



von Mia Andri

Salz + Pfeffer, Zürich
Nr. 8 / 2016
(Dezember)

Parma, Petra & Polenta

☞ Eigentlich wollten wir erst im Tessin wieder etwas essen, nach einer opulenten oberitalienischen Schlemmerei (Kennen Sie die **Osteria dei Servi** in Parma? Ein Must!). Aber es war ein so schrecklich graunasser Spätherbsttag, dass wir im Dörfchen Valganna schwach wurden und im traditionsreichen Ristorante **Tre Risotti** einkehrten, an der SS 233 zwischen Varese und Ponte Tresa. Es war schon 14 Uhr, doch wir waren nicht die letzten Gäste und wurden wunderbar bekocht – Risotto mit Ossobuco für ihn, Pilzragout mit Polenta milanese für mich. Risotto gibt es dort auch mit Froschschenkeln, Kräutern, Feigen, ja sogar Schokolade. Eine seit bald 16 Jahren zuverlässig wunderbare gastronomische Adresse ist auch das **Al Giardinetto** in Brissago. Es war, long ago, das Reich des legendären Angelo Conti Rossini (1923-1993) und seiner Gattin Miriam. Ihre Nachfolger, Gastgeberin Petra und Kochkünstler Rolf Heiniger, führen das verborgene Paradies mit dem romantischen Hinterhof heute. Ihre Betriebsferien beginnen am 9. Januar 2017. Reservieren ist ratsam. Die Speisekarte wechselt alle zwei Wochen. Köstlich sind das Kastaniensüppchen (11 Franken) und das Octopus-Carpaccio mit Mangosauce (17.50). Heinigers Klassiker sind geschmorte Kalbsbäggli (39.50) sowie der Kalbshackbraten mit Taglierini und die Forellen. Rechtzeitige Reservation ist auch im Mendrisiotto ratsam, im urtümlichen **Grotto Bundi** (Kutteln! Polenta cotta al camino!) an der Viale alle cantine in Mendrisio, das trotz seines familiär folkloristischen Ambientes nicht zur Touristenfalle geworden ist – grazie. Neu sind Erica und Wolfgang Küng in Meride, sie ist Psychologin, er Coach. Sie führen an der Via Bernardo Peyer seit 2009, neben dem Fossilienmuseum, die **Casa La Crisalide**: Bed and Breakfast für Familienferien, Auszeiten und so weiter. Im Ristorante kann man Freitag bis Montag tessintypische Drei-Gang-Menüs ordern. Eine sympathische Einsteigerin ist Monika Gmür. In ihrer historischen **Casa Martinelli** in Maggia, die einst ein Zollhaus war, hat die Zürcherin ein kleines Hotel mit Kulturangebot eingerichtet. Sie bietet im alten Haus zwei Einzelzimmer an und im neuen, prestigeträchtigen, von Stararchitekt Luigi Snozzi entworfenen Anbau acht Doppelzimmer. Das Frühstücksbuffet ist nachhaltig reichhaltig. Lunch und Abendessen auf Vorbestellung. Un-

bedingt probieren sollte man bei Gelegenheit den Maggia bianco di Merlot von Starwinzer Robin Garzoli (www.rombolau.ch). Übrigens: Monika Gmür nimmt sich Mitte Januar bis Anfang März eine wohlverdiente Auszeit. ■

Tre Risotti, Valganna, Italien

www.tretrisottialbergo.com

Al Giardinetto, Brissago

www.al-giardinetto.ch

Grotto Bundi, Mendrisio

www.grottobundi.com

Casa La Crisalide, Meride

www.lacrisalide.ch

Casa Martinelli, Maggia

www.casa-martinelli.ch

