



Freundliche Gastgeber, verblüffende Küche Alessandro und Michela Manfrè, «Locanda Orelli» in Bedretto TI.



Neu getestet!

13



## Eselravioli & Bio-Capretto

**LOCANDA ORELLI, BEDRETTO TI** Unglaublicher Weinkeller, freche Speisekarte: Die Locanda Orelli ist der perfekte Boxenstopp ob Airolo, am Nufenenpass. Chef **ALESSANDRO MANFRÈS** Paradegericht? Ravioli del Plin – mit Esel Fleisch und Rüeblì im dünnen Teig.

**E**in Blick in die Weinkarte verrät: alle Vinattieri-Weine inklusive des wunderbaren raren «Luna» zu sehr anständigen Preisen, alle Premiers Grand Crus aus dem Bordeaux (Pétrus, Mouton, Margaux, Haut-Brion) im kühlen Keller. Richtig: Luigi Zanini, der Merlot-König aus dem Mendrisiotto, hat die Locanda im Bedrettototal gekauft, wie in früheren Jahren wieder zu einer Beiz (mit Bed & Breakfast) gemacht und vor allem sehr sympathische Pächter eingestellt: Alessandro und

Michela Manfrè rocken das «Orelli», vorwiegend mit Produkten aus der Region, vorwiegend für Gäste aus der Region. Bedretto ist nur zehn Minuten von Airolo entfernt (Richtung Nufenenpass), ein toller Boxenstopp auch auf der Reise nach Süden. Chef Alessandro hat Humor. Die Ravioli del Plin etwa sind auf der Karte mit den drei Worten «Asino, Bastone, Carota» umschrieben. Sie ahnen es: Eselfleisch sind drin, und weil ein guter Hirte die Tiere mit Karotten lockt und mit einem Stock

antreibt, sind auch Rüeblì in der Füllung; der Stock besteht aus einem Selleriestab, in Gin aus dem Mendrisiotto gewendet. Der dünne Teig ist fantastisch, ebenso die konzentrierte Sauce; auch sie stammt vom (Tessiner) Esel.

**Wer Esel nicht mag**, hält sich an den Risotto. Den gibts hier mit Bärlauchpesto. Der grüne Spargel wird knusprig gebacken, bekommt ein frittiertes Eigelb (!) obendrauf und «Barba dei frati» dazu. Auch hier gefällt uns die Sauce: Tagliaccio ist drin. Steht Gitzi

auf der Karte, können wir nur schwer widerstehen. Alessandro Manfrè beschafft sich sein Capretto von einem Biobauern im nahe gelegenen Dorf Osco. Was aus dem Ofen kommt, ist ziemlich bodenständig, mit vielen Knochen und Knöchelchen, was durchaus erfreulich ist. Nur: Mehr Sauce wäre ein Mehrwert. Erstaunlich tiefe Rechnung!

**Locanda Orelli**  
Dorfkern, 6781 Bedretto  
Tel. 091 869 11 85  
Montags geschlossen  
[www.locandaorelli.ch](http://www.locandaorelli.ch)

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 Neuenburger Rosé für laue Abende

Das Kalkterroir bei Neuenburg ist für Weinbau prädestiniert. Die Domaine Château Souaillon, deren Ursprünge auf 1717 zurückgehen, ist heute im Besitz der Familie de Coulon, die eine stolze Palette an eleganten und regionaltypischen Weinen vinifiziert. Wie den Ciel de Perdrix Roseus 2016 (12,8%). Ein Rosé mit Aro-

men von Walderdbeeren, etwas Schokolade und Rosen. Im Gaumen ist er mittel-schwer und saftig. Im Abgang gibts viel Frucht und eine Frische, die an warmen Tagen und lauen Abenden besonders geschätzt wird. Der eisgekühlte Wein passt zu kalten Platten, Geflügel, Fisch oder vegetarischen Gerichten.



Buess Weine  
[www.buessvins.ch](http://www.buessvins.ch)  
Jetzt geniessen.  
Trinktemperatur:  
10 bis 12 Grad.  
CHF 18.80