



# GOURMET TICKER

## Smart Luxury in Brissago

### Vollmond am Lago Maggiore

Es ist winterlich geworden am Lago Maggiore. Die Spitzen der Berge hüllen sich in ein Schneekleid und der Lago Maggiore glänzt im Mondschein. Es ist eine beschauliche und schöne Adventszeit in Brissago. Eine Zeit in der es an verführerischen Düften nicht mangelt. Es riecht nach Zimt, frischem Gebäck, Glühwein und frischen Tessiner Spezialitäten. Die Weihnachtszeit in Brissago ist etwas ganz besonderes. Da sind der silberglänzende Lago Maggiore, die schneebedeckten Gipfel der Berge und die schönen Palmen im Tal. Bei jeder Skiabfahrt wird es aufs Neue wahr – der Süden trifft auf den Norden. Schnee und Palmen in einem freundlichen Einklang machen diese Region im Winter zu etwas Außergewöhnlichem. Ein Paradies für alle die mehr wollen als nur Berge oder nur einen See. Es ist für jene Menschen gedacht, die gerade in der Kombination von Palmen und Schnee den Reiz entdecken der etwas Besonderes ist – der Reiz der Gegensätze. Hier zeigen sich die wahre Schönheit des Lago Maggiore und Brissagos. Nur wer das Jahr in dieser Pracht und Schönheit ausklingen lässt, weiß was das Leben zu bieten hat – ein Adventwochenende in Brissago mit kulinarischen Winterspezialitäten und einem silbern glänzenden Vollmond, was will man mehr!

### Smart Luxury Menü Dezember

Schwarzes Nudelnest mit weißer Crevettenfüllung  
an Safran – Tau  
\*\*\*

Saftiges Kalbskotelett am Knochen gereift  
mit Pfeffer vom Maggiatal  
auf farbigem Wurzelgemüse und Kartoffelrösti  
\*\*\*

Halbgefrorenes mit Zimt, hausgemachtem  
Orangenlikör und Lebkuchenamaretti aus dem Centovalli

Übernachtung & Menü pro Person **128,- CHF**  
Menü pro Person **55,- CHF**

### Gourmetkritik von Winfried Neun

Es gibt ja eine Vielzahl von köstlichen und ausgefallenen Adventsmenüs, aber was ich im Bellavista in Brissago erleben durfte war ein himmlisches Vergnügen.

Begonnen hat alles mit einem Vollmond am Lago Maggiore – ein Schwarzes Nudelnest mit weißer Crevettenfüllung und Safran – Tau. Nicht nur die Frische der Teigwaren und die besondere Füllung mit Crevetten sorgten für ein Geschmackserlebnis der besonderen Art, sondern dieser raffinierte, feine und so dezent eingesetzte Safran- Tau sorgte für einen Hochgenuss, den ich so noch nirgends genießen durfte. Aber die Hauptspeise sollte dies alles noch übertreffen. Das am Knochen gereifte Kalbskotelett war so saftig und weich, dass es allein mit dem Gaumen zerdrückt werden konnte. Mit dem Pfeffer vom Maggiatal und einem farbigen, frischen und knackigen Wurzelgemüse entstand ein Gaumenschmaus, welcher der Schönheit der Region mehr als gerecht wurde. Eine feine Schärfe und die frische des Gemüses sorgten in Kombination mit dem Kalbskotelett für eine wahre Freude – ein Meisterwerk von Urs Niggeler. Aber was wäre ein Adventmenü ohne Lebkuchen und Zimt. Mit dem Nachtisch, einem Halbgefrorenen und hausgemachtem Orangenlikör sowie Lebkuchenamaretti aus dem Centovallital, war die feierliche Adventsstimmung perfekt. Der feine Zimtgeruch des Halbgefrorenen ließ unmissverständlich erkennen – Weihnachten steht vor der Tür und die Zeit der Besinnlichkeit kann beginnen.

Dank des wunderbaren Adventmenüs von Urs Niggeler im Bellavista konnte die Weihnachtszeit schon ein bisschen früher unsere Herzen erfreuen. Ein schöne Vorweihnachtszeit und gesegnetes Fest wünsche ich allen – vielleicht irgendwann gemeinsam im Bellavista.

Anmeldung unter:

Albergo Ristorante BELLAVISTA

E-Mail: [reservation@bellavista-brissago.ch](mailto:reservation@bellavista-brissago.ch)

Web: [www.bellavista-brissago.ch](http://www.bellavista-brissago.ch)

Tel: +41 91 793 12 22