

**2016  
2017**

# TESSIN GEHT AUS!

Die besten Adressen für Feinschmecker im Tessin  
Was die aktuellsten Trendsetter auftischen  
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

**99  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET**





Al Lago (im Hotel Castello Seeschloss), Ascona

## Arcegno

### Grotto Lauro

#### Die Kunst des Geniessens

Als wir den Padrone fragten, wie lange er den Job als Wirt schon mache, winkte er nur ab. Lange, ganz lange schon! Aldo Sigel gehört halt zu den Urgesteinen der Tessiner Grotto-Wirte und propagiert, selbst ein renommierter Künstler, in seiner eigenwilligen Beiz die Verbindung zwischen Kunst und Gastronomie. Das mit der Kunst zeigt sich schon bei der höchst individuell gestalteten Speise-Wein-Karte, wie sie in dieser Form nicht häufig anzutreffen ist. Doch die bekamen wir zunächst kaum zu Gesicht. Stattdessen eilte der Chef herbei und fragte nach unseren Wünschen, schlug dieses und jenes vor, liess uns wählen. Wir gingen vertrauensvoll auf alles ein. Also erst mal warmes Brot und köstlichen Salami. Und ein Blick durchs urig wirkende Lokal, in dem der Chef immer mal wieder aus der Küche in den Gasträum kam, um zu schauen, wer da war. Um nette Worte mit Stammgästen zu wechseln. Um alte Freunde zu begrüßen und neue zu gewinnen. Mit Gattin Ruth schauten wir derweil nach dem Wein, liessen uns

weissen glasweise empfehlen – nicht gerade sensationell tiefgründig, aber okay – und fanden heraus, dass auf der Karte noch reichlich feine Flaschen verzeichnet sind. Allein die Erzeuger machten Lust aufs Bestellen. Chiodi, Giacosa, Firriato oder Avignonesi. Gute Namen, faire Preise. Und nur ja keine Beliebigkeiten!

Aber auch beim Essen standen Entscheidungen an. Zicklein oder Leber? Klar, Letztere! Wunderbar gegart und gewürzt. Da steht ein Könner in der Küche. Vorher aber bitte noch eine gemischte Antipasti-Platte. Mit Schinken, Melone, eingelegtem Gemüse, Kalb mit Thunfischsauce und allem Drum und Dran. Und Pasta? Aber ja, unbedingt. Auf der Karte standen Tagliatelle mit Gorgonzola oder mit Riesengarnelen, auch Spaghetti mit Bolognesesauce oder mit Tomaten waren verfügbar. Doch wir raten, unbedingt die hausgemachten Ravioli zu bestellen. So wie wir. Dünner Teig, aromatische Füllung auf der Basis von Kalbfleisch. Ausgezeichnet gemacht, hübsch angerichtet. Das schaffen in dieser Perfektion auch viele Gourmetrestaurants kaum bis gar nicht. Ob wir Polenta oder Risotto wollten zu unserem Hauptgang, wurden wir übrigens auch noch gefragt.

Wir nahmen die Polenta und liessen uns nochmals von der Qualität der Küche überzeugen. Danach wäre übrigens noch Zeit, um sich an der Käseplatte oder den hausgemachten Desserts zu vergreifen. Kastanientorte, die berühmte Mascarpone «Lauro» oder hausgemachte Mousse? Aldo Sigel versteht es, seine Gäste auch beim letzten Gang zu begeistern. Eigentlich ist das ja die wahre Kunst – den Gast so rundum zufrieden gehen zu lassen, dass er sofort ans Wiederkommen denkt. *wf*

Via Ceu 3, 6618 Arcegno  
Fon 091 791 42 96  
[www.grotto-lauro.ch](http://www.grotto-lauro.ch)  
di 18–23, mi–so 10–23 Uhr  
(Küche 12–14 & 18–21.30 Uhr),  
mo & di-mittag geschlossen  
sowie Januar und Februar  
HG Fr. 25–46

