

# Tessiner Sterneköche bitten zu Tisch

Gleich acht mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurants bieten Erlebnisse für Gaumen und Seele in der italienischen Schweiz

Die Zeit der Abstinenz neigt sich dem Ende zu und die Vorfreude auf einen Restaurantbesuch steigt. Denn ab dem 31. Mai 2021 darf die Gastronomie in der Schweiz auch die Innenräume wieder öffnen und Gäste mit ihrem vollen Angebot begrüßen. Lugano gilt als neuer Geheimtipp für Gourmets, sorgte die grösste Stadt im Tessin doch in diesem Jahr gleich mit drei neuen Restaurants in der Ein-Stern-Kategorie für Furore. Die Tester zeigten sich besonders beeindruckt vom exzellenten kulinarischen Niveau der folgenden Adressen: I Due Sud (Hotel Splendide Royal) unter Leitung von Chefkoch Domenico Ruberto, Principe Leopoldo (Hotel Villa Principe Leopoldo) mit Chefkoch Cristian Moreschi und Ristorante Meta, wo Luca Bellanca für die Kreationen verantwortlich zeichnet. Ein weiteres gastronomisches Highlight in Lugano finden Feinschmecker bei Chefkoch Frank Oerthle im Restaurant Galleria Arté al Lago (Grandhotel Villa Castagnola), über dem bereits seit 2011 ein Michelin-Stern leuchtet. Bekannt für seine sternegekrönten Häupter ist auch der Ferienort Ascona am Lago Maggiore. Dort lohnt ein Besuch bei Rolf Fliegau im mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Ecco (Hotel Giardino Ascona), bei Sternekoch Marco Campanella im La Brezza (Hotel Eden Roc) und bei Matthias Rook in der Locanda Barbarossa (Hotel Castello del Sole), das zusätzlich mit einem grünen Michelin-Stern ausgezeichnet wurde – eine neue Prämierung für Restaurants, die sich nachhaltiges Arbeiten auf die Fahnen geschrieben haben. Komplettiert wird die Riege der acht Sterneköche im Tessin durch Chef Lorenzo Albrici und seiner Locanda Orico, ein kleines Restaurant mit feiner Küche in der Tessiner Hauptstadt Bellinzona, das sich längst als Aushängeschild der dortigen Gastronomie etabliert hat. [ticino.ch/sterne](http://ticino.ch/sterne)

## Lugano – die neue Genuss-Destination für Gourmets

«Mit diesen drei Neuzugängen unter den besternten Restaurants der Selektion 2021 zeigt Lugano eine bis dato unerreichte gastronomische Entwicklung und ist damit quasi die neue Genuss-Destination für Gourmets», äussert sich der Guide Michelin zur Nominierung der drei neuen Sternerestaurants am Luganersee. Ein Grund mehr, die bezaubernde Stadt am Ceresio zu besuchen. Mit dem Angebot „Lugano à la carte“ bieten die 5-Sterne-Hotels in Lugano die Möglichkeit, in einem der fünf Luxushotels zu übernachten – inklusive eines 4-Gang Gourmetdiners,



begleitet von passenden Tessiner Weinen sowie einem weiteren Feinschmecker-Abendessen mit Getränken in einem der anderen vier teilnehmenden Hotels (Transfer zum ausgewählten Restaurant inbegriffen). Bei Ankunft wartet ausserdem eine Flasche Tessiner Wein auf dem Zimmer. Übernachtet werden kann im Hotel Splendide Royal, Hotel Villa Principe Leopoldo, Grandhotel Villa Castagnola, Hotel The View in Lugano oder im Swiss Diamond Hotel in Morcote. Das Arrangement ist in jedem der teilnehmenden Hotels ganzjährig buchbar zum Preis von 1.790

Schweizer Franken für zwei Personen im eleganten Doppelzimmer. [www.luganoregion.com/de/angebote/lugano-a-la-carte](http://www.luganoregion.com/de/angebote/lugano-a-la-carte)

