

016  
017

# TESSIN GEHT AUS!

Die besten Adressen für Feinschmecker im Tessin  
Was die aktuellsten Trendsetter auf-tischen  
Purer Genuss in Beizen in den Tessiner Dörfern  
Die interessantesten Grotti für Geniesser  
Wo man mit Aussicht und direkt am See geniesst  
Die spannendsten Lokale für Weinliebhaber  
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Restaurants im Tessin

## RESTAURANTS NEU TESTET



ASCONA UND UMGEBUNG

033

### Geniessen mit Weitblick

Hohe Berge und tiefe Täler prägen das Tessin. Und je steiler die Hänge, umso schöner ist in der Regel auch die Aussicht. Und wenn dann da auch noch ein einladendes Gasthaus mit einer netten Terrasse steht, ist das Glück fast perfekt. Ganz perfekt ist es, wenn die auch die Aussicht auf besonderen Genuss verspricht.

### Speisekarten mit Aussicht

- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| 1   | <b>Principe Leopoldo</b> <i>Äusserst delikat</i>                                   | 096 |
|     | Lugano und Umgebung; Via Montalbano 5, 6900 Lugano                                 |     |
| 2   | <b>La Sorgente</b> <i>Eine Quelle des guten Geschmacks</i>                         | 106 |
|     | Lugano und Umgebung; Portic da Süra 18, 6921 Vico Morcote                          |     |
| neu | 3 <b>La Chiesa</b> <i>Ravioli-Künstler</i>   | 067 |
|     | Locarno und Täler; Via del Tiglio 1, 6605 Locarno Monti                            |     |
| neu | 4 <b>Innocenti Evasioni (im Hotel The View)</b>                                    | 100 |
|     | Verlockende Eskapaden<br>Lugano und Umgebung; Via Guidino 29, 6900 Lugano Paradiso |     |
| neu | 5 <b>Il Ristorante (im Hotel Villa Orselina)</b> <i>Beflügelt</i>                  | 069 |
|     | Locarno und Täler; Via Santuario 10, 6644 Orselina                                 |     |
| neu | 6 <b>Grotto Sassalto</b> <i>Blick über den Tellerrand</i>                          | 110 |
|     | Malcantone und Valli di Lugano; Via Stremadone 65, 6987 Caslano                    |     |
| 7   | <b>Grotto La Baita</b> <i>Zincarlin, Büscion und Spass am Kochen</i>               | 080 |
|     | Bellinzona und Gamarogno; Via Orgnana 75b, Orgnana, 6573 Magadino                  |     |
| 8   | <b>Le Bucce di Gandria</b> <i>Erfrischend anders</i>                               | 093 |
|     | Lugano und Umgebung; Via Cantonale, 6978 Gandria                                   |     |
| neu | 9 <b>La Froda</b> <i>Geschichte trifft Braten</i>                                  | 059 |
|     | Locarno und Täler; 6690 Foroglio   |     |
| neu | 10 <b>Osteria Scarpetta</b> <i>London-Contra einfach</i>                           | 072 |
|     | Locarno und Täler; Via alle Fraccia 5, 6598 Tenero-Contra                          |     |





Alla Cantina, Tegna

## Tegna

## Alla Cantina

## Etwas für Connaissseurs

Die «Cantina» ist ein eher unscheinbares Haus an der durch Tegna führenden Strasse. Vier Kilometer von Locarno entfernt. Mit Parkplätzen auf der Piazza. Wir betreten das Ristorante von Dante Nova und Trifone Mazzone über das von altem Gemäuer geschützte Gärtchen. Bekommen den Ecktisch unter hängendem Grün zugewiesen, von dem man einen guten Überblick über das Geschehen hat. Wobei es in der «Cantina» keine besseren oder schlechteren Tische gibt. Man sitzt überall gut, im Garten, in der Loggia oder drinnen im gemütlichen Ristorante.

