

6684 CAMPO (VALLEMAGGIA) TI

Locarno 43 – Tegna 39

F5

**LOCANDA FIOR DI CAMPO**

Case Pedrazzini 1

+41 91 754 15 11



Vincenzo Pedrazzini, Davide Buslacchi

locanda@fiordicampo.ch

www.fiordicampo.ch

A la carte 32.–/68.–

H Doppelzimmer ab 210.–

Ein Essen in der «Locanda Fior di Campo» muss man sich verdienen: Der Weg bis zuoberst ins entlegene Seitental des Valle Maggia ist lang und kurvenreich. Gastgeber Vincenzo Pedrazzini musste einen neuen Küchenchef suchen, nachdem der alte in Pension gegangen war. Die kreative Karte von Davide Buslacchi hat uns positiv überrascht.

Zu den Gnocchi aus Farina bóna servierte er ein kräftiges Brennesselpesto, sanft gebratene Milken und ein paar Morcheln. Sie gefielen uns als Vorspeise so gut wie die hausgemachten schwarzen Tagliolini mit Sepia an angenehm scharfer, roter Thai-Sauce mit Jakobsmuscheln und Mönchsbart. Fein schmeckte das kross auf der Haut gebratene Zanderfilet mit kleinen Rüblikugeln und einem säuerlichen Püree aus fermentierten Randen. Beim Fleisch stand ein Secreto vom Pata negra und ein Tatar vom Bison zur Wahl. Das mit Whisky aromatisierte und von Hand geschnittene Tatar wurde von gerösteten Haselnüssen und flüssigem Büscion begleitet.

Wir beendeten das überzeugende Essen mit einer Waffel mit leicht gesalzener Caramelglace und Ahornsirup sowie mit einer Mousse au chocolat, frischen Erdbeeren und ziemlich viel kandiertem Ingwer.