## Luca Bellanca – Gault&Millau 2021: „Entdeckung des Jahres im Tessin“

Für den Gault&Millau 2021 die „Entdeckung des Jahres im Tessin“, vom Guide Michelin erstmals mit einem Stern bedacht: Luca Bellanca vom Ristorante Meta (15 Gault&Millau-Punkte) in Lugano. Der gebürtige Italiener ist weit gereist, das spiegelt sich auch in seiner Küche wider. „Med-Fusion“ nennt sich seine Philosophie, was die Schaffung einer Begegnung zwischen mediterraner Küche und exotischen Noten bedeutet, die sich durch leckere, ungewöhnliche Marinaden oder Gerichte kennzeichnet. Alle Speisen werden mit dem besonderen Augenmerk auf Qualität, Frische und Saisonalität entworfen und aufwändig wie liebevoll zubereitet. Das Ristorante Meta befindet sich im modernen Palazzo Mantegazza im Ortsteil Lugano-Paradiso mit Seeblick, den man durch die grosse Fensterfront oder auf der Terrasse des Lokals geniessen kann. Das kulinarische Erlebnis und die stilvolle, moderne Einrichtung werden ergänzt durch einen ungezwungenen und zugleich professionellen Service, der sich charmant um die Gäste kümmert. Das Degustationsmenü in sechs Gängen kostet 130 Schweizer Franken. [Metaworld.ch](http://Metaworld.ch)



## Domenico Ruberto – eine Seele und zwei Regionen

I Due Sud ist der Name des von Gault&Millau 2021 mit 16 Punkten und erstmals auch mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants, in dem Küchenchef Domenico Ruberto im traditionsreichen Luxushotel Splendide Royal in Lugano auf eine kulinarische Reise einlädt. Der Name ist Programm, denn der aus Italien stammende Chefkoch verbindet auf vortreffliche Weise die traditionelle Küche seiner Herkunft Kalabrien mit der Küche des Tessins, wo er sich beruflich niedergelassen hat. Aus Kindheitserinnerungen und der Interpretation



von Geschmackserlebnissen aus vergangenen Zeiten, lässt sich Ruberto für eine Küche mit sehr persönlichem Charakter inspirieren. Dabei legt er grossen Wert auf saisonale Zutaten, aus denen er köstliche, mediterran inspirierte Gerichte zaubert. Damit geht einher, dass er die Bauern, Züchter, Erzeuger, bei denen er seine Produkte bezieht, persönlich kennt und auswählt, mit dem Ziel, seinen Gästen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten. Auf seiner Karte finden sich ganzjährig das Degustationsmenü "Il Pomodoro che non c'e" für 168 Schweizer Franken, welches die Kochphilosophie des Meisters am Herd vortrefflich vor Augen führt. Und wer dem Chefkoch freie Hand lassen möchte, für den gibt es das Menü «Domenico a Mano Libera», ein 10-Gang-Menü für 198 Schweizer Franken. Weitere Menüs auf der Karten sind von 98 bis 218 Schweizer Franken buchbar. [www.splendide.ch](http://www.splendide.ch)

## Cristian Moreschi – Gourmet-Eleganz am Luganersee

Mit ihrem ersten Michelin-Stern gekrönt wurde auch die Küche von Cristian Moreschi im Restaurant Principe Leopoldo (16 Gault&Millau-Punkte). Es ist die Speerspitze des renommierten 5-Sterne-Relais & Châteaux Hotel Villa Principe Leopoldo, einem Adelshaus aus den frühen 1900er Jahren, das auf der Collina d'Oro mit Blick auf den See und die Stadt Lugano liegt. Moreschi war als rechte Hand des ehemaligen Chefkochs bereits einige Jahre im Haus, bevor er im Sommer 2019 das Zepter am Herd übernahm. Der gebürtige Italiener versteht es



vortrefflich, für seine mediterrane Küche hochwertige Produkte sorgfältig auszuwählen und sie geschmacksintensiv zuzubereiten. Für den perfekten Service am Gast sorgen die beiden erfahrenen Maitres-Sommeliers Claudio Recchia und Gabriele Speziale. Gekrönt ist der kulinarische Genuss vom eleganten Ambiente des Restaurants sowie der wunderschönen Terrasse hoch über Lugano, die mit ihrer Aussicht zu den schönsten der Stadt gehört. Eine Auszeit für Feinschmecker bietet das Arrangement «Genuss für Gaumen». Es enthält zum Preis ab 520 Schweizer Franken pro Person zwei Übernachtungen in einer Junior Suite, ein reichhaltiges Frühstückbuffet, eine Willkommensüberraschung, einen saisonalen Früchtekorb, Schweizer Schokolade und als Höhepunkt ein 8-Gang-Abendessen inklusive Getränken im eleganten Gourmetrestaurant Principe Leopoldo mit Kreationen von Sternekoch Cristian Moreschi. [www.leopoldohotel.com](http://www.leopoldohotel.com)

