

Dinieren mit Aussicht - die schönsten Restaurants am Wasser

Tessin/Schweiz: Acht kulinarische Geheimtipps aus vier Regionen

Das Tessin zeigt sich in vielfacher Hinsicht mit einer einzigartigen Mischung der schönen Seiten des Lebens. Der südlichste Schweizer Kanton präsentiert mediterranes Flair, kombiniert mit urigem Schweizer Alpenleben und umrahmt von eindrucksvollen Naturkulissen. Mit seinen bekanntesten Seen Lago Maggiore und Luganersee sowie unzähligen Flüssen ist das Tessin ein regelrechtes Wasserparadies. Als Geheimtipp für Liebhaber regionaler, traditioneller Köstlichkeiten lockt die Region zudem Gäste aus aller Welt zum lukullischen Genuss. Durch die kulturelle Nähe zu Italien ist die Regionalküche des Tessin stark mediterran geprägt. Somit vereint das Tessin wiederum das Beste aus beiden Welten: Feinschmecker erfreuen sich, direkt am Wasser hervorragend zu speisen mit garantiert bemerkenswerter Aussicht. Nachstehend präsentieren wir eine Auswahl der besten Restaurant-Tipps für „Fine Dining“ am Wasser in den vier Tessiner Regionen.

Bellinzona e Valli: Urtypischer Genuss aus dem Felsen keller

Eine gastronomische Besonderheit des Tessin sind die sogenannten „Grotti“. Es handelt sich um kleine, meist um einen Felsenkeller herum gebaute Lokale, in denen es durch die Steinmauern konstant kühl ist. In einem „Grotto“ werden nur traditionelle, landestypische Speisen und lokale Getränke und Weine serviert. Ursprünglich dienten sie als natürlicher Felskeller, zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Als kulinarischer Geheimtipp im Ort Giornico gilt das Grotto dei due Ponti. Eine Einkehr in dem landestypischen Restaurant - etwa im Anschluss an den Besuch der nahegelegenen „Chiesa San Nicola“ -



ist absolut empfehlenswert. Das Lokal begeistert durch seine aussergewöhnliche Lage inmitten einer kleinen Insel im Fluss Tessin. Die beiden Brücken, die von der Insel wegführen, verbinden den Kern des Dorfes mit dem Stadtteil am rechten Ufer und geben dem Grotto dei due Ponti seinen Namen. Die grosszügige Terrasse, eingebettet in eine üppige Pflanzenwelt, die Frische des Wassers und das urige Flair des „Grotto“ machen einen Besuch einzigartig. Kulinarisch überzeugt das charmante Restaurant mit mediterraner Küche. Polenta, Fischgerichte sowie hausgemachte Pasta gehören zu den Spezialitäten des Hauses. Die besonders empfehlenswerten Speisen sind auf der Karte unter dem Begriff 'Fantasia dell'Arturo' zusammengefasst. Für Weinliebhaber spannend: Hier serviert man offenbar einen der besten Merlot im Tessin. ticino.ch/grotto2ponti

In beeindruckendem Ambiente - nahe dem Osogna Becken gelegen - befindet sich ein weiteres Lokal der besonderen Art, das Grotto Pozzón. Erbaut wurde dieses im Jahr 1896 und glänzt neben der urtypischen Optik auch mit einer traditionsreichen Speisekarte. Serviert werden typische Tessiner Spezialitäten, deftige Salami und Wurstwaren so-

wie eine schöne Auswahl an regionalen Käsesorten. Geheimtipp: die köstliche Zwiebelsuppe. ticino.ch/grottopozzon

Ascona-Locarno: Regionale Spezialitäten und mediterranes Flair rund um den Lago Maggiore

Ein Restaurant, das bereits beim Eintreten unbeschwerter Leichtigkeit und „Dolce Vita“ versprüht, ist das Ristorante Lago in Minusio. Es liegt am nördlichsten Teil des Lago Maggiore. Von hier aus erfreut man sich über einen atemberaubenden Blick über den ganzen See bis hin nach Italien. Wer das Glück hat, auf dieser Terrasse zu dinieren, während im Hintergrund die Palmen leise rascheln und die Sonne am Wasser glitzert, hat schnell das Gefühl direkt am Mittelmeer zu sein. In diesem wunderbaren Ambiente geniesst man die moderne Küche des Ristorante Lago gleich doppelt. Es gibt ausgewählte Antipasti, vorzügliche Pasta und Risotto sowie zum Abschluss verführerisches Tiramisu und cremiges Gelato. Dazu serviert man erlesene Weine. Buon appetito! ticino.ch/ristorante-giardino-lago



