

Auch an **Silvester** steht vor allem ein Thema im Mittelpunkt: das Festtagsmenü

# VORSÄTZE FRUCHTEN ENDE JAHR HERZLICH WENIG

“Ab morgen wird alles anders.” Eines der geflügelten Worte, das am Jahresende regelmässig kursiert. Nur weiss niemand so genau, wann dieses “morgen” denn eigentlich beginnt. Am Übergang von Silvester zu Neujahr sicher nicht, denn mitten in den Feierlichkeiten gibt es keinen Platz für Veränderungen. Vorsätze am Neujahrstag umzusetzen, gelingt sowieso nur den allerwenigsten. “Ich höre auf zu rauchen.” Ja klar. “Ich reduziere meine Handyzeit”. Und wie! Die am schlechtesten durchführbaren Intentionen sind aber diejenigen, die das Essen betreffen: “Ab sofort esse ich weniger.” Und wie soll das bitte gehen bei all den köstlichen Angeboten, die einen seit Tagen und Wochen überallhin verfolgen? Fondue chinoise mit hausgemachten Saucenbomben. Kalorienstarke Käsefondues mit Weisswein. Vier- oder fünfgängige Weihnachtsdinner mit abschliessendem butterlastigem Panettone. Blubbernder Champagner und süsse Plätzchen. Will man sozial nicht an den Rand gedrängt werden, kann man sich leichteres Essen schlicht und einfach nicht leisten. Deshalb sollte mit Vorsätzen in dieser Zeit des Jahres sparsam umgegangen und der Genuss an die erste Stelle gesetzt werden. Wo kann man sich also am 31. Dezember den kulinarischen Freuden hingeben? Im **Palacinema in Locarno** zum Beispiel (ab 19.30 Uhr Aperitif, ab 20.30 Galadinner, Tel. 091 752 07 67). Im Movie



Kulinarische Verführungen, wo man hinsieht

Restaurant stehen drei Menüs zur Auswahl. Das Erste kostet CHF 99.- und setzt sich aus vier Gängen zusammen. Angefangen wird mit lauwarmen Linsen, geräucherter Ente und Orangenschnitzen, gefolgt von einem Piemonteser Kalbs-Plin-Plin. Plin sind gefüllte Teigtäschchen. Als Hauptgang wird ein Kalbslendenstück an Champagnersauce mit blauen Duchesse-Kartoffeln und einem Gemüsebouquet serviert. Das Dessert besteht aus einem Joghurtörtchen und einem Coulis aus roten

Früchten. Das zweite, gleich teure Menü, stellt Fisch und Meeresgetier in den Mittelpunkt. Eine Lachsroulade mit Spinat und Frischkäse läutet den Viergänger ein. Darauf folgt ein Pilgermuschel-Hummer-Raviolone mit Bouillabaisse-Sauce. Tintenfisch mit Zitronensauce, Erbsencreme und blaue Duchesse-Kartoffeln runden die Speisefolge ab. Das Joghurtörtchen bildet auch hier den süssen Abschluss. Das letzte der drei Angebote kostet zehn Franken weniger und besteht aus einer

Kalbsterrine an Morcheln, einem Fondue chinoise à discrétion und dem bereits bekannten Joghurtörtchen. Ab 23.30 Uhr ist im Foyer für Über-25-Jährige Party angesagt. Der Eintritt ist frei. Gediegen geht es im **Locarneser Viersternehaus Belvedere** zu und her (Tel. 091 751 03 63). Ab 19.00 Uhr wird das Festmenü serviert. Nach einem aus Auberginen-Blätterteig, Büschi und Tomaten-Confit bestehenden Amouse wird ein sizilianisches Krevetten-Tatar mit grünem Apfel, Leberterriner, Gra-