## Frank Oerthle – Gourmetküche und Kunstgalerie in einem

Nur wenige Schritte vom Grand Hotel Villa Castagnola entfernt befindet sich direkt am Seeufer das zum Hotel gehörende Restaurant Galleria Arté al Lago mit seinem prachtvollen Blick über den Golf von Lugano. In dem aussergewöhnlichen Ambiente werden im halbjährlichen Turnus Werke und Skulpturen zeitgenössischer Künstler von internationalem Renommée präsentiert. Kunstvoll ist auch die Gourmetküche von Chefkoch Frank Oerthle, der seit der Eröffnung des «Arté» 2001 die kulinarische Regie verantwortet und seine Gäste mit erlesenen Köstlichkeiten und delikaten Kreationen überrascht, die nicht nur die Geschmackssinne ansprechen. 2009 wurde die Küchenleistung des gebürtigen Deutschen erstmalig mit 16 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet, 2011 kam der Michelin-Stern dazu. Oerthle lebt seit über 25 Jahren im Tessin und liebt es, seine moderne, mediterrane Küche mit regionalen Produkten zu zelebrieren. So bringt die Kunstfertigkeit seiner



Küchenbrigade je nach Jahreszeit optische Akzente mit einer ganzen Fülle saisonaler Aromen auf den Teller und kreiert spektakuläre Gerichte aus einer auf Seefisch und Meeresfrüchte spezialisierten Speisekarte. Wer die kulinarische Kunst von Chefkoch Frank Oerthle mit dem Genuss der in der Galerie Arté ausgestellten Kunstwerke verbinden möchte, dem empfiehlt sich das 6-Gang-Degustationsmenü zum Preis von 135 Schweizer Franken. [www.villacastagnola.com](http://www.villacastagnola.com)

## Mattias Roock – Farm to Table verspricht nachhaltigen Genuss

Dass Mattias Roock zu den besten Köchen des Landes gehört, hat er bereits mehrfach eindrucksvoll bewiesen. Mit seinen 18 Gault&Millau-Punkten sowie dem Michelin-Stern bestätigt er dies 2021 nun bereits zum vierten Mal. Dieses Jahr kommt eine weitere Auszeichnung hinzu – der grüne Michelin-Stern. Dieser zeichnet herausragende Beiträge hin zu mehr Nachhaltigkeit und besonders achtsamen Umgang mit Ressourcen in der Gastronomie aus. Etwas, was Mattias Roock sehr am Herzen liegt und er aus Überzeugung lebt. Der gebürtige Deutsche steht seit 2017 als Küchenchef am Herd des Tessiner Fünfsternehotels Castello del Sole Beach Resort & Spa in Ascona. Was Roock mit seinem Team dort in der Küche zaubert, hat einen starken lokalen, regionalen und saisonalen Bezug. Die Voraussetzungen dafür sind optimal, da zum Castello del Sole der Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia gehört. Dort werden in direkter Nachbarschaft auf den fruchtbaren Ausläufern des Maggia-Deltas unter anderem Wein, Getreide und der bekannte Loto Reis angebaut. Zudem unterhält er einen eigenen Garten auf dem Hotelgelände, wo er seltene Kräuter und exotische Früchte anpflanzt. So wirkt die Stilrichtung der Küche nicht aufgesetzt, sondern eher wie der natürliche Lauf der Dinge. Mit seinem eigens kreierten Menu „Sapori del Nostro Orto“ – „die Aromen unseres Gartens“ überzeugt er seine Gäste und Gastrokritiker. Gewählt werden kann zwischen fünf, sechs oder sieben Gängen zum Preis von 180, 195 bzw. 210 Schweizer Franken. Wichtiger Anteil am Erfolg hat auch Sergio Bassi, Maitre und Sommelier. Er schafft es wie kein Zweiter, gemeinsam mit dem mehrfach ausgezeichneten Küchenchef Mattias Roock, den Gästen der Locanda Barbarossa ein kulinarisches Erlebnis der Sonderklasse zu bieten. Seine Weinempfehlungen inszenieren Roocks Kreationen elegant – nie aufdringlich, aber präsent. Für Gourmets und Geniesser, die sich eine kleine Auszeit im Castello del Sole gönnen möchten, hält das Luxushotel sein «Gourmet 18 Punti Mattias Roock»-Arrangement bereit. Das Angebot ist gültig vom 12. September bis 31. Oktober 2021 und enthält drei Übernachtungen mit Frühstück, einen Champagneraperitif in der Bar «Bassa Selim», ein 6-Gänge-Dinner in der mit 18 Gault&Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant «Locanda Barbarossa» sowie an den restlichen Tagen Lunch im Ristorante «Parco Saleggi» oder Dinner à la carte-Stil im Ristorante «Tre Stagioni», dazu ein Abschiedsgeschenk von Mattias Roock. Kostenpunkt: 972 Schweizer Franken pro Person im Doppelzimmer. [www.castellodelsole.com](http://www.castellodelsole.com)