**m s t v**

**Grotti für Geniesser: Rang 3**

## Ascona

### Al Lago (im Hotel Castello Seeschloss)

#### Grüne Oase mit Seesicht

Ein Besuch im «Lago» in Ascona gehört zu den angenehmen Höhepunkten jeder kulinarischen Tessin-Reise. Die Lage am See ist einmalig, der Garten eine einzigartige grüne Oase und die Küche von grosser Beständigkeit, ohne Ausreisser nach oben oder unten. Gastgeber Giancarlo, der dem «Seeschloss», zu dem das «Lago» gehört, seit über 20 Jahren die Treue hält, trägt wie immer einen grauen Anzug. Und berät uns in Sachen Tessiner Rotweine. Unser Ronco dei Ciliegi Riserva 2011 (Fr. 88.–) scheint in der abendlichen Sonne verdunstet zu sein, so schnell ist er ausgetrunken. Zum Vergleich probieren wir darauf einen anderen Roten von der gleichen Azienda Mondò, den Questo (Fr. 94.–), der etwas eleganter wirkt und den Frauen am Tisch besser gefällt.

Wer im «Lago» speist, lässt den Asconarummel hinter sich. Auf einem runden Schieferplättchen wird Lachstatar aufgetragen. See und Meer bleiben auch danach das Thema an unserem Tisch. Mit Seelachsforelle, Seeteufel und Coquilles St-Jacques. Die gratinierten Jakobsmuscheln am Spiesschen sind auf sardische Artischocken gelegt und innen noch schön glasig (Fr. 26.–). Der Pesce fresco del mercato, ein Seeteufel mit Kapern, Oliven und Tomaten, ist wie immer eine sehr gute Wahl. Und die

Tranchen von der Seeforelle, ein Gang aus dem Degustationsmenü (Fr. 68.– bis 108.–), sind auf kleingeschnittenen Lauch gelegt, dazu gibt es etwas wilden Reis, und für die besondere Note sorgen die Spargeln und die Pinienkerne. Wer es mehr mit Fleisch hat: sehr empfehlenswert ist die Tagliata (vom Fassona-Rind aus dem Piemont) mit Bratkartoffeln. Wer ohne Pasta nicht auskommt: besonders sind die ligurischen Trofie mit Oliven oder der offene Raviolo mit jungem Spinat und einer Brunnenkressecreme mit Curry. Bei den Nachspeisen könnte man die Joghurt-Mousse mit frischen Himbeeren und Vollkornweizen-Splittern aus dem Menü wählen. Oder einen mit Kardamon parfümierten Cheesecake mit etwas Rhabarberkompott. Wir bekommen zum letzten Schluck Wein ein Käsedreierlei mit einem perfekt reifen Taleggio.

Gibt es etwas, das uns an diesem Abend gestört hat? Nur eine Kleinigkeit. Die portionierte, abgepackte Butter zum Käse. Aber das hat mit der Küche ja nichts zu tun. *wm*

Via Circonvallazione 26, 6612 Ascona  
Fon 091 791 01 61  
[www.ristorante-al-lago.ch](http://www.ristorante-al-lago.ch)  
mo–so 11–24 Uhr (Küche 12–21.30 Uhr),  
November bis März geschlossen  
HG Fr. 25–46, Menü ab Fr. 68

**m s t v**

**Tische direkt am See: Rang 4**

### Antica Posta

#### Österreich trifft das Tessin

Eine Auslese von Kracher zum Dessert ist ja keine Überraschung. Wäre sie jedenfalls nicht in einem ambitionierten Restaurant Wiens oder Salzburgs. Ist sie aber in Ascona, denn hier setzt man, wenn es denn süss sein soll, eher auf die Spezialitäten des südlichen Schweizer Kantons oder des benachbarten Italien. Der flüssige Abstecher ist ein Wink mit dem Zaunpfahl und führt den Gast schnurstracks zur Herkunft des Gastgebers. Christoph Bechter stammt aus Österreich, seine Frau Stephanie aus der Schweiz, und beide mischen ein bisschen Weltläufigkeit ins mediterrane gastronomische Angebot der «Antica Posta».

Welche übrigens ein wenig verborgen liegt und hinter ihren Mauern einen noch verborgeneren Innenhof beherbergt. Idyllischer kann man in ganz Ascona kaum speisen, doch auch der Gasträum besitzt Charme, die Karte