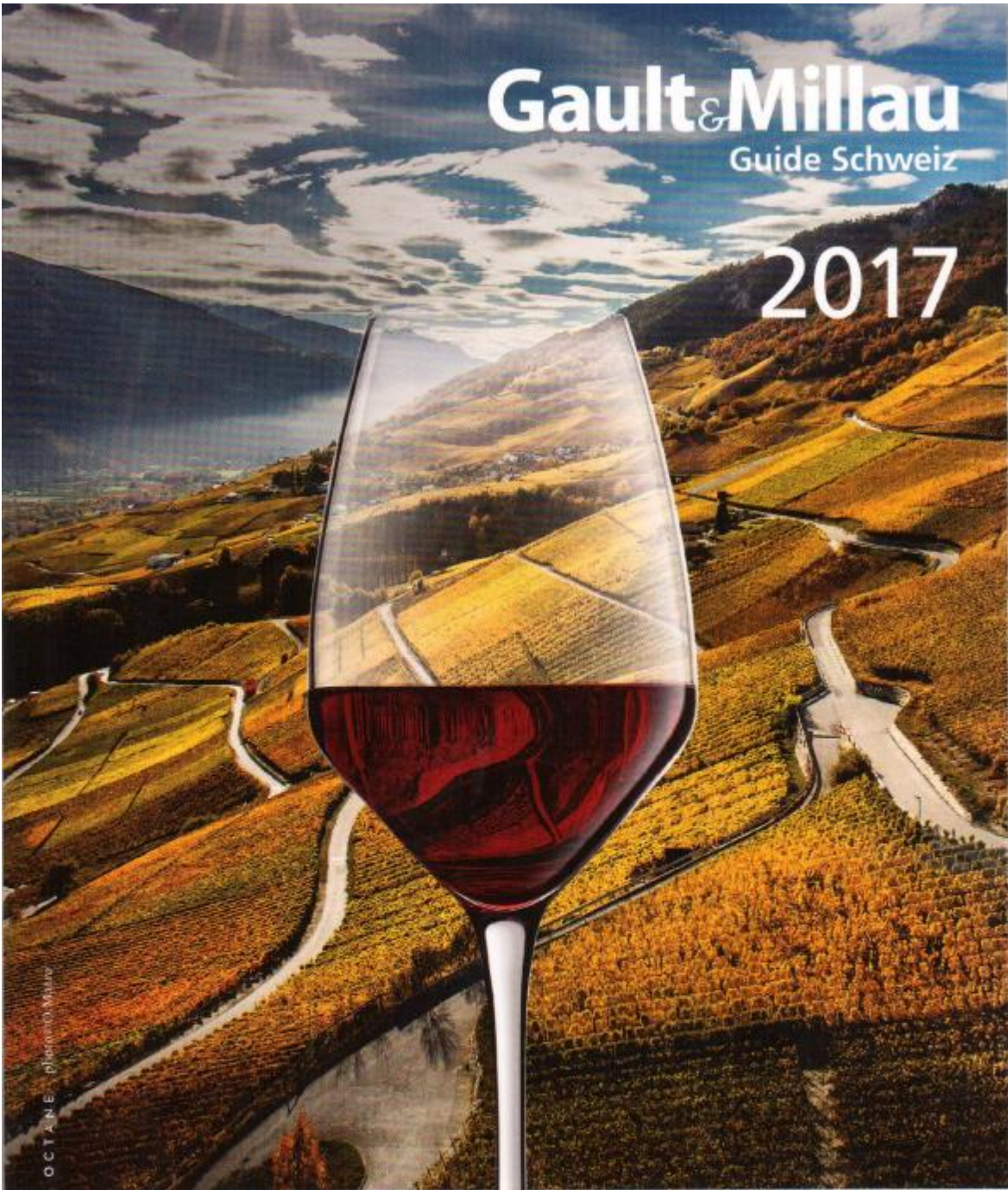


Gault & Millau

Guide Schweiz

2017



OCTOBER 2017



SWISS WINE
VALAIS

Schweiz. Natürlich.

lesvinsduvalais.ch

Moderat geniessen



LOCANDA FIOR DI CAMPO

Case Pedrazzini 1

+41 91 754 15 11

Vincenzo Pedrazzini, Helmut Matheis

locanda@fiordicampo.ch

www.fiordicampo.ch

A la carte 27.–/57.–

H Doppelzimmer ab 180.–

Es war zu kühl für die schöne Terrasse und wir sassen in der hübschen, ausgebuchten Gaststube. Da starteten wir mit einer köstlichen, leichten Rüeibli-Orangen-Cremesuppe. Die eher faden Kartoffel-Gnocchi an rahmiger Sauce hätten laut Karte nach Artischocken schmecken sollen – vom Gemüse war leider nichts zu spüren. Rundum gut schmeckten dafür die mit Rindsbäggli gefüllten Ravioli in Brodo. Im Hauptgang wählten wir Fisch und Fleisch: zum einen feine Eglifilets auf «Fior di Campo»-Sauce beziehungsweise auf einem zitronigen Gemüsepüree mit gemahlenden Nüssen sowie mit rotem Reis und gemischtem Gemüse. Zum anderen dreimal Fleisch: ein knuspriges, mit Kräutern gewürztes Galletto. Ein

Capolago

hervorragendes Gigot vom in der Nachbarschaft auf der Weide aufgezogenen Zicklein. Und Lamm von weiter unten im Tal an kräftiger Sauce. Beide Gänge wurden mit Bratkartoffeln, Broccoli und Blumenkohl serviert.

Schon fast königlich war die Torte zum Dessert: eine Pavlova mit Schlagrahm und sehr süßen, marinierten Erdbeeren. Auf Empfehlung von Hausherr und Gastgeber Vincenzo Pedrazzini tranken wir die kräftige Assemblage «Costeria Riserva» von Daniel Huber in Monteggio und freuten uns beim letzten Schluck über das faire Preis-Leistungs-Verhältnis hier hoch oben im Tal. Und dem recht jungen, stellvertretenden Chef – Chef Helmut Matheis war bei unserem Besuch nicht da – wünschten wir alles Gute. Und ein bisschen mehr Mut beim Würzen!