

**2018
2019**

TESSIN GEHT AUS!

Die besten Grotti, in denen auch Geniesser gerne einkehren
Was die grossen Küchen für Gourmets auftischen
Die schönsten Tische direkt am See und mit toller Aussicht
Wo Weinliebhaber die interessantesten Trouvaillen finden
Die spannendsten Trendsetter und die traditionellen Institutionen
Wo man sich in den Dörfern kulinarisch verwöhnen lässt
INDEX: Adressen und Telefonnummern aller Restaurants im Tessin

93

**RESTAURANTS NEU
GETESTET**



Durchgangsverkehrs ungewohnte Stille ein. Ansonsten verursachen die Pendler nur frühmorgens und abends während einer Rush Hour Motorenlärm, der von den Gästen bei einer Happy Hour elegant vergessen werden kann. Egal! Wer in der «Osteria Grütli» ankommt, hat so einige Kurven hinter sich und bleibt gerne etwas länger in einem der vier angenehmen und einfachen Gästezimmer. Passionierte Beizengänger lehnen sich zurück und entspannen sich.

Es ist gut, wie es hier ist. Sehr gut sogar und vollkommen frei von gekünsteltem Brimborium. Der Genuss, die feine Lebensart stehen im Vordergrund. Elisa und Giona sind zwei lebensfrohe Menschen, die sich mit dem «Grütli» einen Traum verwirklicht haben und die sich selbstbewusst anschicken, die Tessingänger dieser Welt mit Können, Charme und Herzlichkeit zu verzaubern. Bleibt zu hoffen, dass die beiden länger Sitzleder haben werden als ihre Vorgänger. Verdient hat es der spezielle Ort ja.

Und sonst? Die Gerichte schmecken, die kleine Weinauswahl ist durchdacht, die «Birre artigianali» löschen den Durst, und die von Hand geschnipselten Pommes lassen sich wunderbar im hausgemachten Ketchup versenken. Auch der sämige Risotto, die aromatische Luganighetta, die zarten Ravioli und die luftig leichten Gnocchi überzeugen. Je nach Laune der Gastgeber oder an festlichen Tagen wird ein mehrgängiges Menü (Fr. 62.–) angeboten, das mit Preis und Qualität überzeugt. An Ostern gab's einen taufrischen Frühlingssalat mit einer Salsa, gefolgt von zarten Artischocken mit Nudeln, für Kalorienzähler war die Alternative grüner Spargel mit gerösteten Mandeln, und als Secondo wurde Lammgigot aus dem Ofen aufgetischt. Den Gästen schmeckt's, sie bleiben länger sitzen, fast wie in einer Familie, hören zu, schweigen und reden danach, beim letzten oder zweitletzten Glas über das Leben, das Tessin, den nächsten Tag und träumen in die Nacht hinein. Noch ein Schlummerbecher ohne Grübeln geht aber auch. Der nächste Morgen kommt bestimmt. mj

Via Cantonale, 6659 Camedo
Fon 078 648 65 10
www.osteriagrütli.ch
mi-so 10-23 Uhr (Küche 12-14 & 19-22 Uhr), mo & di geschlossen
sowie ganz von November bis März,
April und Mai nur sa & so geöffnet
HG Fr. 18-28, Menü ab Fr. 62

h s t v

Verführung auf Italienisch: Rang 10

Campo

Fior di Campo

Ein wunderbares Essen

Wir gehen mitten durch eine Herde von Geissen hindurch zum Eingang des Ristorante «Fior di Campo». Die Tiere scheinen die letzten Tage im hoch über dem Maggiatal gelegenen Campo noch richtig ausnützen zu wollen, bevor es auf die Alp geht und auf den Wiesen des Dorfes wieder Gras zum Mähen wachsen darf. Vincenzo Pedrazzini kennt die Frau, der die Geissen gehören, kauft von ihr Käse, auch Gitzfleisch. Er steht in der Tür in T-Shirt und Jeans – gar nicht mehr so der Anwalt und Politiker, wie er das bis vor kurzem noch war. Sein Leben in der Deutschschweiz hat er gegen eines in der Tessiner Bergwelt getauscht, nun ist er begeisterter Gastgeber im eigenen Hotel und Restaurant. In Campo, wo er Bürger ist – das Dorf auf 1290 Metern, das nur über unzählige Kurven zu erreichen ist, zählt gerade mal fünf Einwohner. Doch wer einmal der Faszination dieser einzigartigen Landschaft um Campo erlegen ist, wird immer wieder in die Abgeschiedenheit dieses magischen Ortes zurückkehren. Im Sommer sowieso, aber auch im Winter (die Strasse wird schwarz geräumt).

