige Kunden haben sich hier in dieser entspannten Atmosphäre besänftigen lassen. Schon bald stehen zwei Gläser Prosecco von Nino Franco (Fr. 7.–) auf dem Tisch, begleitet von frischen Pizzettine, luftiger Focaccia und knusprigem Brot. Schon draussen haben wir die Tagesgerichte auf der Schiefertafel studiert, neben Guanciale di maiale, Schweinsbäckchen (Fr. 26.–), locken Artischocken- oder Polposalat, Tortelli mit Kürbis oder aber Lasagne (je Fr. 16.–). Die Speisekarte ist vielfältig, die Entscheidung fällt schwer. Es gibt klassische Antipasti wie Affettato misto, Parmaschinken mit oder ohne Melone, Calamari und Gamberi vom Grill (Fr. 16.– bis 18.–). Die hausgemachte Pasta ist ebenfalls sehr traditionell, Tortelloni und Taglierini mit Fleisch- oder Tomatensugo, mit Butter und Salbei; alles ist auch als kleine Portion erhältlich (Fr. 23.–/16.–). Wir bestellen die Calamari und den Artischockensalat und lassen uns für die Wahl des Hauptganges noch etwas Zeit.

Die Weinkarte ist bemerkenswert und sorgfältig zusammengestellt, eine grosse Auswahl an Tessiner Weinen wird durch ausgezeichnete Flaschen aus Italien, vor allem aus der Toskana, bestens ergänzt. Wir haben ein Auge auf den Wein im Gestell neben unserem Tisch geworfen, den Sassi Grossi von Gialdi, lassen uns aber vom lebenswürdigen Kellner zu einer anderen Flasche überreden – einem Merlot der Fattoria Moncucchetto aus Lugano, deren Kellerei von Mario Botta entworfen wurde. Es ist ein wunderbarer, fruchtiger Wein, ein absoluter Genuss. Bei den Hauptgerichten können wir zwischen hausgemachten Fleischklösschen (Fr. 26.–), Kalbspallard von Grill, Wienerschnitzel oder Kalbsleber alla veneziana (Fr. 34.– bis 39.–) oder aber einem Zanderfilet mit Tomaten (Fr. 38.–) oder der gebratenen Seezunge (Fr. 44.–) wählen. Die inzwischen servierten Calamari sind zart, würzig und von einer leichten Schärfe. Der Salat von rohen Artischocken ist beinahe puristisch, mit wenig Parmesan und Zitronensaft, perfekt zubereitet. Beim Stracotto, dem aromatischen Rindsschmorbraten mit der rustikalen Polenta, ist der Weingeschmack in

der sämigen Sauce etwas zu intensiv. Die Taglierini mit dem pikanten Fleischsugo hingegen sind erstklassig.

Wir geniessen den Wein und schauen noch einmal auf die Karte. Alle Nachspeisen kosten 9 Franken, seien es die eingelegten Früchte, das Schokoladenmousse oder der Alpkäse. Die Cassata mit Marroni ist geschmacklich interessant, könnte aber in ihrer Konsistenz ein bisschen weniger cremig sein. Vom Sorbet aus Americano-Trauben mit Grappa sind wir jedoch restlos begeistert. Als Abschluss die zwei Espresso mit Grappa Nocino, und wir freuen uns bereits auf das nächste Mal, dann vielleicht doch mit dem Sassi Grossi. Oder wir lassen uns wieder gerne und erfolgreich verführen.

Via Madonna della Salute 10
6900 Lugano Massagno
Fon 091 966 04 76
www.grottodellasalute.com
mo-sa 12–15 & 18–24 Uhr (Küche 12–14 & 19–22 Uhr), so geschlossen sowie zweite und dritte Woche im August und drei Wochen im Dezember
HG Fr. 22–36