natapfel, Haselnussschwamm und Gin-Mare-Bällchen als Vorspeise aufgetischt. Als ersten Gang schlägt der Küchenchef Seeigel vor, um danach mit Hummerschwanz auf blauen Kartoffeln zu trumpfen. Nach einem erfrischenden Mojito geht es mit Fleisch weiter. Das Kalbsdreierlei mit Schwarzem Trüffel, Baby-Karotten und Kartoffel- und Topinamburgratin begeistert jeden Karnivoren. Zum krönenden Abschluss gibt es Himbeerkekse, weisse Schokolade- und Rosmarincreme, Mandel- und Mandarinensorbet. Wer es bis Mitternacht aushält, bekommt einen deftigen Linsenteller mit Kochsalami vorgesetzt. Der ganze Spass kostet CHF 195.- pro Person (inkl. Champagner-Apéro). Etwas weniger chic, dafür um einiges bewegter, ist es auf einem der **Schiffe des Lago di Lugano**. Auf der MN “Italia” steht ein Gala-Abend auf dem Programm (CHF 192.- pro Person, 20.00 Uhr, Lugano Centrale, Tel. 091 222 11 11). Die MN “Lugano” heisst indes Fonduefans willkommen. Für CHF 152.- pro Person (mindestens zwei Personen) rutscht man auf chinesische oder käsig Art und Weise ins neue Jahr hinüber (20.00 Uhr, Lugano Giardino, Tel. 091 222 11 11). Wer es zwar üppig, aber ein bisschen günstiger mag, sollte zuhause feiern. Raclette oder Fondue brauchen keine aufwendige Vorbereitung, strahlen aber dennoch eine gewisse feierliche Gemütlichkeit aus. **bs**

## Zur Tea Time wird es im Splendide Royal “very English”



In der Mitte des 17. Jahrhunderts begann England Tee aus China zu importieren – vorerst einmal ohne grosse Wellen zu schlagen. Zur Popularität des Heissgetränks trug Queen Anne (1665-1714) bei, indem sie zum Frühstück Tee dem bis anhin üblichen Warmbier vorzog. Zu jenen Zeiten waren die getrockneten Pflanzenblätter nur für die Oberschicht erschwinglich und galten deshalb als Statussymbol. Das hat sich im Laufe der Jahrhunderte geändert. Heute kann sich jede(r) Tee leisten, und getrunken wird er ohne viel Brimborium bei jeder alltäglichen Gelegenheit. Wird er aber an einem Ort wie dem Hotel Splendide Royal in Lugano geschlürft, kann man ihm einen gewissen vornehmen Touch nicht absprechen. Zumal er im Fünfsternehaus nicht einfach achtlos, sondern mit grossem Zeremoniell serviert wird. Wer zur Tea Time – zwischen 15.00 und 17.30 Uhr – im noblen Haus am See auftaucht, bekommt nicht nur eine Tasse Tee vorgesetzt, sondern eine ganze Auswahl an auserlesenen Brötchen und Patisserie: Lachs auf Milchbrötchen, Alpcrème mit Gurke auf Olivenbrötchen, Cheddar und gekochter Schinken auf Vollkornbrötchen, ofenfrische Scones in allen Variationen, Pflaumenkuchen, Tartelettes mit Waldbeeren, Schokoladenbiskuits und Pralinen. Well, let's have a tea. **Tea Time, Hotel Splendide Royal, Riva Antonio Caccia 7, Lugano, Tel. 091 985 77 11, www.splendide.ch. bs**

## Im Garten der anderen ist der Lachs röter

Ein Drittel des Lebens verbringt der Mensch schlafend. Das jedenfalls besagen verschiedene Studien. Die Hälfte aber – und dafür braucht es keine beglaubigten Untersuchungen –, die Hälfte des Lebens sitzt die industrialisierte Menschheit am Tisch. Am gut gedeckten Tisch, versteht sich. Wer sich zurzeit einen solchen im Ristorante Giardinetto in Biasca aussucht, der wähnt sich weit, weit weg. Die Gastgeberfamilie Perriard hat sich zu ihrem 20-jährigen Jubiläum eine ganz besondere Gastrodestination ausgesucht: Alaska. Richtig gehört. Weder Italien, Frankreich, Spanien oder irgendwelche asiatischen Länder, die für kulinarische Reihen sonst so beliebt sind, sondern das kalte, raue Alaska. Ausgefeilte Gemüsevariationen oder verspielte Salatkreationen sind also wohl weniger zu erwarten. Der hohe Norden des amerikanischen Kontinents ist für seinen Fischreichtum bekannt. Wer in lukullischem Zusammenhang Alaska sagt, denkt vorerst einmal

