



Sommer-Serie
Die schönsten Sommer-Beizen

Ein kleiner Ferientraum im Tessin

Terrasse am See
Im Hotel Dellago beherrscht Design Menü und Lokal.

Hotel Dellago

Lungolago Motta 9
6815 Melide
Tel. 091 649 70 41

Vorspeisen: Salatvariation 14 Fr., Papayasalat mit Macadamiakernen und Sepie 20 Fr., gekühltes Suppenquartett (Gazpacho, Gurkenmojito, Melonen-Minzkalt-schale und Apfel-Wasabi-Shot) 13 Fr.

Hauptgang: Chicken Yakitori mit Basmatireis und Blattsalaten 22 Fr., Saibling & Butterfisch mit sizilianischer Peperonipaste gefüllt, Fenchel-Espuma, Kresserisotto 39 Fr.

Dessert: Variation 17 Fr.

Wir haben bezahlt - inkl. Getränke: 156 Fr.

Essen: [Icons]

Ambiente: [Icons]

Service: [Icons]

Terrasse: [Icons]

Gut zu wissen: Das Dellago ist auch ein schickes Designhotel (190 bis 410 Fr., www.hotel-dellago.ch). Jedes Zimmer sieht anders aus - etwa wie ein asiatischer Tempel mit Jacuzzi. Früh reservieren, da oft ausgebucht!

GASTRO → Das Hotel Dellago in Melide hat Tessiner Standard-Gerichte von der Terrasse verbannt.

lorenz.keller
@ringier.ch

Schöne Terrassen gibts viele am Luganersee. Leider oft nur mit Tessiner Standardgastronomie: Piza, Pasta und Polenta. Ganz anders das Hotel Dellago in Melide. 2001 hat eine junge Crew die vernachlässigte Absteige übernommen und in ein Tessiner Highlight verwandelt.

So sitzen wir an dunklen Holztischen direkt am See und lassen den Shoppingnachmittag in Lugano bei einem Glas Martini ausklingen. Was für eine friedliche Atmosphäre. Einige Gäste vom Hotel nebenan planschen im Wasser, ein Fischer tuckert vorbei und ein paar vorwitzige Spatzen hüpfen in Richtung des Brotkörbchens.

Ferienstimmung ahoi - los gehts auf eine kulinarische Weltreise. Denn die Spezialität des Dellago

ist Seafood, manchmal asiatisch, manchmal karibisch angehaucht.

Wir starten mit einer riesigen gemischten Salatschüssel und einem Papaya-Salat. Die dazu gereichte, noch warme Rosmarin-Focaccia lässt uns vom Süden träumen. Erfrischend dann das Suppenquartett - in vier Gläsern angerichtet und leicht ge-

kühlt. Spanischer Gazpacho, karibischer Gurkenmojito, italienische Melonen-Minz-Kaltschale und asiatischer Wasabi-Apfel-Shot - in vier Schlücken um die Welt.

Die Hauptgänge kurbeln die Ferienstimmung weiter an. Die süss-pikant marinierten Poulet-Spiessen sind etwas trocken, aber der Fisch ist ein Erlebnis: Die Füllung mit Peperonipaste

hat einen starken Geschmack, der wunderbar von Fenchel und Kresse entschärft wird.

Zum Schluss eine süsse Versuchung: Passionsfrucht-Sorbet, Baileys-Panna-Cotta, Mango mit weisser Schokolade, Minzermousse. Die Lichter spiegeln sich im See und wir schmelzen dahin. Das Dellago gehört von jetzt an zum Tessin-Pflichtprogramm. ●



Geheimtipp Die Lounge des Dellago direkt am Luganersee.

WEIN DER WOCHE



Kenner Weinakademiker
Hans Georg Babits
www.babitswein.ch

Exot vom Jurasüdfuss

FAMILIÄR → Ein Sauvignon Blanc mit typischen Aromen von Stachel, Johannisbeeren und Holunderblüten: Das ist der Weisswein von Charles Steiner vom Bielersee. Der Familienbetrieb bewirtschaftet auf den Kalkböden des Jurasüdfusses Reb- und Chasselas und Pinot Noir. Herrlich zu Ziegenkäse.

Sauvignon Blanc 2009, Domaine Steiner, Schernelz Village, 21 Franken bei www.schernelz-village.ch



Schernelz inmitten der Rebhänge des Bielersees.

Publireportage

Ideal zu jedem Essen

Carpe Diem Kombucha ist ein fermentiertes Kräutergetränk aus Zutaten 100% natürlicher Herkunft. Es steht für sinnvollen und bekömmlichen Trinkgenuss - für Getränke, in denen sich Genuss, Natürlichkeit, Wirkung und Herkunft auf einzigartige Weise vereinen. Carpe Diem Kombucha ist in den drei Sorten Classic, Quitte und Cranberry erhältlich.

