

**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**





Chiara, Locarno Muralto

angereist und wollen uns noch etwas Luft für die Weinkarte lassen. Daher beginnen wir mit einem alkoholfreien Bier (Clausthaler für Fr. 6.–) und werden dankenswerterweise nicht mitleidig belächelt.

Zeit, sich umzusehen, auch wenn der See hinter den grossen Fensterfronten um die Aufmerksamkeit buhlt: ein bisschen Lounge (überall Kissen), ein bisschen Bistro (Zweiertische eng an eng), ein bisschen mediterranes Glück. In der Küche, das hören wir von unserem Platz ziemlich deutlich, werden die Anweisungen konsequent und leidenschaftlich auf Italienisch gegeben. Auf dem Deckengemälde, einem blühenden, endlos verzweigten Laubbaum, könnte man bequem den Grundriss einer Vierzimmerwohnung in Originalgrösse zeichnen – samt Balkon und Gäste-WC. Wir beginnen mit den fünf Antipasti dello chef (Fr. 32.–) und geniessen weisse Tomatenschaumsuppe, Punta-relle mit Anchovis und Speckcroûtons, Zucchini mit Mozzarella di bufala, Basilikum und Kirschtomaten, eine raffinierte Interpretation von Vitello tonnato (lauwarmer Bonito auf blättrig-dünnem Kalbskopf-Carpaccio) sowie ein rassiges Rindstatar – ein echter Aufwand auch für die Bedienungen, die zu

jedem der fünf Schälchen ein eigenes Gedeck reichen, was für etwas Unübersichtlichkeit sorgt.

Am Nachbartisch wird der «Lake Burger» serviert (Fr. 28.–), der stets für grosses Hallo sorgt und wahrscheinlich die meistfotografierte Spezialität des Hauses ist. Nicht nur der Burger ist in seiner Üppigkeit etwas Besonderes, sondern auch die dazugehörigen pikanten Pommes frites, die in einem hübschen metallenen Gestänge serviert werden.

Wir hingegen widmen uns der formidablen Fleischauswahl und können unter anderem wählen zwischen 24 Stunden lang gegarten Short Ribs vom Angusrind (Fr. 38.–), einem Entrecôte, einem Chateaubriand oder gar einem mächtigen Tomahawk-Steak (für zwei Personen, Fr. 122.–). Schliesslich entscheiden wir uns für ein dry-aged Rindfilet (150 g Fr. 41.–, 200 g Fr. 52.–), in der Baumrinde gegart, vor allem aber im 800-Grad-Hochleistungs-Infrarotofen zubereitet, dem Nonplusultra der Grillkunst. Dazu bestellen auch wir die Pommes frites «Lago» (Fr. 6.–), zudem stehen vier Saucen (Sauce béarnaise, Pfeffer-Rahmsauce, Chimichurri-Sauce, Romesco-Sauce), Kräuterbutter oder Vadouvan-Jus zur Wahl.

Das Fleisch kam perfekt auf den Tisch, mit köstlicher Kruste und rosafarbenem Inneren – und mit dazu passendem toskanischen La Massa mit seinem kräftigen Sangiovese-Anteil im Glas (Fr. 10.–/dl). Nur den vielen Pfeffer hätte es angesichts der unwiderstehlichen Aromatik gar nicht gebraucht. Aber ob Pfeffer ans Fleisch gehört oder nicht, ist eine grundsätzliche Frage, mit der wir uns nicht allzu lange aufhalten wollen.

Als Dessert wird uns ausserhalb der Karte ein Cheesecake mit Erdbeeren empfohlen (Fr. 5.–) – wobei die Erdbeeren direkt in den Teig gequirlt waren, so dass ein zauberhaft rosafarbener Quader den Frühling einläutete. Da vergessen wir auch ganz schnell unseren Fehler, nach dem La Massa aus Neugier den kalifornischen Cabernet Sauvignon Cannonball (Fr. 10.50/dl) bestellt zu haben, einen Wein, der mit all den kulinarischen Preziosen nicht mithalten konnte.