an Lachs. Das ist im Giardinetto nicht anders. Der Wildlachs ist die absolute Nummer eins der aktuellen Speisekarte. Als klassische Variante wird der geräucherter Lachs mit Toast und Meerrettichsauce serviert. Doch es gibt auch gewagtere Zusammenstellungen. Zum Beispiel einen Franciacorta-Risotto mit Mascarpone und Lachsstückchen. Oder Lachs-Rahm-Nudeln. Zwischen all dem *salmon* findet sich auch ein *halibut*, ein Heilbutt. Dieser wird im Ofen gegart und mit Salz, Pfeffer, Mayonnaise, Anis, Zwiebel und Zitrone gereicht. Der einzige Lachs, der besser schmeckt als der biologische, sei der wilde. Darüber ist sich die Gastgeberfamilie einig. Und zwar “weil in ihm keine Hormon- oder Antibiotikarückstände auszumachen sind”. **Festival Delicatezza dell'Alaska, Gastreihe bis Sonntag, 23. Dezember, Ristorante Al Giardinetto, Via pini 21, Biasca, Tel. 091 862 17 71. bs**

## Das Ristorante Castelgrande hat einen neuen Burgherrn

Das Castelgrande hat einen neuen Burgherrn. Er ist kein Kriegsminister, sondern ein Küchenchef. Er dirigiert keine Armee, sondern eine Brigade. Der Name des neuen kochlöffelbewaffneten Kommandanten ist Teo Chiaravallotti. Er ist kein unbeschriebenes Blatt. Im Gegenteil. Sein Handwerk hat er bei den besten Tessiner Meistern erlernt. In der Villa Principe Leopoldo in Lugano zum Beispiel, beim renommierten Küchenchef Dario Ranza. Nach seiner Lehre im Hotel Lago di Lugano in Bissone sammelt der Wahl-tessiner jedoch vorerst einmal Erfahrungen ennet der Kantonsgrenzen, nämlich in den beiden prestigeträchtigen Fünfsternehäusern Suvretta House in St. Moritz und im The Dolder Grand in Zürich. Danach kehrt er wieder in den Süd-



kanton zurück, in die Villa Principe Leopoldo eben. Das kann es jedoch für einen jungen Koch nicht gewesen sein. Auf der Suche nach neuen Horizonten verschlägt es ihn nach Shanghai. Im Restaurant Danieli's im Hotel St. Regis tun sich ihm asiatische Gastrowelten auf. Das Heimweh packt ihn bald wieder, und 2011 kehrt er in den heimischen Schoss der Villa Principe Leopoldo zurück. Unter der Aufsicht Ranzas wächst Chiaravallotti zu einem Spitzenkoch heran. Sechs Jahre später, im Februar 2017, packt er die Gelegenheit beim Schopf und wird Küchenchef in der Luganeser Villa Sassa Hotel & Residence. Gault & Millau verleiht ihm nicht nur 14 Punkte, er wird sogar zum Fussballkoch, als sich die Schweizer Nationalelf in Lugano auf die WM vorbereitet. Nun also zieht er nach Bellinzona um, wo er nicht nur die Küche des Ristorante Castelgrande und des Grotto San Michele leitet, sondern auch angehende KöchInnen der Scuola specializzata superiore alberghiera e turismo ausbildet. **Ristorante Castelgrande und Grotto San Michele, Salita al Castelgrande, Bellinzona, Di-Sa 09.30-00.00 Uhr, So 09.30-17.00 Uhr, Mo geschlossen, Tel. 091 814 87 81. bs**