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

www.gaultmillau.ch
9 783952 377291

Lugano Cassarate

Arté al Lago

Piedi in acqua

Französische Restaurants an bevorzugter Lage direkt am Strand schmücken sich voller Stolz mit dem Attribut «pieds dans l'eau». Heute können wir diesen Luxus in schönster Form geniessen – allerdings in der östlichen Ecke der Bucht von Lugano. Das Gefühl von «i piedi in acqua», zusammen mit dem Blick aufs gegenüberliegende Ufer und auf den San Salvatore, ist atemberaubend, besonders an diesem kühlen Tag, wo das Bleigrau des Wassers fast nahtlos übergeht in das des Himmels.

Die Stimmung drinnen ist äusserst angenehm und das Ambiente gepflegt und behaglich. Das «Arté» ist im Parterre eines herrschaftlichen früheren Hotels untergebracht, und die Küche hat sich seit einigen Jahren viel Respekt verschaffen können. Dies absolut zu Recht. Die Spaghetti alla chitarra an einer Hummersauce mit caramelisiertem Fenchel sind mit tasmanischem Pfeffer raffiniert abgeschmeckt. Einem Acquerello-Risotto (Fr. 25.–) geben Gorgonzolamousse und feine Kürbisstückchen den besonderen Kick. Herrlich angerichtet ist das butterzarte Hirschfilet in einer Salzkruste (Fr. 49.–), und die Filets von Lamm und Kaninchen sind nicht nur sehr gekonnt auf den Punkt gebraten, sondern auch spannend aromatisiert, zum Beispiel mit etwas Pulver von geräuchertem Speck. Ebenfalls ausgezeichnet schmeckt uns eine feine Dorade royale mit getrüffeltem Kürbis und einer Petersilienpaste.

Weil man hier nicht ans Aufhören denken mag, machen wir noch etwas weiter. Erst mit vier Sorten gut gereiftem Käse (vom Bedrettotal bis Taleggio). Dann mit einem Bijou von Birnenterrine in zwei Farben, begleitet von einem Törtchen mit lokalem Cottage Cheese. Und schliesslich mit einem Grappa, den uns der fachkundige und zuvorkommende Geschäftsführer sogar offeriert.

Nicht deswegen, aber wegen der sehr gepflegten Küche und der wunderbaren Lage werden wir hierher zurückkommen. Und, ja, nicht zuletzt auch wegen des schönen Weinangebots, was wir keineswegs unterschlagen möchten. Hier sind wir dem Tipp des Kellners gefolgt, zuerst mit einem Glas Grillo Parlante, einem höchst überzeugenden weissen Sizilianer. Und dann mit einem Agontano Conero 2006 (Fr. 62.–) mit ausgezeichnetem Preis-Genuss-Verhältnis. *hjk*

Piazza Emilio Bossi 7
6906 Lugano Cassarate
Fon 091 973 48 00
www.villacastagnola.com
di–sa 12–14 & 19–24 Uhr
(Küche 12–13.30 & 19–21.30 Uhr),
mo & so geschlossen sowie
drei Wochen im Januar
HG Fr. 40–58

Tische direkt am See: Rang 2

Lugano Castagnola

Grotto Centrale

Madonna!

Das «Grotto Centrale» liegt nicht etwa zentral, wie man dies vom Namen vielleicht anfangs denken würde, sondern in Castagnola, eigentlich fast schon in Ruvigliana am Hang des Monte Brè gegenüber der Kirche San Giorgio mit seinem mittelalterlichen Gemäuer, dem schönen Hauptaltar mit Szenen aus dem Rosenkranz und der Statue der Jungfrau Maria. Heilige Maria, Mutter Gottes – auch Madonna genannt. Aber dazu später.

Die Hanglage am Monte Brè ist auch gleich eines der Highlights dieses über hundertjährigen, traditionellen Grottos. Die Aussicht über das Lichtermeer der Stadt Lugano, den See, auf den prägnanten San Salvatore und rüber zum Ponte di Melide ist einfach himmlisch. Diese geniesst man draussen unter der Pergola und eingefasst von Kastanienbäumen an einem der einfachen Tische mit rotweissen Tischdecken oder drinnen in der schmucken Stube mit 24 Plätzen. Alte Holztische, jeder anders, Weingestell und Bilder von der Weinlese zu früheren Zeiten. Hier lassen wir uns gerne nieder und sind gleich willkommen. Für Romantiker gibts noch zwei, drei Tische auf der Veranda mit eben beschriebener Aussicht. Darüber wachsen Trauben, aus denen brennt der Chef dann ein paar Flaschen Grappa. Das Grotto ist rustikal, ohne kitschig zu wirken, dazu freundlich, casual und gepflegt. Aber wir sind ja zum Essen da.

Die übersichtliche Karte ist schnell am Tisch, passt zum naturfarbenen Tischset – hier drinnen Gott sei Dank keine Karos. Einfache Grottoküche ist Programm, Hausgemachtes saisonal abgestimmt. Nostrano. Heisst Affettato misto mit typischem Salami, Pancetta, Büscion – jung und gereift, Salametto und etwas Salat. Hausgemachte Tortelloni und Gnocchi mit zweierlei Sughi zur Auswahl, schliesslich Entrecôte, Costolette d'agnello, Costine und Luganighetta vom Grill mit Beilagen. Heute speziell noch Polenta mit Saltimbocca oder wahlweise mit Moscardini (kleinen Tintenfischen in Tomatensauce). Amen. Was braucht es mehr in einem Grotto? Die Polenta ist, wie sie sein soll: grobkörnig, fest und dunkel. Die hausgemachten Tortelloni mit Butter und Salbei schmecken echt fein, der Antipasto kommt mit Essigzwiebeln und -gurken. Ohne Murren wird auch eine halbe Portion serviert (und auch nur halb berechnet). Ausserdem lernen wir während der Gangfolge die Tochter des Chefs, deren kleinen Sohn, ihren Ehemann und Küchenchef, den Chef selber – er sagt, dass seine Frau die Chefin sei –, und einige Freunde des Hauses kennen. Santo cielo!

Weine: Merlot bianco und rosso im Glas oder den Nostrano aus süssen Americana-Trauben im Boccalino. Schmeckt im Sommer am besten gemischt mit Gazosa. Eine Liste mit Merlots in der Flasche (Fr. 34.– bis 78.–), einige Italiener zum Komplettieren. Die Abfüllung Merlot «Grotto Centrale» (Fr. 5.– das Glas) ist voll und fruchtig. Den Caffè können wir nicht sonderlich loben, den Rest uneingeschränkt. Limoncello Kosten des Hauses.

Ein sympathisches Grotto an wunder ler Lage, mit gutem Ambiente und el cher Küche. Zufrieden verabschieden uns, bedanken uns für die Gastfreu schaft – dies nicht ohne den Namen charmanten, leicht angegrauten Gas bers zu erfragen. «Mario Ciccone.» Ciccone! Der aufmerksame Leser al was jetzt kommen muss! So heisst d auch unsere amerikanische Popik die sich zu Anfang ihrer Karriere wie Jungfrau gefühlt hat. Madonna!

Via San Giorgio 30
6976 Lugano Castagnola
Fon 091 971 53 00
di–sa 18–24 Uhr (Küche bis 23 Uhr),
mittags, mo & so geschlossen
(ausser an Feiertagen) sowie von
Mitte September bis Mitte März
HG Fr. 18–36

Grotti für Geniesser: Rang 10

Grotto della Salute, Lugano Mass

Grotto della Salut

Familienabend

So funktioniert gute Gastronomie: platzen nach einem spontanen Um ohne Voranmeldung an einem warn