In der «Cantina» treffen sich Connaissseurs, die sich über mit Alpkäse gefüllte Ravioli an Orangenbutter und etwas Pfefferminze freuen können. Lammfilets an leichter Ingwersauce oder eine mit getrockneten Tomaten gefüllte Perlhuhnbrust mit lauwarmem Kartoffelsalat. Die Küche in der «Cantina» hebt nicht ab, ist guten Grundprodukten verpflichtet und bleibt auf löbliche Art bodenständig. Das zeigt schon ein Millefeuille aus Gemüsen mit frischem

Geisskäse (Fr. 22.-). Das geschichtete, linde Gemüse mit Zucchetti, Auberginen, Tomaten, gelber Peperoni ist mit kleinen, halbierten neuen Kartoffeln versetzt. Schmeckt kalt (wird aber nicht zu kalt serviert) sehr intensiv, ebenso der erfrischende Ziegenkäse aus Auresio im nahen Onsernonetal. Die besonders empfohlenen Eierschwämmli werden mit feinstem Olivenöl und etwas Zwiebeln serviert (Fr. 18.-), die Tranchen vom kurz gebratenen Thunfisch in einer Kräuterkruste (Fr. 23.-). Wir trinken dazu kühlen Sauvignon blanc von Jermann aus dem Friaul (Fr. 7.-/dl). Es ist an diesem Sommerabend auch nach 20 Uhr noch über 25 Grad warm. Als Pesce del giorno werden Egli und Branzino (Wolfsbarsch) empfohlen. Es gäbe am Tisch zubereitetes Rindstatar (Fr. 39.-), ein Stroganoff (Fr. 42.-) und Kalbsrietti an Sensesauce (Fr. 37.-). Wir bekommen Fisch, genossen die auf der Haut gebratenen Filets vom Wolfsbarsch an einem feinen Olivenöl mit grillierten Auberginenscheiben und Broccoli. Ebenso gut gefielen der Coniglio, Kaninchenkeulen mit Pilzen, Speck und Salbei zusammen mit gebratener, in Form geschnittener Polenta. Beim Wein wählte unser Tisch von der Seite mit über 20 roten Tessinern den

Piccola Vigna 2010 von Soldini-Trapletti (Fr. 59.-) und den Balin 2011 von der Cantina Kopp von der Crone Visini (Fr. 87.-), zwei wunderbare Tropfen.

Bei den Desserts hatten wir uns schon entschieden, als wir ein regelmässiges Schlagen aus der Küche gehört hatten: Für alle sollte es die klassische Zabaglione al Marsala sein, eine Spezialität des Hauses, serviert im bauchigen Glas, inklusive einer Kugel Glace darin. **wm**

Piazza G. Zurini, 6652 Tegna  
Fon 091 780 75 57  
www.ristoranteallacantina.ch  
di-sa 10-14 & 17.30-23, so 10-15 Uhr  
(Küche 12-13.30 & 18.30-21.30 Uhr),  
mo & so-abend geschlossen  
sowie Mitte Januar bis Mitte Februar  
HG Fr. 36-46

m s t v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 4

## Tenero-Contra

## Osteria Scarpetta

## London-Contra einfach

Die Wirtsleute im «Scarpetta» sind jung, sehr jung. Es fehlt entsprechend ein bisschen die Souveränität. Aber sympathisch sind sie, Kimberley und Luciano.

Sie stammt aus der Nordwestschweiz und steht in der Küche, er hat italienische Wurzeln und gibt den Gastgeber, kennengelernt haben sie sich in London. Aus welchem Grund es die beiden jungen Leute in die Hügel oberhalb von Tenero verschlagen hat, können wir nicht sagen. Nur, dass wir in der Osteria «Scarpetta» einen sehr schönen Abend verbracht haben.

