Genuss

Kulinarisches Paradies

Drei Restaurant-Tipps, die Ferienstimmung aufkommen lassen

2500 Meter hoch: Restaurant Muottas Muragl.

Bergrestaurant Muottas Muragl, Samaden

«Mountain Dining» verspricht das Bergrestaurant Muottas Muragl im Oberengadin. Die Gaststätte liegt auf 2900 Metern über Meer und bietet einen atemberaubenden Blick über das Tal. Eine Standseilbahn führt die Gäste bequem in luftige Höhen. Zu den Stammgästen im Muottas Muragl zählt der Schweizer Spitzen-Marathon-Läufer Viktor Röthlin. Der Sportler dürfte wie die Touristen nicht nur von der Berglandschaft, sondern auch von der Küche angetan sein. Sie erfüllt höhere Ansprüche, ist abwechslungsreich und vielfältig. Wer Lust auf eine Kleinigkeit wie etwa eine hausgemachte Hirschterrine im Bressola-Mantel mit pikanten Preiselbeeren (22 Fr.) verspürt, kommt ebenso auf seine Rechnung wie der hungrige Gast. Für ein Duett empfiehlt sich etwa das doppelte Rindfilletsteak mit Sauce béarnaise, das mit Beilagen nach Wahl serviert wird (72 Fr. pro Person). Unschlagbar ist die Weinkarte auf Muottas Muragl. Viele Provenienzen kosten kein Vermögen: Den Flüscher Chardonnay 2005 von Andrea Davaz gibt es für 62 Fr., den Chianti Classico 2005 von Rontodi für 59 Fr. Der Gast darf unbeschwert genießen: Die Bahn fährt bis 23 Uhr. Sonst gibt es 59 Betten auf Muottas Muragl.

Bergrestaurant Muottas Muragl, Samaden, www.muottasmuragl.ch, Tel. 081 842 02 32. «» Sonnenwetter bis 18. Oktober 2009.

Balance-Hotel Sonne am See, Eich (LU)

An den Gestaden des Sempachersees ist vor einem Monat das Hotel Sonne am See in Eich eröffnet worden. Einer der Trümpfe ist die herrliche Sommerterrasse mit Blick auf Wasser und Luzerner Landschaft. Entweder kann es sich der Gast im Restaurant-Teil oder in der grosszügig konzipierten Lounge bequem machen. So oder so kann man die Seele baumeln lassen. Besitzer Felix Suhner setzt auf eine angeglichene, gutbürgerliche Küche mit regionalen Produkten. Der frisch gefangene Felchen (Felchen) aus dem Sempachersee ist ein Muss. Das feine Filet wurde mit Petersilienkartoffeln und Gemüse serviert. Abends bietet die «Sonne» einen Vier- (78 Fr.) und einen Dreigänger (65 Fr.). Nicht verpassen sollte man Bordeaux-Trouvailles aus der gut bestückten Weinkarte, etwa Château du Terme 2000 für 85 Fr. oder Château du Retout 2005 für 55 Fr. Einen Versuch wert ist der «Sonnegg» 2008 vom Weinbau Marinzell aus Sursee, ein aromatischer, frischer Weisser aus Sauvignon blanc und Solaris.

Hotel Sonne am See, Eich, www.sonneamsee.ch, Tel. 041 200 55 01.

Üppiger Garten im Maggiatal: Aufgang zum Ristorante da Enzo in Ponte Brolla.

Ristorante da Enzo, Ponte Brolla

Im Tessin befindet sich wohl der schönste Restaurant-Garten der Schweiz. Am Eingang des Maggiatals, in Ponte Brolla, lohnt sich ein kulinarischer Stopp im «Da Enzo». Die Terrasse wird von Palmen, wild wuchernden Bambus, grossen Bäumen eingerahmt und von steilen Felswänden geschützt. Ferienstimmung pur! Nicht minder spektakulär ist das kulinarische Angebot. Am Mittag servieren der Hausherr Enzo Andreotta und seine Ehefrau Joni ein dreigängiges Menu (62 Fr.), das auf einer Schiefertafel angekündigt wird. Bei unserem Besuch wussten die Vorspeisen zu gefallen: Rind-Carpaccio an einer Parmesansauce mit schwarzen Trüffeln und Spaghetti an einer Rotweinsauce mit Meeresfrüchten. Nichts auszusetzen gab es beim Lammrücken an einer Senfsauce mit neuen Kartoffeln und Gemüse. Luftig präsentierte sich der Griessflan mit marinierten Aprikosen.

«Ich muss stets etwas Neues kreieren, sonst werde ich verrückt», sagt Enzo Andreatta. Er verwendet nur frische, saisonale Produkte. Auf die Rechnung kommen auch die Weinliebhaber. Die Karte zählt über 300 Positionen mit Schwerpunkt Tessin und Italien. Einen der besten Merlot-Weine des südlichen Kantons produziert Werner Stucki mit dem charaktervollen Tracce di Sassi 2006 (82 Fr.). Peter Krüger

Da Enzo, Ponte Brolla, www.ristorantedaenzo.ch, Tel. 091 756 10 70. Mittwoch und Donnerstagmittag geschlossen.