

AnaCapri

Grosser Bahnhof

Eigentlich müsste jetzt die rote Capri-Sonne im Luganersee versinken, doch auch die Aussicht nach Osten, auf Stadt und Monte Brè ist absolut postkartentauglich. Das Restaurant im Gebäude der Ponte-Tresa-Bahn katapultierte sich aus dem jahrelangen Dämmer Schlaf eines öden Bahnhoflokals in die Oberliga der

In-Places. Auf der grossen Terrasse mit Schiffsparkett finden an den gedeckten Tischen und in den Korbsesseln der Lounge, wo sich auch Raucher willkommen fühlen dürfen, etwa 100 Personen Platz. Schatten spenden ausladende Sonnensegel, der wahr gewordene Ferientraum. Drinnen herrschen warme, erdige Töne vor, die Einrichtung ist ungezwungen elegant, grosse Fenster ziehen sich um das ganze Gebäude, auch vom langen, leicht erhöhten Tisch in der zweiten Reihe hat man den Über- und Ausblick.

Der Name ist Programm, aus der Küche weht eine mediterrane Brise, die Bedienung ist professionell und südländisch locker, das Publikum gemischt, der VIP-Anteil recht hoch. So kann es durchaus sein, dass der Herr am Nebentisch nicht nur aussieht wie ein Regierungsrat, sondern es auch ist. Motiviert von einem zum quirligen Lokal passenden Prosecco machen wir uns an das Studium der umfangreichen Karte. Nomen est omen, Fisch- und Meeresfrüchte spielen eine Hauptrolle, die hausgemachte Pasta überrascht mit hierzulande noch nicht so bekannten Variationen, appetitanregende Vorspeisen wetteifern um unsere Aufmerksamkeit, bei den Fleischgerichten und Desserts setzt man offen-

sichtlich auf die bewährten Standards. Sympathisch: mittags gibt es einen preiswerten Tagesteller. Am anderen Ende der Skala befindet sich der Fisch, der je nach frischem Angebot, Gewicht und Zubereitung berechnet wird. Wir beginnen mit einem Zitronengrassüppchen, in dem Crevetten schwimmen (Fr. 12.50), und Malfatti, luftigen Quarkgnocchi mit Cherrytomaten und Rucola (Fr. 15.50). Auch die gegrillten und gut gewürzten Riesenscampi liegen auf einem Rucolabett. Kräuter, Tomaten, Oliven und Balsamico prägen die sämige, aromatische Sauce, an der die Jakobsmuscheln mit kleinen Kartoffeln aufgetragen werden (Fr. 39.50). Die rosa gebratene Entenbrust mit dem gelben Safranrisotto fügt sich perfekt in das bunte Bild auf dem Tisch ein (Fr. 32.50). Angesichts der kräftigen Aromen entscheiden wir uns für den Eloro, einen samtig-fruchtigen Nero d'Avola aus Sizilien (Fr. 49.-), er würde auch offen ausgeschenkt. Die gut bestückte Karte enthält bekannte Namen und einige Trouvaillen aus dem Tessin und aus ganz Italien. Dessert-Standards wie Panna cotta, frische Früchte oder Eis schaffen wir nicht mehr, wohl aber das Törtchen mit dem warmen Herz aus Schokolade, den Espresso dazu (Fr. 2.60) darf man angesichts der Lage getrost als echtes Schnäppchen bezeichnen. *hzw*

Via Clemente Maraini, 6900 Lugano

Fon 091 922 53 00

www.anacapri.ch

mo-fr 8-24, sa & so 10-24 Uhr

(Küche 11.30-14 & 17.30-22 Uhr)

HG Fr. 29.50-49, Pizza Fr. 13.50-27.50

m r s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 7