Die Küche ist schnörkellos, die Weinkarte gut bestückt, die Aussicht von der hübschen Terrasse schlicht phänomenal. Mit jedem neuen Tag wird ein anderer Aperitivo auf dem Speisezetteln vorgeschlagen. Mal ein Negrini Sbagliato (Fr. 9.50) oder ein Tom Collins (Fr. 7.50), dann beispielsweise ein Campari Orange (Fr. 4.50). Prosecco gibts wie überall auch (Adami, Fr. 6.-/dl), Franciacorta von Ferghettina (Fr. 58.-). Wir sind zu viert und bestellen Sauvignon blanc von Meinrad Perlers Tenimento dell'Ör in Arzo (Fr. 45.-), der auch offen aus- geschenkt wird, wie fast alle Tessiner Gewächse im Angebot. Die Grissini sind hausgemacht, die Focaccia noch lauwarm. Ganz nebenbei erfahren wir, was es mit dem Namen «Scarpetta» auf sich hat – wer mit einem Stück Brot die restliche Sauce in einem Teller aufnimmt, macht «la scarpetta».

Kimberleys abwechslungsreiche wie ambitionierte Küche wartet jeden Tag mit anderen Gerichten auf. Mit drei neuen Antipasti, mit drei neuen Primi, mit zwei neuen Secondi und zwei neuen Dolci. In fetter Schrift wird auf dem Speisezettel darauf aufmerksam gemacht: «Tutte le cose buone fatte in casa con prodotti locali.»

Wir geniessen eine Blumenkohlsuppe, Prosciutto nostrano und ein Antipasto di verdure, zu dem fünf verschiedene Gemüse gehören. Die Pasta – Orecchiette, Tagliatelle, Agnolotti – bestellt man piccolo (Fr. 15.50/16.-) oder grande (Fr. 19.50/20.-). Die Teigwaren haben italienischen Biss, sind etwas mehr al dente, als man sich das von italienischen Restaurants in der Deutschschweiz gewohnt ist. Die Tagliatelle kommen mit einem Nusspesto und etwas Majoran, die Agnolotti del plin mit Butter und Salbei. Ganz nach unserem Geschmack sind die Orecchiette mit Spinat, Sardellen und Oliven. Das Schweinsfilet ist in Coppa di Parma gerollt und von gebratenem Fenchel begleitet (Fr. 24.50). Zum währschaft-saftigen Ossobuco wird eine feine gelbe Polenta gegeben (Fr. 26.50).

Ein süsser Abschluss wäre jetzt elegantlich zu viel, doch wird uns mit verschnitztem Lächeln ein Teller mit einer Kombination aus zwei Desserts in die Mitte des Tisches gestellt. Mandel-Orangen-Kuchen und Semifreddo alla nocciola e cioccolato. Wie nicht anders zu erwarten: die Nachspeise hat sich im Nu in Luft aufgelöst. **wm**

Via alle Fraccia 5, 6598 Tenero-Contra  
Fon 091 745 35 35  
www.scarpetta.ch  
mi-sa 10-15 & 17-22,  
so 10-15 & 17-21 Uhr,  
mo & di geschlossen  
HG Fr. 23.50-24

m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 10

## Verdasio

## Al Pentolino

## Herr Blum kocht

So ähnlich möchte man wohnen, wenn man alt ist. In einem verschlafenen Dorf ohne Durchgangsverkehr, in einem verwinkelten Haus, mit Blick über die Ebene und guter Küche in Reichweite. Und wenn nicht immer, dann wenigstens für ein paar Tage oder Wochen. Und die schöne Nachricht ist: Man kann es. Die Betreiber des «Al Pentolino» bie-



Osteria Scarpetta, Tenero-Contra (Seite 072)

ten ihren Gästen nicht nur Speisen, die sich sehen lassen können, sondern auch ein Flair, das man gesehen haben muss. Verdasio ist nämlich eines jener Dörfer, in denen die Zeit stehengeblieben ist. Nur ein paar Menschen leben hier, Autos müssen ein paar Meter ausserhalb parkiert werden, die Anzahl an Wanderern hält sich in Grenzen. Kurzum: ein Paradies. In welchem Doris Blum und Gatte Daniele die adäquate kulinarische Einrichtung geschaffen haben. Wir haben kaum Platz genommen, da erscheinen zwei Durstige auf der Durchreise, wollen nur etwas trinken, werden aber ebenso freundlich bewirtet wie die Stammkunden, die eine halbe Stunde später erscheinen und sich mit Antipasti und Rotwein verwöhnen lassen.

