

2013  
2014

# TESSIN GEHT AUS!



Die gluschtigsten Grotti für Geniesser  
Die besten Beizen in den Dörfern  
Wo Gourmets auf ihre Rechnung kommen  
Tische mit Aussicht und direkt am See  
Die neuesten Trendsetter und die bewährten Institutionen  
Die besten Lokale für Weinliebhaber  
ADRESSEN: Die besten Hotels und alle Restaurants im Tessin

100  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





Kartoffeln sind oft ein Schwachpunkt. Hier schmeckten sie richtig kartoffelig. Oft ist die gelbe Knolle liebloses Beiwerk – im «Montalbano» glänzt sie eigenständig und kraftvoll.

An die Weinkarte wagten wir uns nicht, weil wir zur Mittagszeit gekommen waren, doch zwei Gläser des Centenario, eines nur kurz im Barriqué ausgebauten Merlot aus dem benachbarten Weingut, der herrlich spätsommerlich Kirscharomen entfaltet, durften es dann doch sein. Als Nachspeise kommt die phantastische Käseauswahl aus dem Mendrisiotto auf den Tisch, auch der berühmte Zincarlin fehlt nicht. Und dann ist es tatsächlich Zeit zu gehen. Jammerschade, in diesem Wohnzimmer hätten wir uns gern bis zum Abend aufgehalten – um uns dann erneut über das Menü herzumachen. *stm*

Via Montalbano 34c  
6854 San Pietro di Stabio  
Fon 091 647 12 06  
www.montalbano.ch  
di–fr 12–14 & 19–24, sa 19–24,  
so 12–14 Uhr (Küche bis 21 Uhr),  
mo, sa-mittag & so-abend geschlossen  
sowie letzte Juni- erste Juli-Woche und  
zwei Wochen im Januar  
HG Fr. 38–55

m s t v

Tessiner Institutionen: Rang 1

## Serpiano

### Locanda Ticinese

*Piacere Serpiano*

Am schönsten sitzt man auf der grossen Terrasse, das Panorama ist überwältigend, es ist der erste gefühlte Sommertag in diesem Jahr und der Kellner ausnehmend nett. Verabschieden wird er uns später, nach doppelten Espressi und Limoncello, mit Handschlag.

Wir teilten uns ein vorzügliches Veli di vitello con salsa tonnata (Fr. 18.50), seine Leibspeise, das Affettato misto (Fr. 25.–), «opferte» der Liebste allerdings höchst ungern, war dann aber zufrieden. Gelüstet hätte uns auch die Piadina romagnola mit Speck und Brie. Die Ravioli auf einem Spargelseelein und mit Büscion di capra gratiniert, waren delikater und olivenölglichtschig. Der Merlot (Fr. 5.–/dl) rundete schön ab. Als luftiger Raumschmuck baumeln, golden gerahmt, Tessiner Weinflaschen (auch der Runca mit der von Lokalmatador Tazio Marti gestalteten Mond-Etikette) über dem Geländer, kommt Wind auf, werden sie eingezogen. Aber das war unnötig, es blieb genügend Zeit, die

raffinierte Sonnenschirmanlage auszuprobieren.

Abends legen Küchenchef Nicola Rigamonti und seine Brigade erst richtig los, mit dem Menu gastronomico. Es kostet trocken 62 Franken und mit je einem Glas passendem Wein pro Gang begleitet 90 Franken. Verlockend die Vorspeisen, eine Spargelmousse mit Belper Knolle, die Calamaretti mit pürierten Kichererbsen. Dann das Rindsfilet an Barolo-Sauce. Oder das Rotbarschfilet aus dem Ofen. Oder die schwarzen Cannelloni mit Broccoli und Venusmuscheln. Serpiano? Con piacere! Nicht nur, aber auch wegen des Panoramas, eines der schönsten, das die Schweiz zu bieten hat. *es*

