

**Ristorante Centrale**

Via Locarno 2

6616 Losone

Tel. 091 792 12 01

Geschlossen Samstag Mittag,

Sonntag

Alle Kreditkarten ausser Diners

Maestro Card und Postcard

**Gute Kombination**

Davide Cerioli in der Küche und Monica Zanga im Service: Ihr «Centrale» ist neu im GaultMillau und erhält zum Start 13 Punkte.

Saibling auf Mönchsbart

«CENTRALE», LOSONE TI Von kreativ bis klassisch: DAVIDE CERIOLI hat seinen Traum vom eigenen, gemütlichen Lokal wahr gemacht – und beglückt die Gäste mit einer ausgewogenen Küche. Seine Partnerin Monica Zanga wertet das Ambiente zusätzlich mit freundlich-fröhlichem Service auf.

NEU
GETESTET

Davide Cerioli hat sich seinen Wunsch nach einem eigenen Lokal erfüllt. Man kennt ihn als Küchenchef von der Osteria Chiara in Locarno und vom Ristorante della Posta in Ronco – das liegt ein paar Jahre zurück. Das «Centrale» ist ein altes Lokal, gemütlich im Innern und schön mit dem Garten und den Steintischen bei sonnigem Wetter.

Seiner eigenwillig kreativen Küche ist Davide Cerioli treu geblieben, aber er vergisst die kulinarischen Klassiker wie etwa das Cordon bleu nicht. Das Rindstatar war toll gewürzt, genau richtig in der Schärfe; dazu gab es knackige Spargelstückchen und

Parmesanchips, die ihren Namen verdienten. Von den beiden Pastagängen haben uns die Agnolotti, prall mit Kartoffeln gefüllte Ravioli, serviert mit Pilzragout und ein paar dünnen Scheiben geräuchertem Ricotta, ganz besonders gefallen. Etwas weniger angetan waren wir von den hausgemachten Tagliatelle, den schmalen Nudeln mit Artischocken und Morcheln. Sehr schön waren die pochieren Filets vom Brüggli-Saibling, dem in Sattel SZ halb wild gezüchteten Fisch. Sie lagen auf sämiger Gerste mit Favébohnen, frischen Erbsen und Mönchsbart. Auch die Tagliata di Manzo, das Rindfilet, perfekt saignant und umgeben von flüssigem Fontinakäse, schmeckte uns gut. Schade nur, dass dem Chef die eigentlich da-

zugehörigen Karden ausgegangen waren. Das hausgemachte Semifreddo von Passionsfrucht mit karamellisierten Ananasscheibchen wurde begleitet von einem Glas mit luftigem weissem Mojitoschaum – originell und gut.

Der Syrah 2009 vom Weingut La Costa, Novazzano, war eine erfreuliche Tessiner Entdeckung für uns. Die Weinkarte ist nicht riesig, aber sie enthält Provenienzen verschiedenster, auch weniger bekannter Winzer, und die Preise sind moderat. Und schliesslich noch dies: Monica Zanga, Ceriolis Partnerin, ist für den freundlich-fröhlichen Service und damit für die gute Stimmung bei den Gästen verantwortlich. Zum Start geben wir dem neuen Wirtespaar 13 Punkte. ●

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung 🍷 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

TIPP

Ausgezeichneter Chasselas

Bald beginnt die Zeit der Winzerfeste – die beste Gelegenheit, in lockerer Ambiente Weine zu verkosten, die önologische Typizität einer Region zu entdecken und sich ein Bild von der Qualität der jüngsten Jahrgänge zu machen. Winzerfeste finden

in allen Schweizer Weinbau-Regionen statt. Sehr traditionell ist das Fest in Neuenburg (www.fete-des-vendanges.ch), heuer vom 26. bis 28. September. An diesem Anlass wird jeweils der Weinpreis «Gerle d'Or» verliehen. Gewonnen hat ihn letztes

Jahr der 2012er Neuenburger Chasselas Cave des Lauriers (11,5%). Dieser Wein ist süffig und fruchtig, mit Noten von Birnen, weissen Rosen und Quitten, vom Gehalt her wunderbar leicht. Perfekt zum Apéro, zu Süswasserfisch und Quiche.



Cave des Lauriers,
Cressier,
www.75cl.ch.
Jetzt geniessen.
Trinktemperatur:
8 bis 10 Grad.
CHF 9.90