



GOURMET TICKER **Smart Luxury in Brissago**

Aus den Wäldern des Tessin

Es ist nicht nur die Faszination des Lago Maggiore, mit seinem tiefem Blau und der scheinbar unendlichen Weite des Sees, sondern auch die Wälder, welche mit ihrer Schönheit begeistern. Eine Schönheit die wahrlich auch von innen kommt. Das satte Grün der Laubwälder, gepaart mit den dunklen und kräftigen Tannen sind der Grundstein für die Tierwelt in dieser prachtvollen Region. So stark und frisch wie die Landschaft daher kommt, so stattlich sind auch die Waldbewohner - und dies schmeckt man auch. Die ganze Frische und Kraft der Region sind vereint in den Wildspeisen, welche uns Urs Niggeler in seiner unverkennbaren Art zubereitet hat.

Eine ganz besondere Spezialität aus einer einzigartigen Kombination regionaler Produkte zeichnet sein Oktobermenü aus. Hirschrücken aus der Region, frisch gegart in Tessiner Merlot Wein und dazu ein Risotto vom Maggiadelta. Eine Kombination von heimischen Produkten und zubereitet mit der Liebe und Leidenschaft, welche die Menschen in dieser Region besonders auszeichnet.

Die Küche ist hier nicht nur ein Ort der Zubereitung von Mahlzeiten, sondern eine Kulturstätte der besonderen Art. Lebenskunst vereint mit frischen Produkten und einem Kraftfeld der Schönheit seiner Region, machen gerade das Bellavista zu einem Ort der alle Sinne betäubt.

Smart Luxury Menü Oktober

Feldsalat mit Trauben, Pinien und frischen Pilzen

Hirschrücken an kräftiger Merlotsauce

Tessiner Risotto vom Maggiadelta

Herbstliche Gemüseplatte

Kastanien Tiramisu

Übernachtung & Menü pro Person 145,- CHF

Anmeldung unter: Albergo Ristorante BELLAVISTA

E-Mail: reservation@bellavista-brissago.ch | Web: <http://www.bellavista-brissago.ch/public/> | Tel: +41 91 793 12 22

Gourmetkritik von Winfried Neun

Wir Kritiker haben es oft sehr leicht, denn die Leistung anderer Menschen zu kritisieren ist oft einfacher, als diese selbst zu realisieren. Daher sind wir dann sehr gefordert, wenn es uns schwer fällt das berühmte Haar in der Suppe zu finden. So ist es auch der Fall beim diesjährigen Oktobermenü von Urs Niggeler im Bellavista. Als wir zum Gourmetessen eingeladen wurden, dachten alle Kollegen und ich selbst auch, dass wird eine von jenen Einladungen, die man lieber ausschlagen sollte. Die Realität lehrte uns alle jedoch eines Besseren. Mit seinem Herbstmenü zeigte Urs Niggeler was wahre regionale Küche alles kann.

Als Vorspeise gab es einen Feldsalat mit frischen Pilzen aus den heimischen Wäldern und zubereitet mit einem besonderen Dressing. Die Hauptspeise war ein Hirschrücken fein rosa gegart mit einer würzigen und gleichzeitig milden Merlot Sauce. Das dazu gereichte Tessiner Risotto war in seiner Konsistenz und Geschmackswucht eine Sensation - ein Begriff der uns Kritiker nicht oft aus den Händen fließt - hier trifft er aber sehr genau das Erlebnis unseres Gaumens. Zum Abschluss gab es dann noch ein Kastanien Tiramisu, welches es nur in dieser Region gibt.

Rundum ein perfektes Dinner mit köstlichen Speisen und einem vortrefflichen Rotwein machten diese Einladung unvergesslich.