Das Gasthaus «Fior di Campo» ist ein überaus geglückter Umbau und Anbau. Beginnend beim Ristorante, dem auf zwei Seiten offenen Kamin, der Terrasse und dem Gewölbekeller für den Wein, den Zimmern mit Aussicht (Nummer 8!) und dem einzigartigen Wellnessbereich. Was die Küche draufhat, darf ruhig als unbeschreiblich und als völlig unerwartet bezeichnet werden. Erstaunlich. Grossartig. Bei einem Glas Bondola von der Azienda Mondò lassen wir uns die Geschichte des Dorfes mit seinen verstreuten Häusern erzählen, den markanten, unübersehbaren Palazzi Pedrazzini mittendrin, und vom reichsten aller Pedrazzini und seiner Silbermine in Mexiko. Von Giovanni Pedrazzini, von 1914 bis 1916 Stadtpräsident von Locarno, wussten wir bislang nur, dass dort ein Platz mit monumentalem Brunnen nach ihm benannt ist.

Zur Speisekarte und zu ein paar zusätzlich von der Küche an diesem Tag empfohlenen Gerichten. Es gäbe ein Tatar vom Thunfisch, auch eins vom Toro, frische badische Spargeln, allenfalls mit Jakobsmuscheln kombiniert, und Gitzi.



Gnesa, Gordola (Seite 046)

Wir lassen uns ein bisschen Zeit bei der Wahl, geniessen etwas vom grosszügig geschnittenen Bison-Salami und vom cremigen Käse von den Geissen im Dorf. Einen lauwarmen Vitello tonnato gäbe es oder eine Entenleber-Terrine mit Apfelchutney (Fr. 19.–/18.–). Gnocchi fatti in casa (Fr. 14.–/18.–) oder hausgemachte Ravioli (Fr. 16.–/19.–). Dann ein Lachsforellenfilet, ein Mistrkratzerli, Rindsbäckchen an einer Rotweinsauce oder Ossobuco di vitello mit Gremolata bei den Hauptspeisen.

Wir bleiben bei den Empfehlungen des Tages. Geniessen den Teller mit geschnittenen Spargeln und schmackhaften Tomätchen und den kurz in der Pfanne gewendeten Jakobsmuscheln (Fr. 22.–). Der rohe Thunfisch ist in nicht zu kleine Würfel geschnitten, die mit Olivenöl aromatisiert, auf Orangenscheiben gelegt und mit etwas Sprossen verziert sind. Dazu wird ein Schälchen mit Maggia-Pfeffer gestellt, auch ein Extrakännchen mit dunkelgrünem Olivenöl. Das stammt aus der winzigen Produktion des italienischen Weingutes Il Tagliato in der Toskana, das sich in Schweizer Besitz befindet und an unserem Tisch die Weinauswahl erleichtert. Denn der Weinkeller im «Fior di Campo» ist von ausgesuchter Quali-

tät, ob Tessiner Gewächse (von Garzoli, Gialdi, Huber, Stucky, Tenimento dell'Ör, Vinattieri, Zündel), solchen aus Italien (Paleo von Le Macchiole) oder dem Bordelais (Gruaud Larose, Rauzan-Ségla, beide 2004). Wir trinken also einen Roten von Tagliato, den Mano'n Mano 2014, gekellert aus Sangiovese-Trauben (90%) und einer uns bislang unbekanntem Sorte, Foglio Tonda. Ein seidig-eleganter Tropfen, auch eine Rarität – auf der Flasche ist von Hand geschrieben, dass es sich um die Nummer 570 der gesamten Produktion von 972 Flaschen handelt. Der italienische Wein passt bestens zu den Hauptspeisen (je 42.–). Zum Capretto, das wir so gut, so saftig (und sich wie von selbst vom Knochen lösend) im Tessin noch gar nie bekommen haben. Einzigartig ist aber nicht nur das Gitzi mit feinem, weissem Risotto, sondern auch das Filet vom Stier, das genügend Biss hat, mit schöner Zeichnung vom Grill. Das Gemüse dazu, verschiedene Rüebli und Kohlräbli, sind lind und kurz noch in Butter geschwenkt worden.

