



Terminus Porto Pojana, Riva San Vitale

Apropos Blauburgunder. Der ist in einem der weinliebtesten Restaurants des Kantons reichlich zu beziehen. Es gehört zu den Vorzügen des Hauses, dass nicht nur die einheimischen Weine, sondern auch die von anderswo gewürdigt werden. Klassiker nächstgelegener Erzeuger sind ebenso vertreten wie Tessiner Raritäten (der legendäre, in einer Armeefestung in den Alpen gereifte Gran Segreto trägt ja seinen Namen zu Recht) oder Geheimtipps aus Südtalien. Sogar französischer Pinot noir wurde hier schon gern und reichlich getrunken – La Romanée und Clos Vougeot passen vermutlich perfekt zur gut abgestimmten Küche des Hauses. Wir nahmen allerdings den Haut-Guillobot und waren sehr angetan von diesem süffigen, saftigen Bordeaux. Angetan waren wir auch von allem, was wir zu speisen bekamen – angefangen vom wunderbaren Brot über die hausgemachte quadratische Pasta mit Auberginen, Tomaten und Peperoni bis zur Tagliata, perfekt gegart und angerichtet. Sogar das Erdbeerdessert danach hatte Qualität. Da steht einer in der Küche, der kochen kann. Eine Reservierung ist also nicht nur des Weines, sondern auch des Essens wegen für den Mittag ausgesprochen sinnvoll und am Abend eh nicht zu vermeiden. Nach

Lehrgängen im Champagner-Sabrieren sollte man separat fragen. **hzw**

Via Pontico Virunio 1, 6850 Mendrisio
Fon 091 630 06 36
www.atenaodelvino.ch
mo-sa 11.30-14.30 & 17-23 Uhr (Küche
12-14 & 19-22 Uhr), so geschlossen
siehe 10 Tage über Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 28-48

m t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 1

Riva San Vitale

Terminus Porto Pojana

Rundum gelungen

Chapeau, kann man nur sagen, wenn man das langgezogene Gebäude betritt, das anstelle der historischen Postkutschstation – daher der Name «Terminus» – von Grund auf neu gebaut wurde, wobei einige historische Elemente gekonnt in die moderne Architektur integriert wurden. Als Gast hat man die Wahl zwischen der Seeterrasse mit Postkartenaussicht, die man auch von den zwei Räumen im Obergeschoss und vor allem vom Wintergarten aus geniesst. Vorbei an der offenen Küche und dem grossen Speiselokal im Erdgeschoss fällt auch die Lounge auf, die das Herz jedes Rauchers höher

schlagen lässt, wenn er es sich in den englischen Ledersofas bequem macht. Es gäbe noch viel über die innovative Innendekoration zu sagen, über die Gäste, die sich entspannt plaudernd rundum wohlzufühlen scheinen, die aufmerksame und herzliche Bedienung, doch wir sind zum Essen hier.