## Rolf Fliegau – Werkstatt Haute Cuisine

Das mit 18 Gault&Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant Ecco im Hotel Giardino in Ascona gehört seit Jahren zu den Top-Adressen für Feinschmecker. Küchenchef Rolf Fliegau war der jüngste Koch, der je mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Seine «Aromaküche» überrascht – und verbindet hochfeine Handwerkskunst mit ausgereifter Individualität. Seine Karriere zeichnete sich früh ab. Als Kind verbrachte Fliegau seine Zeit am liebsten in der Küche des elterlichen Restaurants. Heute

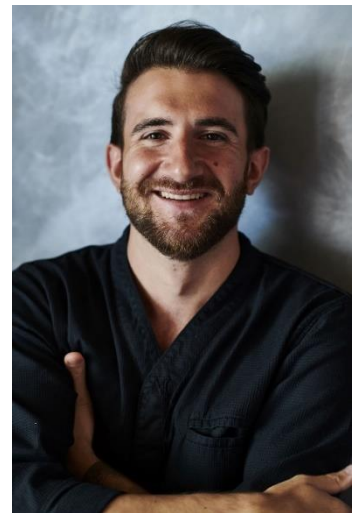


ist er einer der höchstdekorierten Köche der Schweiz. Zwei Sterne verlieh ihm der Guide Michelin sowohl in seinem

Restaurant Ecco in Ascona als auch in jenem in St. Moritz. Was Rolf Fliegau's Küche auszeichnet? Sie besteht aus einer hochfeinen Mischung aus Handwerkskunst und ausgereifter Individualität und verbindet regionale Bodenständigkeit mit einem internationalen mehrheitsfähigen Stil. Rolf Fliegau spielt mit Texturen und Temperaturen wie ein Musiker auf dem Klavier. Er experimentiert gerne. Als Vertreter der Haute Cuisine steht Fliegau jedoch immer in Berührung mit der Volksküche. Er selbst nennt sie «puristische Aromaküche». «Aromaküche bedeutet, dass jede Zutat ihren ursprünglichen Geschmack behält», sagt er, «durch die Kombination der Komponenten bringe ich alle Noten optimal zur Geltung». Ein Gourmetkritiker zählte ihn in der «Welt am Sonntag» zu den «grössten Köchen seiner Generation». Verwöhnen lassen kann man sich im Ecco mit einem 6-Gang-Menü zum Preis von 240 Schweizer Franken pro Person. [www.giardino.ch](http://www.giardino.ch)