6867 Serpiano  
Fon 091 986 20 00  
www.serpiano.ch  
mo–so 7.30–24 Uhr (Küche 12–13.30 &  
18.30–21 Uhr, dazwischen kleine Karte,  
so 11.30–14.30 Uhr Brunch), Anfang  
November bis Mitte März geschlossen  
HG Fr. 28–38

m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 8

## Seseglio

### Vecchia Osteria di Seseglio

*Alles ausser alt*

Speckstein und Parkett am Boden, dicke Holzbalken an den Decken, zwei gewaltige 150 Jahre alte Kamine, dazu der Name «Altes Gasthaus»: Hier geht es doch gewiss zünftig zu, gibt es deftige, einfache Tessiner Spezialitäten? Polenta, Brotkuchen, Kürbissuppe, dazu offene Weine und einen Grappa hinterher? Weit gefehlt: Chefkoch Ambrogio Stefanetti wurde erst 2010 vom «GaultMillau» zum «Aufsteiger des Jahres» im Tessin gewählt, und auch bei unserem zweiten Besuch sind wir angenehm berührt von der kreativen Küche in gemütlichem Ambiente, das sich über drei Säle erstreckt. Nein, Haute Cuisine muss nicht immer gespreizt und formal sein.

Und wen das immer noch nicht überzeugt – die Bedienung kommt an den Tisch und raunt: «Wir haben einen ganz frischen Hamachi da, fast sechs Kilo – wenn Sie rohen Fisch mögen.» Und ob wir mögen. Eine japanische Gelbschwanzmakrele verirrt sich schliesslich nicht allzu oft in heimelige Tessiner Wirtsstuben. Stefanetti lässt fragen, ob wir Tatar oder Carpaccio bevorzugen. Wir überlassen dem Chefkoch die Zubereitung – und er serviert uns, nach einem Entrée aus Trüffel auf



Grotto Eremo di San Nicolao, Somazzo

Topinamburcreme, beide Zubereitungsarten, dazu gibt es Salat mit Puntarelle (Chicoréespitzen). Ein ausgezeichnete, ungewöhnlicher Auftakt.

«Da ich viele Stammgäste habe, muss ich mir immer etwas Neues einfallen lassen», erklärt Ambrogio Stefanetti am Tisch. Das gelte besonders fürs Wochenende, wenn viele Menschen aus dem Ort und den umliegenden Gemeinden zum Essen kommen: «Wir sind alles andere als ein klassisches Touristenlokal, dazu liegen wir zu weit von den typischen Routen entfernt.»

Wie es dann wohl John Wayne in das Gasthaus aus dem Jahr 1861 verschlagen hat? Tatsächlich liess es sich «The Duke» hier, im südlichsten, italienischsten Zipfel des Tessins, gut gehen. Was genau er gegessen hat, ist leider nicht überliefert, aber ein Foto und ein Eintrag im Gästebuch beweisen den hohen Besuch. Anschliessend können wir aber nicht widerstehen und kehren angesichts des verheerenden Schneetreibens vor der Tür und des prasselnden Kaminfeuers zu einem ganz traditionellen Gericht zurück: Die Kartoffelgnocchi mit Kalbsragout können angesichts der winterlichen Grosswetterlage nicht besser schmecken. Beinahe hoffen wir darauf, eingeschneit zu werden, denn

dann dürften wir uns intensiver der Weinkarte widmen, auf der Namen wie Sassicaia oder Ornellaia locken. Vor allem aber gibt es seit kurzem auch zwei Gästezimmer in der «Vecchia Osteria». Wir erkundigen uns vorsichtshalber – ja, sie wären sogar noch frei ... *stm*

Via Campora 11, 6832 Seseglio  
Fon 091 682 72 72  
www.vecchiaosteria.ch  
mo–sa 12–15 & 19–24, so 12–15 Uhr  
(Küche 12–14 & 19–22 Uhr),  
so-abend geschlossen sowie zehn  
Tage nach Weihnachten  
HG Fr. 20–52

m s t v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 1

## Somazzo

### Grotto Eremo di San Nicolao

*Fleischvögel in der Felswand*

Wer zur Kapelle will, muss durchs kleine Restaurant. Mit seinem Felsengärtchen, den mit Packpapier bedeckten Tischen (aber es gibt Stoffservietten!), dem schützenden Mauerchen und der fabelhaften Aussicht bis weit nach Italien. Das «Grotto San Nicolao», einst eine abgeschiedene Einsiedelei, vor 600 Jahren errichtet, klebt spektakulär an der

m Mittagsmenü

r Raum für Raucher

s Sonntag offen

t Terrasse/Garten

v vegetarische Gerichte





Grotto Santa Margherita, Stabio

senkrechten Felswand, 300 Meter über Mendrisio. Lorenza Pons ist die Gastgeberin an diesem magischen Ort etwas oberhalb von Somazzo und die Freundlichkeit in Person. Sie schenkt erst mal zwei Gläser Weissen ein, vom Bianco di Merlot der Fratelli Corti in Balerna.

