



Restaurant "Galleria Arté al Lago" in Lugano, Tessin (c) Grand Hotel Villa Castagnola, Foto Liliana Lafranchi

01.06.2021 08:42 CEST

Tessiner Sterneköche bitten zu Tisch

Seit Anfang Juni 2021 darf die Gastronomie in der Schweiz Gäste wieder mit ihrem vollen Angebot begrüßen. Lugano gilt dabei als neuer Geheimtipp für Gourmets, sorgte die größte Stadt im Tessin doch in diesem Jahr neben dem bereits bestehenden Sternehaus gleich mit drei neuen Restaurants in der Ein-Stern-Kategorie für Furore. Bekannt für seine sternegekrönten Häupter ist auch der Ferienort Ascona am Lago Maggiore mit seinen drei Sterne-Restaurants. Komplettiert wird die Riege der acht Sterneköche im Tessin durch ein kleines Restaurant in der Tessiner Hauptstadt Bellinzona.

[ticino.ch/sterne](https://www.ticino.ch/sterne)

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: eine reizvolle Begegnung von mediterraner Küche und exotischen Noten, die sich durch ebenso leckere wie ungewöhnliche Marinaden und Gerichte auszeichnet. 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 Degustationsmenü in sechs Gängen kostet 130 Schweizer Franken (rund 118 Euro). metaworld.ch

Domenico Ruberto – eine Seele und zwei Regionen

Il 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 die traditionelle Küche seiner Herkunftsregion Kalabrien mit der Küche des Tessins. Auf seiner Karte finden sich ganzjährig das Degustationsmenü „Il Pomodoro che non c'e“ für 168 Schweizer Franken (rund 152 Euro). Und wer dem Chefkoch freie Hand lassen möchte, für den gibt es das 10-Gang-Menü „Domenico a Mano Libera“ für 198 Schweizer Franken (rund 180 Euro). www.splendide.ch

Cristian Moreschi – Gourmet-Eleganz am Luganersee

Mit ihrem ersten Michelin-Stern gekrönt wurde 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. Gekrönt wird der kulinarische Genuss zusätzlich von 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 (rund 473 Euro) pro Person zwei Übernachtungen in einer Junior Suite und ein 8-Gang-Abendessen inklusive Getränken. 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 Gallerie Arté al Lago mit seinem prachtvollen Blick über den Golf von Lugano. In dem außergewöhnlichen Ambiente werden im halbjährlichen Turnus Werke 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. 2009 wurde die Küchenleistung des gebürtigen Deutschen erstmalig mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet, 2011 kam der Michelin-Stern dazu. Empfehlenswert ist das 6-Gang-Degustationsmenü zum Preis von 135 Schweizer Franken (rund 123 Euro). www.villacastagnola.com

Mattias Rook – „Farm to Table“ verspricht nachhaltigen Genuss

Dass Mattias Rook 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. Der gebürtige Deutsche steht seit 2017 als Küchenchef am Herd des Tessiner 5-Sterne-Hotels Castello del Sole Beach Resort & Spa in Ascona. Was Rook 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. Zudem unterhält Mattias Rook einen eigenen Garten auf dem Hotelgelände, wo er seltene Kräuter und exotische Früchte anpflanzt. Gewählt werden kann zwischen fünf, sechs oder sieben Gängen zum Preis ab 180 Schweizer Franken (rund 164 Euro). 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 immer wieder aufs Neue. Rolf Fliegau spielt mit Texturen und Temperaturen wie ein Musiker auf dem Klavier. Obwohl er gerne experimentiert, steht er als Vertreter der Haute Cuisine jedoch immer in Berührung mit der Volksküche. Er selbst nennt sie „puristische Aromaküche“. Verwöhnen lassen können sich die Gäste im Ecco mit einem 6-Gang-Menü zum Preis von 240 Schweizer Franken (rund 218 Euro) pro Person. www.giardino.ch

Marco Campanella – Grandezza in der Küche

Seit Sommer 2018 überrascht Marco Campanella als Küchenchef im Restaurant La Brezza (ein Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte) im luxuriösen 5-Sterne-Hotel Eden Roc in Ascona. Er 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 legt großen Wert auf regionale Produkte. So verwendet er gerne Zander und Felchen aus dem Lago Maggiore, Tomaten der umliegenden Bauern oder Gurken aus dem Maggiateal. Neben kreativen mediterranen Kreationen stehen auch rein pflanzliche Gerichte auf der Menükarte. Die innovative Sterneküche von Marco Campanella kann bei einem 4-Gang-Menü für 120 Schweizer Franken (rund 110 Euro) oder einem 7-Gang-Menü für 165 Schweizer Franken (rund 150 Euro) probiert werden. www.edenroc.ch

Lorenzo Albrici – italienisch-französische Kochkunst in Bellinzona

Die Locanda Orico ist ein kleines Restaurant mit großer Küche mitten in der Altstadt. 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 Erfolgsrezept ist die köstliche Verbindung italienischer und französischer Kochkunst, mit der er überraschende, kunstvoll auf dem Teller drapierte Gerichte kreiert. 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, kann sich vom Degustationsmenü überraschen lassen. Es besteht aus fünf oder sechs Gängen zum Preis von 125 bzw. 140 Schweizer Franken (rund 113 beziehungsweise 127 Euro). www.locandaorico.ch

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter MySwitzerland.com, der E-Mail-Adresse info@MySwitzerland.com oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.

Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf <https://st.mypublish.ch> zur Verfügung.

Kontaktpersonen



Valerie von Oppeln

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Norddeutschland (Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Bremen)

valerie.vonoppeln@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 072



Andrea Daniele

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Berlin/Ostdeutschland

andrea.daniele@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 074



Krisztina Keilani-Schmidt

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland

krisztina.keilani@switzerland.com

+49 (0)69 509 551 005



Chantal Mayr

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Baden-Württemberg und Bayern

chantal.mayr@switzerland.com

+49 (0)711 - 207 030 32