Was Letzteren angeht, empfiehlt sich ein Blick in die ausführliche Karte. Die Blums, die auch gastronomische Unternehmungen in der Innerschweiz führen, haben einen begehren Weinkeller eingerichtet. Er müsse nur aufschliessen und das Licht einschalten, sagt der Chef, löst sich vom Herd und zeigt uns seine Schätze. Die sich, um genau zu sein, nicht auf Rotwein beschränken. Gialdi, Zanini, na klar, aber auch Chiappini von hier; Falchetto aus dem Piemont oder die Tenuta Marsiliana aus

der Toskana zeigen, dass es weniger um grosse Namen als um gutes Preis-Genuss-Verhältnis zu gehen scheint. Ausgewählt ist aber eh alles mit Akribie – ein Markenzeichen des Hauses, wie sich auch beim Essen herausstellen wird.

Denn Blum denkt nicht daran, Langleitende zu offerieren oder Vorgefertigtes anzubieten. Stattdessen Bärlauchbrotsuppe (ein kaltes, würziges Amuse-Bouche). Anschliessend womöglich Rindscarpaccio mit Büscion-Käse und Vallemaggia-Pfeffer (Fr. 24.-). Danach vielleicht Rindsfilet mit einem cremigen Gemüseragout (Fr. 39.- für die kleine Portion, 54.- für die grosse) oder Schweinsfilet mit getrockneten Tomaten, Pancetta und einer Balsamico-Reduktion (Fr. 39.-). Mittags wird die grosse Karte um Snacks ergänzt – Tomatensalat (Fr. 9.50) oder die Granitplatte mit Speck, Coppa, Käse und hausgemachtem Eingelegeten (Fr. 26.-).

Doch wir machen Nägel mit Köpfen. Das Menü muss her, zu haben in vier oder fünf Gängen und entweder mit 79 oder mit 89 Franken berechnet. Die richtige Entscheidung, denn das Tatar von der Rindschulter wurde perfekt und eher mild gewürzt, die Trofie mit Kefen und luft-

getrockneten Scheiben vom Weiderind stellen einen eher ungewöhnlich verfeinerten, aber grossartigen Pasta-Gang dar, bei dem wir einen Hauch Ingwer rausschmecken können. Kalbsfilet mit einem sensationellen Spinat-Risotto und der vom Rhabarber stammenden Frische können wir aufs Höchste empfehlen, und nur bei der etwas süss wirkenden Dessertvariation sind wir nicht ganz begeistert. Macht aber eigentlich gar nichts, denn das Blum'sche Qualitätsbewusstsein ist auch im kulinarisch verwöhnten Tessin bemerkenswert. Wir sollten ernsthaft Ausschau halten nach einem Alterssitz in Verdasio. **wf**

6655 Verdasio  
Fon 091 780 81 00  
www.alpentolino.ch  
do-sa 11.30-14.30 & 18-22.30,  
so 11-15 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
mo-mi & so-abend geschlossen  
sowie 1. November bis vor Ostern  
HG Fr. 19-49, Menü ab Fr. 79

m s t v

Ab ins Grüne: Rang 1

## Verscio

## Piazza

## Zum Abheben

Manchmal kommt alles ein bisschen anders als im Voraus gedacht. Wie bei unserem Abstecher ins Dimitri-Dorf Verscio. Wir sitzen in einer unspektakulären, modern eingerichteten Pizzeria namens «Piazza» am Dorfplatz, die von einem jungen Mann mit Bart aus Locarno sehr professionell geführt wird. Und bekommen das beste Fritto misto di mare seit sehr, sehr lange. Und trinken nicht irgendeinen belanglosen Merlot, sondern einen der allerallerbesten Tessiner Weine, den Castello Luigi 2010 von Luigi Zanini senior aus Besazio im Mendrisiotto. Statt seiner hätten wir auch einen Pergole Torte 1996 wählen können. Unglaublich!

