

Bonbons, Braendle & Büchsenpargel

TEXT: MIA ANDRI

Hochkarätiges Panorama

Das ehemalige Ristorante Al Trenin (gemeint ist das Ponte-Tresa-Bähnchen) ist neu das AnaCapri unter der Direktion von Luca Ferraris. Das Paradiesstück des italienisch elegant umgebauten Lokals ist natürlich die grosszügige Terrasse mit 106 Plätzen. Man darf sie ohne Übertreibung als eine der schönsten von Lugano loben, Stadt und See liegen dem Gast sozusagen zu Füssen, auch in der angrenzenden Lounge mit 40 Plätzen. Verschandelt wird das tolle Panorama einzig von einer einst als modern empfundenen Flachdachimmobilie am Hang. Küchenchef Massimo Conti verführt mit einer mediterran-saisonalen Küche: Salat mit Zucchetti und Auberginen vom Grill (14 Fr.), kalte Tomatensuppe mit Krevetten, Salm mit Zitronen-Knoblauch-Marinade (18/23), Rindssteak und Goldbrasse vom Grill (33/34), gedämpfter Steinbutt mit Gemüse-Potpourri (45). Dazu ein Glas «Preludio», ein schöner weisser Merlot. Der Service ist auch bei Hochbetrieb zügig – wir befinden uns schliesslich zwischen zwei Bahnhöfen!

RISTORANTE ANACAPRI

6900 Lugano, Via Clemente Maraini (vis à vis Bahnhof)
Tel. 091 922 53 00, www.anacapri.ch, Mo–Sa 6.30–24, So 10–24 Uhr

Kulinarisches Hohelied

Man kommt an und fühlt sich wohl. Der Gast, der beim Frühstück auf der Bistrot-Terrasse sitzt, kann den Angestellten zuschauen, wie sie sorgsam die Oleander vor dem Haus von den gelben Blättern befreien (die Blätter landen nicht in der Küche, sie sind tödlich giftig). Auch Hausherr Martial Braendle ist präsent. Niemand scheint gestresst. Feierlicher wird es über Mittag und abends im Restaurant, das bei gutem Wetter über eine lauschige Laube verfügt. Man speist auf hohem Niveau, wie man es von einem 17-GM-Punkte-Koch nicht anders erwartet, und auf französisch klingt alles noch doppelt schön. Die Entenleberpastete kommt als Bonbons de foie gras de canard daher, die lauwarmen Scampi mit Melonenschaum, die Froschschenkel (entbeint) mit Puffbohnen, Pastinaken und einer Petersiliencreme-Vinaigrette, der karamellierte Hecht vom Genfersee mit Curry, Koriander und ohne Gräten. Lamm, elf Stunden im Kräutersud geschmort – wo gibt es das sonst? Die Gemüse stammen alle aus «Bertrands Garten». Und die Desserts sind Versuchung pur – geniessen Sie die Crème Brûlée aux senteurs de lavande, eine Ile flottante... Das viergängige Menu «Plaisir» kostet im Bistrot 63 Franken.

AUBERGE DE VOUVRY

1896 Vouvry, Tel. 024 481 12 21, www.aubergedevouvry.ch
So-Abend und Mo geschlossen, Di bis Sa 12.00–13.30, 19–21.30 Uhr

Spöl wie der Fluss

Spöl heisst der Fluss, der den Nationalpark vom S dal Gall bis ins Engadin durchfliesst; in Zernez mit den Inn. Das Hotel, das auch so heisst, steht mitten bei schönem Wetter ist die 60-plätzig Sonnen- völkert mit Bikern und Wanderern, Auswärtigen und mischen (drinnen in der Arvenstube steht der St Als trendiger Apéro ein Veneziano gefällig, Aperol wein und Mineralwasser? Das kulinarische Angebot und schmackhaft. Es gibt Wurst-Käse-Salat garniert oder einfach (13), mit Lyoner Wurst wie in der Zü nenhalle. Eine Spöl-Rösti wird mit Käse überbackt einem Spiegelei serviert, die Gerstensuppe in einer Bündnerfleisch-Carpaccio begleitet Büchsenpargel, überflüssig, ein sympathischer Magenfüller ist auch d machte Speckknödel (19). Das Rindsfilet kostet 41, d schnitzel (echt vom Kalb) 32 Franken.

HOTEL SPÖL

7530 Zernez, Plaz, Tel. 081 856 12 79, www.hotel-spoel.ch

Aufgeschnappt

BÜNDNER SOMMELIÈREN SFS

Ladina Wanninger-Lemm vom Restaurant Piz Umbrail in ria im Münstertal und Anke Byknüver, die im Walserhof in ters arbeitet, haben das dreijährige Studium an der S rischen Fachschule für Sommeliers und Weinkenner SFS mit Bravour abgeschlossen, letztere sogar summa cum la dina Wanninger, die in der praktischen Prüfung Weinsen siegte, wird bereits am 1. Dezember als Sommelière im nehotel Silvretta in Samnaun antreten; ihr Piz Umbrail sch 2. November für die Wintersaison. Wir gratulieren!

STÄDTLIBEIZ

Patrick Buser und seine Partnerin Claudia Voccia haben die beiz in Ilanz übernommen. Buser hat bereits eine vieljährige in der Spitzengastronomie durchlaufen: Er lernte beim leg Hans Stucki im Bruderholz in Basel, kochte als einziger D schweizer bei Fredi Girardet in Crissier, kochte im Widdo rich, war Küchenchef im Beau Rivage in Interlaken, pend Jahre für Anton Mosimann zwischen London und Olten. U also die Städtlibeiz – wo er weiterhin meisterlich kocht.

Restaurant Städtlibeiz

7130 Ilanz, Rosmaringässli 1, Tel. 081 925 25 05, www.staedtlibeiz.ch
So und Mo geschlossen, Di bis Sa ab 11 Uhr offen