

**Villa Orselina****Il Ristorante**

Via Santuario 10



+41 91 735 73 73

www.villaorselina.ch

welcome@villaorselina.ch

Christoph Schlosser (Direktor),

Antonio Fallini

*Geschlossen: 5. Januar bis 6. März***D** 65.–/79.– / **à la carte** 56.–/76.–**AE** **D** **VISA** **MasterCard** **POSTCARD****H******* 9 Zimmer, 19 Suiten; EZ ab 190.–,
DZ ab 340.–, JS ab 430.–, SU ab 530.–

Comeback geglückt! Der erfahrene Direktor Christoph Schlosser hat die «Villa Orselina» ob Locarno in Rekordzeit aus dem Dornröschenschlaf geweckt. Das Tessin hat ein eher kleines (nur 28 Zimmer!), aber sehr feines Fünfsterhotel mehr. Die «Villa» etabliert sich auch auf der kulinarischen Landkarte – dank des weit gereisten italienischen Küchenchefs Antonio Fallini.

Fallini legt auf der grossen Terrasse mit der wirklich atemberaubenden Sicht auf den Lago Maggiore eine, sagen wir mal, überschaubare Karte auf. Klassiker wie

Rindstatar, Vitello tonnato oder Carpaccio sind, wie überall im Tessin, zu haben. Der Chef setzt allerdings Akzente: Zum Carpaccio etwa mutiert ein Oktopus, mit einem sommerlichen Passionsfruchtgelee. Immer mehr Einheimische buchen in der «Villa», und das könnte an Fallinis besonders gutem Händchen bei der Pasta-Zubereitung liegen. Die Tagliolini mit Entenragout, gerösteten Nüssen und Rosmarin waren unglaublich gut; wir dachten ernsthaft über einen zweiten Teller nach. Tagliatelle mit Perlhuhnragout und Pistazien wären gewissermassen die Variante B. Die Pasta-Gerichte sind jederzeit auch als «Secondo», also als Hauptgang, zu haben. Sympathisch!

Wir orderten etwas anderes: Kaninchen! Dieses Gericht hat uns bereits im Vorjahr begeistert. Diesmal gab's Keule, Kotelett, Rücken und Leber (!) vom echten Tessiner Coniglio, jede Komponente separat und sauber gebraten, begleitet von einem Hauch Zitronensauce. Neugierde weckte auch das «Maialino» (Schweinchen) mit Apfel und Orangensauce. Das «Menu degustazione» ist so etwas wie ein Best-of aus der Karte und zudem ein Preisknüller: fünf Gänge, 84 Franken! Sehr schönes Weinangebot (Regie: Geny Hess), Pasta und Grillgerichte im «La Pergola», direkt am Pool.