

**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**



## Osteria del Centenario

### Egons Festspiele

Nicht, dass Sie glauben, Sie hätten schon alles gegessen. Egon Bajardi wird selbst Sie noch eines Besseren belehren. Der Mann, Küchenchef und Inhaber der «Osteria del Centenario» in einer Person, denkt sich nämlich Speisen aus, die es nicht überall gibt. Eine Makrelen-Ceviche zum Beispiel mit Mango, Kokosmilch und Chili (Fr. 28.–) oder Dinkel- und Pinienkern-Couscous mit Frühlingsskrotten und Ziegenfrischkäse (Fr. 26.–). Falls Sie noch nie warme Sushi verzehrt haben – hier können Sie es (vielleicht, denn die Karte wechselt häufig!) oder sich mit der hiesigen Variation der Parmigiana vertraut machen: samt Aubergine, Riesengarnele und Tessiner Wurst (Fr. 27.–). Mögen Sie Pasta, bekommen Sie womöglich die mit Eselsbraten gefüllten Ravioli (Fr. 20.– die kleine Portion) und dürfen sich anschliessend etwas gönnen, das unter dem Titel «Das Kaninchen und die Schnecke» angeboten wird und 48 Franken kostet.

Kreative Küche ist, wir erkennen es schnell, das Markenzeichen des Meesters von Muralto und Cima-di-rapa-Mousse mit Curry ein erstes Zeichen des Ideenreichtums. Eine lockere, würzige, appetitanregende Masse, zu der Focaccia und kalabrisches Olivenöl ausgezeichnet schmecken. Und weil auch der schäumende Franciacorta von Antica Fratta Spass macht, lehnen wir uns entspannt und zufrieden zurück: Mögen die Festspiele beginnen! Am besten natürlich mit dem Degustationsmenü, das in vier Gängen 73 Franken kostet, in vier 89, in fünf 109. Alternativ könnte man das Degustationsmenü zu 126 Franken bestellen, aber mal ehrlich: Was soll überraschender sein als das, was eh schon angeboten wird? Da die Portionen zwar für normale Ansprüche ausreichend, aber nicht riesig sind, raten wir übrigens zu wenigstens vier Gängen; sehr Hungerige sollten noch einen Gang zusätzlich ordern. Gebratener Oktopus mit Romanesco, Kapern und einer Sauce von geräucherter Peperoni führt tief hinein in die mediterrane Küche. So wie die Tagliatelle mit Faves, Pecorino, Minze, Spargelcreme und knusprigem Speck. Dazu Wein aus dem Ticino oder aus der Nachbarschaft? Wir nehmen den Poggio Argentato der Fattoria Le Pupille und

bleiben, was die Begleitung des Hauptgangs angeht, gleich in Italien. Monte delle Vigne aus der Emilia-Romagna, eine saftige Mischung aus Barbera und Bonarda: wie gemacht zu der bei Niedrigtemperatur geschmorten Lammschulter mit Ratatouillesauce. So fein übrigens, dass wir auf die angebotenen Biere aus Bioggio und Gordola verzichten müssen. Das Kremlin, ein hochprozentiges Spezialbier mit Aromen von Schokolade, Kaffee und Lakritz, werden wir für einen späteren Besuch einplanen. Sie können ja schon mal vortesten, wenn Sie es eher schaffen sollten, und uns Bescheid sagen.

Mit unserem Dessert würde das dunkle Gebräu vermutlich nicht harmonieren. Wir bekommen Panna cotta mit Rhabarber, Himbeeren und einem wunderbaren Sorbet aus Eisenkraut. Würde Ihnen auch schmecken, sofern Sie coole Küche à la Egon mögen.