Was es zu essen gibt, finden die Gäste auf einer beidseits bedruckten Speisekarte (auf der einen Seite auf Deutsch). Etwa ein Menü für 38 Franken, das mit der gängigen Tessiner Aufschnittplatte beginnt (Salametto, Lardo, Cornichons, eingelegte Zwiebelchen usw.), zu dem als Hauptgang die Fleischspezialitäten des Hauses gehören, etwa Kaninchen oder Ossobuco. Wir bestellen verschiedene Käselein, Formaggini di capra (Fr. 6.-), auch den Zincarlin aus dem Valle Muggio (Fr. 8.50), dazu wird zweierlei frisch geschnittenes Brot gereicht.

Im ebenerdigen Gastraum mit altem Klinkerboden, vier Tischen und einem Camino holt man sich den Wein, falls man nicht jenen des Hauses aus kleinen Tazzin trinken will. Im Gestell finden sich zwei Rovio-Weine von Gianfranco Chiesà, auch der Tera Creda 2009, ein reinsortiger Merlot des Starwinzers Enrico Trapletti aus Colderio (Fr. 50.-). Als Hauptgang bekommen wir Uccelli scapati, Fleischvögel, klein wie der

kleine Finger, aus Schweinsplätzchen, gefüllt mit Pancetta (Fr. 23.-), in einem Schälchen serviert wie die gesprenkelte, dunkelgelbe Polenta.

Statt Digestivo gibts nach dem Caffè einen Besuch in der «Hauskapelle». Dort bewundern wir das Presbyterium im tonnengewölbten Schiff mit seinen Stuckreliefs. Die wurden im Jahr 1615 von Giovanni Antonio Colomba aus Arno ausgeführt.

Vicolo San Nicola 7, 6872 Somazzo  
Fon 091 646 40 50  
di-so 11-23 Uhr  
(Küche 12-14 & 18.30-21 Uhr),  
mo geschlossen, von November bis März  
nur auf Reservation 24 Stunden im voraus  
HG Fr. 22-38

s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 10

## Stabio

## Grotto Santa Margherita

## Paradiesisches Versteck

Das Global Positioning System (GPS) hätte beinahe kollabiert, aber wir landeten schliesslich doch dort, wo wir hinwollten, im idyllischen, versteckten «Grotto Santa Margherita» an der Südtessiner Peripherie, am Rand der Out-

skirts von Stabio. Seit einem Jahr wirten hier Cristina Bosia und Valerio Togni. Speziell sind im «Santa Margherita» schon die Wandmalereien, draussen und drinnen. Sie stammen, heisst es, von kunstsinnigen Grenzsoldaten. «Fresken aus dem Brotsack» sozusagen, wie es der geschätzte Dürrenmatt-Biograf und passionierte Wahltesiner Peter Rüedi formulierte. Den wohlthuend undekorierten, nüchternen Speisesaal schmücken Paarszenen: Da wird eine junge Frau von einem amerikanischen Soldaten begleitet oder angemacht, wie im Film. Grenzwertig ist die kühn androgyne Briener Szene: Nimmt eine Sie einen Er am Wickel oder eine Sie? Kulinarisch setzt das Lokal auf Slow-Food und hausgemachte Spezialitäten. Der überaus schmackhafte Affettato war vom Nachbarn. Der mit Sardellenpaste gewürzte gedünstete Trevisano (Radicchio) war köstlich. Die Capelletti an Nussauce essen wir noch so gern bald wieder. Und der Merlot? Süffig, obwohl sozusagen konkurrenzlos günstig (5 dl/ Fr. 20.-). Freundliche Preise auch auf der Speisekarte. Einer von vielen Gründern zum Wiederkommen!