Ein wunderbares Essen, und hier zu übernachten, wäre jetzt sicher eine gute Idee. Um spätabends in gesprächiger Gesellschaft noch einen Single Malt zu geniessen. Ein weiteres Hobby



Blu, Locarno (Seite 048)

des Hausherrn. 200 verschiedene Labels stehen inzwischen zur Wahl. Tendenz steigend. wm

Case Pedrazzini 1
6684 Campo (Vallemaggia)
Fon 091 754 15 11
www.fiordicampo.ch
mo-so 11.30–21.30 Uhr
(Küche 12–14 & 18.30–21 Uhr)
HG Fr. 18–45

s t v

Tessiner Trendsetter: Rang 4

Contra

Senza Punti

Dreierlei Fleisch

Dass das «Senza Punti» nur an Wochenenden geöffnet ist, hat einen einfachen Grund: Baumanns sind Quereinsteiger und haben mit der Deutschschweiz noch nicht ganz abgeschlossen: Er ist Architekt und politisch aktiv, sie Krankenschwester. Donnerstag ist ihr freier Tag. Am Freitag geht es für die Gäste los – im ersten Jahr. 2019 wird die Küche dann auch unter der Woche ihren Betrieb aufnehmen. Doch ein Besuch lohnt sich jetzt schon.

Beat Blum hat seinerzeit das «Senza Punti» erfunden, betrieben und jetzt an Gabriela und Markus Baumann wei-

tergegeben, die sich 2017 im Verzascatal in einem Grotto einen kleinen Restaurant geholt haben. Für ihr Abenteuer in Contra haben sie den bekannten Koch vom «Grotto Lauro» in Arcegno mit ins Boot geholt, Aldo Sigel, der auch ein bekannter Maler ist. Im März 2018 war Eröffnung, und bei unserem Besuch Mitte April schien den beiden Männern das Kochen relativ leicht von der Hand zu gehen. Und Gabriela, die den Service draussen auf der Terrasse wie drinnen in der Stube schmeisst, ist sowieso die Fröhlichkeit in Person.

Der grosse Weinschrank, Beat Blums ganzer Stolz, ist verschwunden, man wollte etwas mehr Platz für die Gäste schaffen. Geboten wird an diesem Freitagabend ein Viergänger, der es in sich hat (Fr. 62.–). Vorweg zur Einstimmung, zum Glas Franciacorta Satèn (Le Cantorie, Fr. 9.–), wird etwas Salami, Frischkäse und Maggiabrot gebracht. Markus Baumann fragt, ob es okay sei, wenn wir mit ein paar Antipasti misti beginnen würden, mit grünem Salat und Spargel und Rohschinken. Auf unseren Wunsch bekommen wir auf dem einen Teller statt Spargel etwas Lardo und Trockenfleisch. Danach wird in die Mitte des Tisches eine heisse Platte

mit hausgemachter Lasagne gestellt, zum Selberschöpfen. Die Teller, das ist im «Senza Punti» eiserne Regel, müssen bei heissen Gerichten immer heiss sein. Und sie sind es auch. Wie beim Hauptgang, der «Trilogia di sera». Wir dachten natürlich, dass wir zwischen Polpettone, Coniglio und Tagliata di manzo auswählen würden. Erst als nach und nach alles aufgetischt war, wurde uns klar: Es gibt von allem, mehr oder weniger. Ein bisschen Hackbraten mit Pilzen und etwas Polenta, ein bisschen Tagliata, gleichmässig rosa das Fleisch, mit etwas Gemüse, sowie noch etwas vom geschmorten Kaninchen. Das ist nicht zu schaffen, wir nehmen darauf einen Schluck von unserem Sassi Grossi von Gialdi (Fr. 85.–) – «sazio» heisst satt, und das sind wir. Das «Dreierlei Fleisch» gibt's jeweils in verschiedenen Kombinationen (aus zwölf Gerichten). Von Arrosto di vitello e maiale al forno bis Ossobuco, Piccata milanese und Saltimbocca.