An einem idyllischen Platz im charmanten Dörfchen Peccia befindet sich das Grotto Pozzasc. Es liegt eingebettet in ein Naturbecken, das sich aus dem Fluss des Pecciatals herausgeformt hat. Ursprünglich diente das Grotto als Mühle, wovon noch heute Baureste aus Holz und Stein zeugen. Die Gastgeber Claudia & Christian verwöhnen ihre Gäste mit regionalen Köstlichkeiten und heimischen Spezialitäten. Aufgetischt werden neben vorzüglichem Minestrone, hochwertige Käsesorten, Salami und natürlich die einheimische Wurstspezialität „codegotto nostrano“. Special: Jeden Tag wird am Kamin frische Polenta zubereitet. An den Granittischen im Schatten der grossen Bäume zelebriert man - neben den kulinarischen Genüssen - natürlich den herrlichen Ausblick auf den Fluss. pozzasc.ch

Lugano: Perle zwischen Berg und See – eine perfekte Umgebung zum Geniessen

Die kleine Gemeinde Gandria gilt als echter Geheimtipp in Lugano. Grosse Touristenmassen sucht man hier vergebens. Anstelle dessen erwarten die Besucher beschauliche, bunte Steinhäuser, die den kleinen Ort, der am Fusse des Monte Bré liegt, prägen. Nach einem kleinen Spaziergang durch die bezaubernden, engen Gässchen, findet man das kleine Restaurant „Locanda Gandriese“. Seit 2017 wird es von Davide Crobe geleitet, der ursprünglich Sardinien stammt. Neben der fantastischen Aussicht auf den Luganersee geniesst man dort somit eine stimmige Komposition aus sardischen Spezialitäten kombiniert mit regionalen Produkten des Tessin. Ein Tipp für alle, die Ihren Genussmoment verlängern möchten: Im Haus gibt es auch drei kleine Hotelzimmer. locandagandriese.com



Ein weiterer wunderbarer Platz, um zu geniessen und zu entspannen ist das Ristorante Le Lac. Es befindet sich in Melide, einem Ort mitten am Luganersee liegt. Das kleine, feine Lokal hat es sich zur Aufgabe gemacht, ausschliess-

lich frische und saisonale Lebensmittel zu verwenden. Dafür sorgt (Küchen-)Chef Luca Toricelli, der seiner Kreativität in der Restaurantküche freien Lauf lässt und mit einem modernen gastronomischen Angebot überzeugt. Die Besucher erwartet somit ein Genusserelebnis in jeder Hinsicht – von Gaumenfreuden bis hin zur imposanten Aussicht auf den See ist hier alles inklusive. lelacrerestaurant.ch

Mendrisiotto: Kulinarische Hochgefühle und Spitzenweine in hügeliger Gegend

Die historische Einkehr Porto Pojana im idyllischen Ort Riva San Vitale wurde neu renoviert und erstrahlt seit 2019 als elegantes und zugleich modernes Restaurant. Die Gäste geniessen nicht nur Kulinarik auf höchstem Niveau, sondern auch andere Besonderheiten. Neben dem hauseigenen Felsen-Weinkeller, dem speziellen Rauchersalon mit ausgewählten Branntweinen, beeindruckt das Lokal mit seiner einladenden Veranda, die einen herrlichen Blick auf den Luganersee bietet. Der Chefkoch zaubert köstliche Seefischgerichte und serviert dazu vortreffliche, erlesene Weine. Auch für exklusive Events in kleinem Rahmen ist das Restaurant Porto Pojana wunderbar geeignet. ticino.ch/portopojana



Die kleine Gemeinde Bissone liegt malerisch am Ufer des Luganersee zwischen hochaufragenden Bergen unmittelbar vor der italienischen Grenze. Als Empfehlung für Feinschmecker gilt das Ristorante La Palma. Hier geniesst man leckere und ausgefallene regionale und mediterrane Gerichte in entspannter Atmosphäre. Neben kreativen saisonalen Speisen wie Kartoffelgnocchi in Tintenfischeintopf, Honig-Kalbs-Geschnetzeltes mit Erdnüssen und Trüffel-Risotto, erfreut man sich in dem Restaurant auch an köstlicher Pizza aus dem eigenen Holzofen. Ein wunderbarer Ort, um einen eindrucksvollen Urlaubstag gemütlich ausklingen zu lassen. Wer seinen Aufenthalt an diesem schönen Plätzchen verlängern möchte, hat die Möglichkeit im zugehörigen Hotel zu übernachten. palmabissone.ch

Für weitere Informationen:

TICINO TURISMO

Jurij Meile, Head of Communication

Tel: +41 79 264 63 40, E-mail: jurij.meile@ticino.ch

Via C. Ghiringhelli 7, CH – 6500 Bellinzona