Via S. Margherita 31, 6855 Stabio  
Fon 091 647 33 77  
www.grottosantamargherita.com  
mo 18-23, di-sa 10-23 Uhr  
(Küche 12-14 & 18.30-22 Uhr),  
mo-mittag & so geschlossen  
HG Fr. 18-28

s t v

Grotti für Geniesser: Rang 11

## Vacallo

## Conca Bella

## Rundum perfekt

Kurz vor dem täglichen Grenzstau Richtung Italien führt die letztmögliche Autobahnabfahrt «Chiasso Centro» in einen der letzten Aussenposten der kulinarischen Schweiz. Das «Conca Bella», Hotel, Restaurant (und was für eins!) und Enoteca (und was für eine!), macht Werbung für einen der südlichsten Zipfel des Tessins. Warum über die Grenze fahren, wenn das gute Leben so nah ist? Es spricht immer für ein Restaurant, wenn der Anspruch hoch, die Bedienung aber unkompliziert-freundlich ist.

Die Besitzerin, die Deutschschweizerin Ruth Montereale, und ihr junger Chefkoch Andrea Bertarini kreieren eine gastfreundliche Wohlfühlatmosphäre. Doch bei den Gerichten lassen sie keine Kompromisse zu, schon der Gruss aus der

Küche lässt Bertarinis Brillanz erkennen. Der «Blumentopf» aus Haselnusscreme mit Chlorophyll als Blumenerde, darin ein wie eine Pflanze aufragendes Salatblatt, zeigt den molekularen Anspruch. Brot und Pasta und auch der Aceto balsamico stammen aus eigener Produktion; letzterer sollte uns auch bei der Foie gras und den Tortelli begegnen. Während die Foie gras (Fr. 32.-) mit Toast, Feige (und jenem Tropfen braunen Goldes, 30 Jahre gereift) eher klassisch daherkommt, sind die Tortelli mit Culatello und flüssiger Parmesan-Füllung sowie Balsamico-Überguss (Fr. 32.-) ein kleines kulinarisches Kunststück: Beim Biss füllt sich der Mund mit warmem Käse – ein ganz besonderes Erlebnis, das nur die vielgeschmähte moderne Küche zu vermitteln vermag.

Aber man wird dem «Conca Bella» nur zur Hälfte gerecht, ginge man nicht auf die formidable Weinkarte ein. Die Bezeichnung «Karte» ist despektierlich, es handelt sich eher um ein Buch – nein, beinahe ein Lexikon, so vollständig sind die grossen Gewächse der näheren Umgebung und der weiten Welt vertreten. Vier Seiten Tessiner Merlots, sieben Seiten Bordeaux, Lücken sind kaum auszumachen. Die piemonteser Erzeugnisse von Angelo Gaja bekommen gar eine eigene Seite. Aber es ist nicht nur die reine Zurschaustellung der Weine, auch die Jahrgangstiefe überzeugt und zeigt die wahre Passion der Besitzer, die nicht nur mit Namen um sich werfen, sondern einen Keller für Entdecker geschaffen haben. In der Enoteca unter dem Restaurant kann auch eingekauft werden (natürlich zu anderen Preisen als jenen für das Trinken im Restaurant). Ausserdem werden in der Enoteca auf Wunsch nicht nur Degustationen, sondern auch Mittag- und Abendessen organisiert. Bei unserem Besuch bemerkten wir einen hübschen Auszeichnungsfehler: Die Doppelmagnum Merlot von Vinattieri, Jahrgang 2008, kostet im Restaurant 720 Franken, für den Heimtransport 0 Franken. Das wäre ein Deal, auf den wir uns gern einliessen!

Via Concabella 2, 6833 Vacallo  
Fon 091 697 50 40  
www.concabella.ch  
di-sa 7.30-24 Uhr  
(Küche 12-14 & 19-21.30 Uhr),  
mo & so geschlossen  
sowie vom 28. Juli bis 19. August und  
zwei Wochen nach Weihnachten  
HG Fr. 26-56

m t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 2

Mittagsmenü

Raum für Raucher

Sonntag offen

Terrasse/ Garten

vegetarische Gerichte