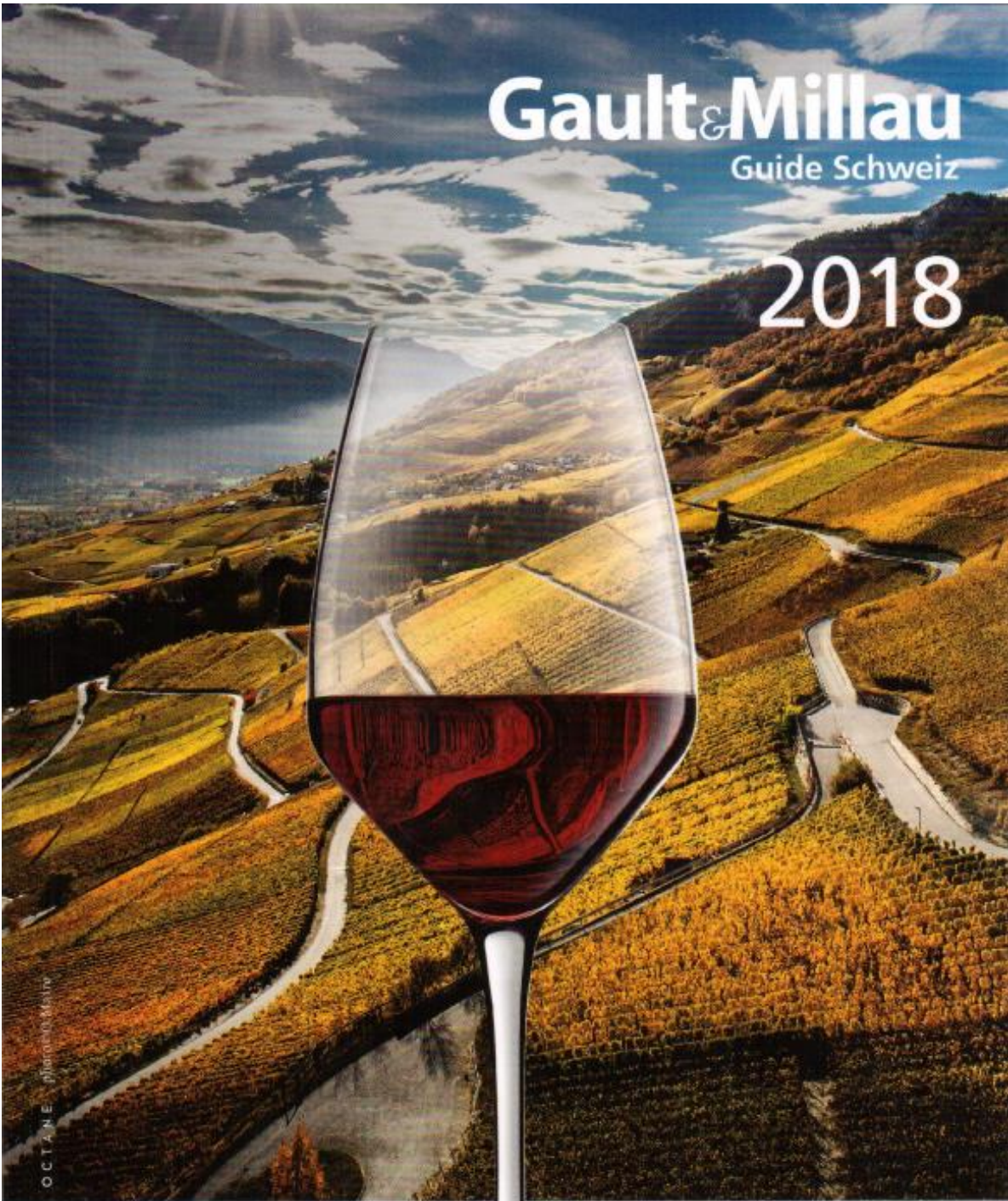


# Gault & Millau

Guide Schweiz

# 2018



OCTANE photo.com/Maxiv



Schweiz. Natürlich.

Moderat gemessen

[lesvinsduvalais.ch](http://lesvinsduvalais.ch)

## Campo (Vallemaggia)

### 6684 CAMPO (VALLEMAGGIA) TI

Locarno 43 – Tegna 39

F5



#### LOCANDA FIOR DI CAMPO

Case Pedrazzini 1



+41 91 754 15 11



Vincenzo Pedrazzini, Helmut Matheis

locanda@fiordicampo.ch

[www.fiordicampo.ch](http://www.fiordicampo.ch)

A la carte 28.–/65.–

**H** Doppelzimmer ab 200.–

Der Weg ins Val Rovana, in ein Seitental des Maggiatals, ist weit und kurvenreich.

## Capolago LA GASTRONOMIA

Er lohnt sich aber wegen der Landschaft. Wegen der gestylten Locanda mit ein paar Zimmern (und kleinem Spa). Und wegen der Küche von Chef Helmut Matheis.

Der Start mit lauwarmem Spargelsalat, zart gebratenen Jakobsmuscheln und dezenter Sauce glückte gut. Die Kartoffelgnocchi an einer Blaukäsesauce schmeckten köstlich – der Käse stammt von Maurizio Lorenzetti in Maggia. Hausgemacht waren die ausgezeichneten, mit Ricotta und Zitrone gefüllten Ravioli an viel flüssiger Butter. Und wunderbar schmeckte der Hauptgang: ein dickes, saignant serviertes Filetsteak vom Fassone-Rind mit schlichten Bratkartoffeln und knackigem Gemüse.

Eine feine Schokomousse mit Kaffeeschaum, überbackenen Waldbeeren und Amaretto-Glace krönte das überzeugende Essen. Im Weinkeller liegt eine grosse Auswahl von Tessiner Provenienzen. Der Barrique-Merlot von Robin Garzoli – auch er produziert in Maggia – passte ausgezeichnet zum Fleisch. Traumhafte Terrasse.