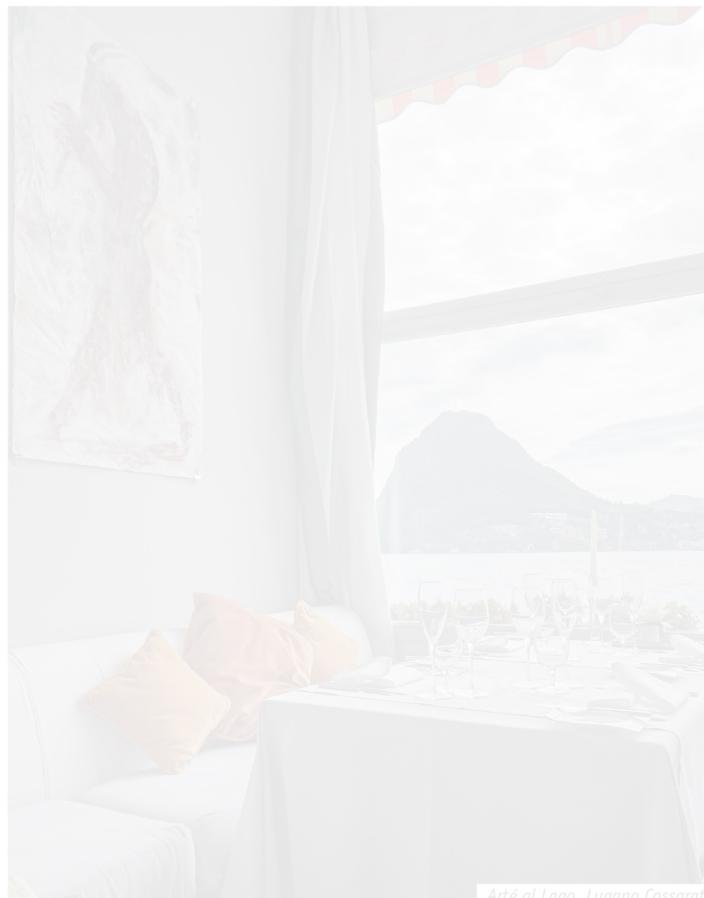
Tessiner Institutionen: Rang 7

Villa Selva

Charmanter Zufluchtsort

Für einmal sei der inflationär verwendete Begriff Oase gestattet. Das Haus aus dem vergangenen Jahrhundert im grossen Garten stand einst am Dorfrand von Massagno, das sich die Stadt längst einverleibt hat. Unter einer langen Pergola, die durch den üppig bepflanzten Garten führt, entfernt man sich Schritt für Schritt von der urbanen Hektik, Liegestühle für die Hotelgäste stehen herum, die Tische auf der kleinen Terrasse sind gedeckt, die Idylle ist perfekt. An diesem kühlen Abend setzen wir uns drinnen an einen Tisch, auf dem bereits Kerzen brennen. Mit den dunklen Möbeln, den Zimmerpflanzen und allerlei Schmiedeeisenobjekten wirkt der Raum auf nette Weise retro. Wanda Foletti führt den Familienbetrieb umsichtig, wechselt mühelos ins Zürichdeutsche, das sie von ihrer Mutter gelernt hat, die einst aus Bassersdorf hierherzog. Dann erzählt sie uns, was die Küche bietet, denn Karten gibt es nicht, weder fürs Menu noch in Form von Plastikgeld.

Die Weinliste besteht aus vielen, in schwungvoller Handschrift beschriebenen Blättern, die von Weinverstand und den Vorlieben der Gastgeberin zeugen. Bekannte Tessiner Namen sind vertreten, zu durchwegs vernünftigen Preisen, eine



Arté al Lago, Lugano Cassarate

schöne Auswahl aus Italien und einige Trouvaillen. Wir entscheiden uns für den Costera von Daniel Huber aus Monteggio (Fr. 58.–) und merken uns den Merlot Riserva vom Tenimento dell'Or für den nächsten Besuch, für 60 Franken ein Schnäppchen.

Auf dem cremigen Topinambur-Süppchen (Fr. 11.–) schwimmt eine (essbare) gelbe Primel aus dem Garten. Die Ravioli aus haudünnem Teig sind mit Bärlauch gefüllt und mit bestem Olivenöl beträufelt (Fr. 20.50). Wärschaffer sind die Gnocchi aus Kastanienmehl an der kräftigen Gorgonzolasauce, glücklicherweise haben wir nur die halbe Portion bestellt. Alles, was aus der Küche kommt, ist frisch und hausgemacht; klassische Gerichte, der Eigengeschmack der Produkte wird durch keinerlei Firlefanz überdeckt, das Besondere liegt in der sorgfältigen Zubereitung. Wunderbar die jungen gebratenen Artischocken, aussen nahezu kross, innen butterzart, mit glatter Petersilie bestreut. Zum hellrosa Roastbeef und zu den Scaloppine al marsala (Fr. 30.–) gibt es Ofenkartoffeln und Gemüse, dazu in einer kleinen Ofenform hauchdünn geschnittenen, gratinierten Kohlrabi. Ein weiterer Höhepunkt folgt zum Schluss, schlichtweg fantastisches selbstgemachtes Eis (zwei Kugeln, Fr.

9.–). Wir kombinieren herrlich cremige Zimtglace mit erfrischendem Pflaumen-eis, von Früchten, die im Garten nebenan gepflückt wurden, versuchen auch Traube und Marzipan und sind uns einig: So und nur so darf selbstgemachtes Eis ohne jegliche fremde Zusätze schmecken.

hzw

Via Tesserete 36, 6900 Lugano Massagno
Fon 091 923 60 17
www.villaselva.ch
mo-sa 19–24 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr, Reservation erwünscht), mittags & so geschlossen sowie im November und Februar
HG Fr. 27.50–37
Keine Kreditkarten



Trouvaillen für Weinnasen: Rang 5

Lugano Paradiso

Al Faro

Leuchtturm für Fisch-Fans

Der Koch kam selbst. Und das nicht nur ein einziges Mal, sondern dauernd. Immer und immer wieder erkundigte sich der Küchenverantwortliche des Restaurants «Al Faro» nach der Zufriedenheit der Gäste, erläuterte dort die Herkunft der Austern und berichtete hier über die Zusammensetzung des Meeresfrüchte-Plateaus. Welche eine der grossen Spe-