Weil uns der Sinn nach Pizza stand (und aufgrund eines Tipps), waren wir im «Ristorante e Pizzeria Piazza» von Davide Modesti gelandet. Der Hausherr, heute auch Chef in der Küche, weil der Koch frei hat, fragt uns, ob er uns einen wirklich guten Weisswein als Aperitivo empfehlen dürfe. Wir sind etwas überrascht, aber neugierig, und der Arneis von der Azienda Agricola Prinsi in Neive im Piemont schmeckt uns wirklich ausnehmend gut.

Die «Piazza»-Speisekarte schlägt Pizze in 33 Variationen vor, und jede dieser

Pizze gäbe es auch in einer kleineren Variante zum Einheitspreis von 16 Franken (ausser die Margherita: Fr. 13.-). Zusätzlich bieten sich einige weitere entdeckenswerte Gerichte an: bei der Hauptspeisen Poulet im Körbchen Hamburger oder Zürcher Geschnetzelte mit Rösti, bei der Pasta hausgemacht Lasagne, Spargelrisotto, Spaghetti alle vongole veraci und alla carbonara. Gnocchi mit Gorgonzola und Steinpilzen.

Wir bekommen ein herausragende Carpaccio vom Alaska-Lachs, Wildfang und von beachtenswerter Qualität, mit getoastetem Hausbrot und einem separat servierten leichten Spargelschaur (Fr. 24.-). Dann die Spezialität des Hauses für 35 Franken: Fritto misto di mare (mit einem grünen, frischen Salat vorab). Allerlei Meeresgetier ganze Scampi, Moscardini, die winzigen Tintenfischchen, verschiedenen Meerfische und in Pommes-frites-Form geschnittene Zucchetti, die aus einer Papiersack auf den quadratischen Teller quellen, ganz leicht ausgebacken, wie es die Japaner so gut können (Tem-pura-Mehl). Dazu wird eine Saucière mit ebenfalls leichter Tartarsauce gereicht Zum Abheben! Und kaum zu schaffen. Um den ersten kleinen Hunger zu stillen, waren wir anfänglich mit kleiner Aufmerksamkeit verwöhnt worden mit Rosmarin-Pizzastücken, Riesencrackern und schlanken Grissini. Gleichwohl liessen wir uns später noch darauf ein, eine Pizza zu bestellen und auf unserem Tisch zu teilen, aber nach drei Vierteln mussten wir kapitulieren.

Der gut gelaunte Signor Modesti (er hatte vom Castello Luigi selbstverständlich auch etwas abbekommen), wollte am Schluss noch einen Digestivo offerieren. Nicht irgendeinen Grappa, sondern wieder etwas ganz Besonderes: einen Armagnac aus dem Jahr 1959. Widerstand? Zwecklos.

Das war ein Abend, wie man ihn wahrscheinlich kein zweites Mal erlebt. Davide Modesti, ein geborener Gastgeber, hat es geschafft, aus zwei eher zufällig hereingeschnittenen Gästen regelmässige Besucher seiner Pizzeria zu machen. **wm**

Piazza Concordia 6, 6653 Verscio  
Fon 091 753 18 36

di-so 6-24 Uhr Küche 12-14 & 18-23 Uhr, mo geschlossen  
HG 20-36, Pizza Fr. 16-21

m s t v

Fisch auf den Tisch:

Rang 6