wf

Viale Verbano 17, 6600 Locarno Muralto  
Fon 091 743 82 22  
www.osteriacentenario.ch  
di-sa 11.30–15 & 18.30–24 Uhr  
(Küche 11.45–14 & 18.30–21.30 Uhr),  
mo & so geschlossen, so-abend Juli und  
August geöffnet  
HG Fr. 43–65, Menü ab Fr. 73

h m t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 4

## Orselina

### Il Ristorante (in der Villa Orselina)

#### Höhenflug

Es geht steil den Berg hinauf, schon fast höhenschwindlig ist die Aussicht hier. Erstaunlich, wie weit hinauf Locarno reicht. Also genau gesagt ist es natürlich nicht mehr Locarno, denn Orselina ist eine eigene Gemeinde. Von hier oben schaut man erhaben auf Locarno hinunter. Rechts die Wallfahrtskirche Madonna del Sasso, die der Villa Orselina offensichtlich einige Hochzeitsfeiern beschert. Dass diese dort stattfinden, liegt natürlich an der sensationellen Aussicht, nicht zuletzt aber auch am guten Ruf der Küche. Nun wird uns aber bei der Ankunft beschieden, dass seit diesem Jahr ein neuer Koch hier die Löffel schwingt. Das ist etwas ungerecht, denken wir. Nicht uns, sondern dem Koch gegenüber, da er bei unserem Besuch erst den dritten Tag hinter sich hat. Der gebürtige Italiener Riccardo Scarmacio hat aber in der



Osteria del Centenario, Locarno Muralto

Schweiz schon einige Erfahrung gesammelt. Nach Gstaad und Interlaken lockte es ihn ins Tessin, wo er verschiedene Stationen absolvierte.

Die Karte ist mehr als vielversprechend. Ein Thunfisch-Tataki mit knusprigem Lauch, Grapefruit und Ingwersenf veratet Mut und Experimentierfreudigkeit. Die Spaghetti vongole mit Broccoli-creme und Safranbrot ebenfalls. Und nicht einfach Spaghetti, sondern solche aus Gagnano, einem Mekka der Pasta-Produktion. Oder Cavatelli mit grünem Spargel an Currysauce und knusprigen Pata negra? Wir werden neugierig.

Erst mal lassen wir uns aber ein Glas von Paolo Heftis hervorragendem weissem beziehungsweise schon fast rosé Merlot Tre Perle di Pedemonte servieren, der als Wochenwein im Offenausschank erhältlich ist. Der allgegenwärtige Maître d'Hotel Andrea Pannozzo, der auch den Keller betreut, kennt sich offensichtlich aus. Ausserdem beherrscht er die grosse Kunst, Freundlichkeit und Natürlichkeit erfrischend zu kombinieren. Wir jedenfalls würden ihn sofort für einen Preis als besten Maître weit und breit nominieren.

Wir bestellen die Ravioli, das Gericht, das vielleicht am besten Auskunft über das Können eines Kochs vermittelt. Hier

werden sie mit absolut frischen Crevetten gefüllt und an einer himmlisch leichten, mit Pinienkernen angereicherten Lauchsauce serviert. Absolut perfekt! Nicht zu dünn der Teig, die Füllung unverfälscht mit viel Eigengeschmack, die Sauce dezent. Bei den Fischen locken ein Merluzzo alle vongole mit Meeresfrüchte-Mayonnaise sowie ein Zander mit Mönchsbart, beim Fleisch ein Entrecôte oder ein T-Bone vom Lamm mit Knollensellerie-Püree. Wir haben es aber auf das Kalbsfilet abgesehen und sind da vor allem auf die Taleggio-Sauce mit Artischocken gespannt. Ein Volltreffer, wiederum. Dass eine Käsesauce so leicht daherkommen kann, ist schon allerhand. Die Kombination mit den Artischocken ist perfekt, und die Polenta aus alten Tessinersorten sucht ihresgleichen. Nun, es scheint, dass wir ein neues Lieblingsrestaurant im Tessin haben.

nvh

Via Santuario 10, 6644 Orselina  
Fon 091 735 73 73  
www.villaorselina.ch  
mo-so 11.30–15 & 19–23 Uhr  
(Küche 12–14 & 19–22 Uhr),  
geschlossen Anfang November bis  
Anfang März  
HG Fr. 38–56

h (draussen) m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 1