

einem Ziegenfrischkäse. Fein waren auch die mit Ricotta und Artischocken gefüllten Raviolini, gut gefiel uns die Grünerbsensuppe mit Croûtons. Das Paillard vom Fassone-Rind wurde rosa und saftig mit Bratkartoffeln und gar grob geschnittenem Gemüse serviert. Das Highlight aber war der Ossobuco an kräftiger Merlot-Sauce mit Gemüsestücken und grob geraffelter Zitronenschale; der Pilzrisotto dazu hatte allerdings noch Verbesserungspotenzial.

Erdbeeren, Erdbeerflan und -sorbet sowie ein Ananascarpaccio mit Mangoglace rundeten das Essen ab. Die Weinkarte führt eine schöne Tessiner Auswahl zu vernünftigen Preisen. Alles in allem lohnt sich der Weg über die kurvenreiche Strasse hinauf nach Campo – wir geben der Locanda zum Start 13 Punkte.

6684 CAMPO (VALLEMAGGIA) TI

Locarno 43 – Tegna 39

F5



LOCANDA FIOR DI CAMPO

Case Pedrazzini 1

neu +41 91 754 15 11

Vincenzo Pedrazzini, Helmut Matheis

locanda@fiordicampo.ch

www.fiordicampo.ch

Montag, Dienstag (Juli bis Oktober immer offen),
16. November bis 24. Dezember

à la carte 27.–/57.–

H Doppelzimmer ab 180.–

Wir sassen an einem sonnigen Tag auf der Terrasse der Locanda und blickten über grüne Wiesen auf steile Felsen, zuoberst im Val Rovana, einem Seitental des Vallemaggia. Hier gibt's seit Sommer 2014 ein neues Hotel mit einer Locanda. Besitzer ist Vincenzo Pedrazzini, der Wahlleiter der FDP Schweiz. Seine Familie hat ein altes Haus renoviert und mit einem modernen Anbau ergänzt. Am Herd steht Helmut Matheis, früher im «Albergo Losone».

Köstlich schmeckte schon mal der lauwarme Linsensalat an Honig-Balsamico-Sauce mit Scheiben von warmem Büscion,