stm

Via alla Riva 83a, 6648 Locarno Minusio
Fon 091 786 95 95
www.giardino-lago.ch
mo-so 8–23 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18.30–22 Uhr),
mo & di Oktober bis März geschlossen
sowie ganz November bis Mitte Februar
HG Fr. 26–38

h s t v

Tische direkt am See: Rang 9

Locarno Muralto

Chiara

Zweiter Frühling

Das ist eine der schönen Wiederentdeckungen in Locarno. Die kleine «Osteria Chiara» in Muralto, am etwas versteckten Vicolo dei Chiara zwischen Seepromenade und Bahngeleisen gelegen, erlebt einen zweiten Frühling. Über Jahre verwaist, ist sie spürbar aufgefrischt wieder aufgestanden. Die Fassade, nun in modischem Grau. Das Gärtchen glücklicherweise unverändert mit seinen Granittischen und der von Reben umrankten Pergola. Die eigentliche Osteria, nach wie vor eine grosse Gemütlichkeit ausstrahlend, mit Holztischen und voll behängten Wänden samt funktionierender Kuckucksuhr.

Der Service bittet zur Weinauswahl in den Keller (Achtung, zweimal den Kopf einziehen!), wo man in einem Gewölbe unzählige Flaschen bestaunt, die in Kisten den Wänden entlang fein säuberlich nach Regionen geordnet liegen. Hier das Tessin, da das Piemont, dort die

Toskana. Der Rovere von Monti, Jahrgang 2016 (Fr. 69.–), dünkt uns etwas jung. Was der Bricco dell'Uccellone 2015 (Fr. 94.–) aus dem Piemont ebenfalls ist, aber den Braida-Barbera haben wir schon länger nicht mehr getrunken, was schliesslich den Ausschlag gibt. Erstaunlich umfangreich ist die Auswahl an Grossflaschen mit 16 Magnum-Positionen.

Als kleine Einstimmung auf das Essen wird eine erfrischende Gemüsecreme auf Beluga-Linsen im Glas serviert. Die Ravioli mit Capretto-Erbsen-Füllung mit würzigem Käse und kräftigem Jus wären uns eine Spur wärmer noch lieber gewesen. Die Primi, die zwischen 20 und 25 Franken kosten, könnten auch als Hauptgang bestellt werden, mit einem Preisaufschlag von jeweils 3 Franken. Ob Auberginen-Gnocchi, Carnaroli Gran Riserva mit Spinat, gebratener Zander, Pistazien und Orangenpulver oder Buchweizen-Maccheroncini mit Pecorino und knusprigem Speck an Bohnensauce. Gut gefällt uns die heisse Creme von weissem Spargel und Kartoffeln mit Ingweröl, auf deren Grund die Küche ein Carpaccio von Gambero rosso gelegt hat. Bei den Secondi wählt man zwischen Thunfisch, geschmorter Kalbs-haxe mit Safranrisotto, Rindfilet mit altem Senf und Entenbrust. Der Tonno mit leichter Haselnusskruste wurde nur kurz auf dem Feuer gewendet, ist also noch schön roh im Innern, liegt auf einem Topinamburpüree und ist von knackigen grünen Spargeln begleitet (Fr. 38.–). Die Entenbrust, aufgeschnitten, rosa und schön aufgereiht, ist von Mandeln bedeckt, parallel dazu in einer Reihe linde Thymiankartoffeln und in einer weiteren Reihe süsssaure, warme Schalotten (Fr. 36.–). Eine gefreute Sache. Wie auch das frisch gemachte Dessert: Zabaione mit Vanille-Gelato. Oder der perfekte Espresso (Carlito) zum Abschluss.

Man hat im «Chiara» zwar keinen Seeblick, dafür ein schönes Gärtchen, eine sehr freundliche Bedienung und einen ambitionierten Küchenchef.

wm

Vicolo dei Chiara 1
6600 Locarno Muralto
Fon 091 743 32 96
www.osteriachiarach.ch
mi-fr 18.30–23, sa & so 12–15 &
18.30–23 Uhr (Küche 12–14
& 18.30–22 Uhr), mittags (ausser sa &
so), mo & mi geschlossen sowie
je zwei Wochen im November und März
HG Fr. 32–48

h s t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 8