Mit einem Dessert hatten wir nicht mehr gerechnet, aber Aldo Sigel wollte nicht lockerlassen, «einfach von allem ein bisschen». Und ja, auch das schmeckte, Löffel um Löffel, das Stück vom Karamellköpfl, die Schokoladenmousse oder das kleine Etwas vom Tiramisu. wm

Via Contra 440, 6646 Contra
Fon 091 600 15 15
www.senza-punti.ch
fr-so 11–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
mo-do geschlossen sowie
November bis Mitte März.
Ab 2019: 5 Tage die Woche offen
HG Menü ab Fr. 54

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 8

Gordola

Gnesa

Cordon bleu und Tignanello

Die Pizzeria «Gnesa» an der Hauptstrasse ist nicht zu übersehen. Wir wären aber ziemlich sicher am Ristorante von Piero Matozzo und Danilo Camossi vorbeigefahren, hätten wir nicht einen Tipp bekommen. Dabei kennen (und schätzen) wir die Macelleria Efra von Franco Ferrini in Gordola, nur ein paar Häuser weiter. Nun denn, wir haben es geschafft und merken rasch, dass sich dem Gast im «Gnesa» verschiedene Möglichkeiten bieten: die Tische hinter der verglasten Terrasse zur Strasse, dann die Beiz. Wir fragen nach einem Platz im edleren Teil des

Restaurants linkerhand des Eingangs mit lachsfarbenen Tischtüchern und graublauen Hussen über den hohen Stuhllehnen. Wir sehen gleich, dass zahlreiche Feinschmecker hier tafeln, die scheinbar um die Qualität der «Gnesa»-Küche wissen.

Uns wird ein sizilianischer Weisswein namens Zibibo von Donnafugata empfohlen, einem der bekannten Weingüter auf Sizilien (Fr. 6.–/dl); die Traubensorte mit dem lustigen Namen wird auch zu Moscato di Pantelleria verarbeitet. Die «Gnesa»-Weinkarte ist im Übrigen sehr übersichtlich gegliedert und gut sortiert. Unter den 13 roten Tessinern finden sich sowohl Rompidèe (Chiodi), Ronco dei Ciliegi (Mondò) oder Sinfonia (Chiericati), bei den 16 roten Italienern ein Bracco dell'Uccellone (Braida), auch im Magnumformat, oder ein Tignanello (Antinori, Fr. 95.–).

Beim Essen werden auch Empfehlungen ausgesprochen, mit der Betonung auf die Verwendung von regionalen Produkten. In einem Glasschälchen werden Appetitanreger aufgetragen, etwas Salami und frittierte, lauwarmer kleine Kugeln und Taschen mit unterschiedlichen Füllungen, Kircherbsen und Mozzarella mit wenig Tomatensauce. Die Speisekarte präsentiert sich ziemlich ausufernd, was unter anderem am Pizzeria-Angebot (zu bekommen auch im edlen Teil des «Gnesa») mit über 30 zur Wahl stehenden Varianten liegt. Teuerstes Gericht ist mit 47 Franken die Costata di manzo alla fiorentina. Wer Pasta und Risotto nicht als Vorspeise, sondern als Hauptgang bestellt, kommt mit etwas mehr als 20 Franken aus. Paccheri mit Meeresfrüchten bieten sich an (Fr. 18.50/28.–), Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella (Fr. 15.–/20.–), hausgemachte Ravioli (Fr. 15.–/22.–) oder der Loto-Risotto mit Steinpilzen und Safran (Fr. 15.–/24.–). Wir geniessen die speziell empfohlenen Penne an einer kräftigen Safransauce mit Black-Tiger-Gamberoni und kleinen schmackhaften Tomaten (Fr. 18.–/27.–) – eine reichliche Portion auch als Primo. Bei den Secondi hören wir nochmals auf den Chef und bekommen im Ei gewendete Eglifilets an heisser Butter mit Salbei und frisch gemachter Tartaresauce à part (Fr. 35.–) und ein gewaltiges Cordon bleu (mit Farina bona paniert), gefüllt mit Schinken und einem ausgezeichneten Alpkäse, der bei jedem Ansetzen mit dem Messer aus dem Fleisch quillt.