## Marco Campanella – Grandezza in der Küche

Seit Sommer 2018 überrascht Marco Campanella als Küchenchef im Restaurant La Brezza (1 Michelin-Stern, 17 Gault&Millau-Punkte) im luxuriösesten Fünfsternehotel Eden Roc in Ascona mit seinen Kreationen. Er gilt als grosses Nachwuchstalents und wurde vom Gastroführer Gault&Millau 2019 zur „Entdeckung des Jahres im Tessin“ gekürt, erhielt kurz darauf auch den ersten Michelin-Stern und wurde im Bilanz-Hotelrating 2020 zum Hotelkoch des Jahres ernannt. Der gebürtige Deutsche mit italienischen Wurzeln stammt aus einer Gastronomenfamilie und hat sein Handwerk bei den besten Köchen der Schweiz gelernt: Ein Jahr lang verfeinerte er sein Können als Chef de Partie bei Starkoch Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein (3 Michelin-Sterne, 19 Gault&Millau Punkte). Im Anschluss hiess sein Mentor Rolf Fliegau, der als jüngster Koch gilt, der je mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Nach zwei Saisons für Caminada als Sous Chef in dessen



Lokal Igniv in St. Moritz heuerte Campanella 2018 als Küchenchef im Restaurant La Brezza im Hotel Eden Roc in Ascona an. Als verantwortungsbewusster Küchenchef legt Campanella grossen Wert auf Produkte, die auf die Region bezogen sind. So verwendet er gerne Zander und Felchen aus dem Lago Maggiore, Tomaten der umliegenden Bauern oder Gurken aus dem Maggiatal. Neben kreativen mediterranen Kreationen stehen auch rein pflanzliche Gerichte auf der Menükarte. Campanella arbeitet hart an seinen Konzepten. Den Feinschliff für die vegane Kochkunst holte er sich beispielsweise beim Frankfurter Zwei-Sterne-Koch Andreas Krolik im «La Fleur». Wissenschaftlich basierte Inputs für eine nährstoffreiche, aber leicht bekömmliche Ernährung erhält er durch die Zusammenarbeit mit der Londoner Ernährungswissenschaftlerin Rhaya Jordan. Wer in den Genuss der innovativen Sterneküche von Marco Campanella kommen möchte, kann sich im Restaurant La Brezza ab einem 4-Gang Menü für 120 Schweizer Franken bis zu einem 7-Gang-Menü für 165 Schweizer Franken dieses kulinarische Erlebnis gönnen. [www.edenroc.ch](http://www.edenroc.ch)

## Locanda Orico – das Aushängeschild der Gastronomie Bellinzonas

Die Locanda Orico ist ein kleines Restaurant mit grosser Küche mitten in der Altstadt am Fusse des Castelgrande. Mit einem Michelin-Stern und 16 Gault&Millau Punkten ausgezeichnet, gilt das von Lorenzo Albrici seit 1998 geführte Lokal als kulinarisches Aushängeschild der Stadt. Albricis Passion für das Kochen erwachte im Kindesalter, als er in den Ferien das Hotel seiner Grosseltern auskundschaftete. Sein Erfolgsrezept ist die köstliche Verbindung italienischer und französischer Kochkunst, mit der er überraschende, kunstvoll auf dem Teller drapierte Gerichte kreiert. Dabei legt er grössten Wert auf Qualität, was bei der Auswahl der Produkte beginnt, die er der Saison entsprechend auswählt. Gäste finden ihren Platz in zwei kleinen, eleganten Räumen, wo sie bei gedämpftem Licht und dezentem Dekor die kulinarischen Köstlichkeiten und den kompetenten Service geniessen können. Wer dem Sternekoch freie Hand lassen will, dem sei das Degustationsmenü empfohlen,



bestehend aus fünf oder sechs Gängen zum Preis von 125 bzw. 140 Schweizer Franken. Zur Mittagzeit kann man die Küche von Lorenzo Albrici auch beim Businesslunch-Menü ab 50 Schweizer Franken erleben. [www.locandaorico.ch](http://www.locandaorico.ch)

Für weitere Informationen:

TICINO TURISMO

Jutta Ulrich, Leiterin der Kommunikation

Tel: +41 91 821 53 34, E-mail: [jutta.ulrich@ticino.ch](mailto:jutta.ulrich@ticino.ch)

Via C. Ghiringhelli 7, CH – 6500 Bellinzona