

6644 LOCARNO-ORSELINA

TI

Locarno 4 – Ascona 6

G6



VILLA ORSELINA

Il Ristorante



Via Santuario 10

+41 91 735 73 73



Christoph Schlosser (Direktor),



Antonio Fallini

welcome@villaorselina.ch

www.villaorselina.ch

📅 4. Januar bis 6. März

D 68.–/95.– • **à la carte** 47.–/81.–

H***** Doppelzimmer ab 340.–

Gastgeber Christoph Schlosser hat ein besonderes Talent. Er weckt verwunschene Hotel-Juwelen liebevoll aus dem Dornröschenschlaf. Das war im «Waldhaus Flims» so, und das ist in Orselina nicht anders. Die «Villa» erstrahlt in neuem Glanz und mit neuem Selbstvertrauen. Sie spielt ihre Stärken aus: unglaubliche Terrassen, wenige, aber sehr schicke Zimmer, das Ambiente des Südens. Und eine bemerkenswerte Küche.

Antonio Fallini, der weit gereiste, freundliche Chef, erobert sich den 15. Punkt vor allem dank seiner Antipasti und Primi. Da gibt's einen dünn aufgeschnittenen Carpaccio di gambero; grüne Zitrone und der etwas heftig portionierte Apfel sorgen für angenehme Säure. Ein neues Kraut lernten wir bei diesem Gang auch noch kennen: Valeriana, Katzenkraut. Der Tintenfisch erreichte uns ziemlich frech: lauwarm, zu «Tagliatelle» geformt, mit Pistazien und Tinte in der Sauce. Den marinierten Branzino mit Agrumi (Zitrusfrüchte) ordern wir beim nächsten Besuch. Pasta und Risotti kann man als Vorspeise und angenehmerweise jederzeit auch als Hauptgang haben. Wir versuchten den untadeligen Carnaroli-Risotto mit Minze, Zitrone und einer leichten Fonduta aus Giumello-Käse; auf ihn wartet man zwanzig Minuten, und das ist bei einem Risotto eine gute Nachricht. Die Ravioli, nicht sehr dünn, aber sehr gut, waren mit Wachtelfleisch gefüllt, dazu gab's Eierschwämmli und einen dekorativen Chip von der Sellerieknolle.

Bei den Secondi ist Chef Fallini etwas weniger aufregend. Für die (reichlich portionierten) Jakobsmuscheln an einer fantasti-

schen Sauce mit Oliven, Kapern und Tomaten gab's noch Applaus, da zum Auslöffeln gut. Beim Kalbsfilet und beim Galletto (Hühnchen) hätten wir von der annoncierten Kräuterkruste mehr erwartet – enden die im eigenen Garten liebevoll gesammelten Kräuter als Pulver, verlieren sie Aroma und Wirkung.

Abende in der «Villa Orselina» sind grosse Abende. Die Weinkarte (zusammengestellt von Weinflüsterer Geny Hess) ist imposant und sehr fair kalkuliert, die Stimmung auf der grossartig grosszügigen Terrasse lädt zum Verweilen bis weit nach Mitternacht ein. Das sehen andere auch so. Die «Villa» hat Erfolg. Selbst die Ticinesi, den Restaurants ihrer Fünfsternhotels gegenüber eher skeptisch eingestellt, haben sie entdeckt und liebgewonnen.

PS: Im Resort gibt's zwei gute Zweitadressen: Die «Barca Blu» gleich nebenan fürs Übernachten mit kleinerem Budget. Und den unkomplizierten Grill neben dem Pool.