Auf den weiss gedeckten Tischen stehen sechs nicht alltägliche Brotsorten bereit, schwarze Grissini, Safranfladen und knusprige Sesambrotchen verleiten zum Naschen. Fisch und Krustentiere dominieren die Karte, aber auch Fleischliebhaber und Vegetarier finden hier saisonale Genüsse. Ein Hauch von Meer weht mit dem kräftigen Sud der reichhaltigen Fischsuppe über den Tisch (Fr. 35.-), die als Primo gereicht wird, aber gut als Hauptgericht durchginge. Etwas gewöhnungsbedürftig die dazu gereichten Crostini aus dunklem Brot, manche vermissen die klassischen Weissbrotscheiben. Die Spaghetti di Gagnano alle vongole veraci haben das Aroma des Muschelsuds perfekt aufgenommen (Fr. 25.-). Das mit Mangold gefüllte Steinbuttfilet liegt auf einem in Farbe und Geschmack schön kontrastierenden Bett aus Karotten-Ingwer-Püree (Fr. 37.-), während das Zanderfilet aus dem See mit einem dünnen Mantel aus Sellerie-Apfelpüree überzogen und mit Maggia-Pfeffer gewürzt ist. Dass beide genauestens auf den Punkt gegart sind, versteht sich hier von selbst, denn verantwortlich zeichnet mit Andrea Levratto ein Chef, der schon im «Cipriani» in Venedig, im «Palace» in St. Moritz und im «Billionaire» in Porto Cervo am Herd stand. Die Begeisterung über sein neues Tätigkeitsgebiet steht ihm ins Gesicht geschrieben, als er uns zum Abschied noch den Degustationskeller im Originalgemäuer zeigt. Die Weinkarte könnte einen beinahe überfordern. Eine Hilfe leistet die Gliederung der vielen Flaschen aus Italien, Frankreich und der Schweiz nach Kriterien wie leicht, mittel und stark strukturiert. Und die monatliche Auswahl, die je eine Kellerei vorstellt. Das Weitere besorgt der Sommelier, der auch auf zehn glasweise ausgeschenkte Weine hinweist. Für uns darf es ein fruchtiger Chardonnay aus Franciacorta sein (Fr. 8.50/dl). Den süssen Abschluss bildet ein cremiges Passionsfrucht-Semifreddo mit einer Sauce und Splittern aus Bitterschokolade sowie eine knusprig-luftige Blätterteig-Jalousie mit Aprikosen (Fr. 15.-).

Statt mit dem Auto über die Seestrasse kann man auch mit dem Linienschiff

oder dem Privatboot anreisen – angesichts der vielen edlen Gewächse eine weise Vorsichtsmassnahme. **hzw**

Via Poiana 53, 6826 Riva San Vitale
Fon 091 630 63 70
www.portopojana.ch
mo-so 10-24 Uhr (Küche 11-14.30 &
19-22 Uhr)
HG Fr. 23-52

m s t v

Fisch auf den Tisch: Rang 1

Seseglio-Chiasco

Vecchia Osteria di Seseglio

Dem gastronomischen Himmel ziemlich nahe

Seseglio ist ein eher unspektakuläres, beschauliches Dorf. In die «Vecchia Osteria» muss man wollen, zufällig verirrt sich höchstens ein Wanderer in dieses malerische Lokal nahe den Kastanienwäldern an der Schweizer Grenze ausserhalb des Dorfkerns. Das traditionelle Haus ist mehrfach erweitert und erneuert worden. Vier Gasträume, teils rustikal, teils elegant stehen zur Wahl. Die Sala vecchia und die Stalla Regina sind uns für heute zu chic, uns gefällt die Sala d'Oste mit den Terracotta-Fliesen und der dunklen Holzbalkendecke. Hier gibt es keine eleganten Möbel, keine Polster und keine Tischdecken, die Wände sind grob verputzt, die Tische aus dunklem Holz, dazu Tessiner Stühle mit traditionellem Strohgeflecht. Auf der bäuerlichen Truhe steht eine rote Berkel-Maschine, in den Schränken stehen funkelnde Gläser und Weinflaschen. Ein Glas Prosecco gibt es hier nicht, eine Flasche Franciacorta oder Champagner ist für uns zwei ein bisschen des Guten zu viel, so trinken wir einen perlenden Crémant d'Alsace (Fr. 9.-) und geniessen das ansprechende Ambiente und die Aussicht auf den frühlinghaften Garten. Hier gibt es keine Hektik, die Zeit scheint stehen zu bleiben, die Stimmung ist entspannt. Die Speisekarte bietet eine Mischung aus traditionellen Gerichten mit innovativer Inspiration, es gibt ein ansprechendes Menü und eine Auswahl an Antipasti, Primi piatti und Hauptspeisen. Die Weinbergsschnecken sind mit Lardo di Colonnata gratiniert, zum Püree aus Kichererbsen werden gebratene Jakobsmuscheln serviert und die Burratina mit rohen Gamberi aus Sizilien liegt auf passierten sardischen Tomaten (Fr. 32.-). Mezzelune werden mit Spargeln und frischen Morcheln (Fr. 26.-) und Gnocchi mit einer Sauce aus