

Auf den **Monte Generoso** locken diverse kulinarische Angebote

# GASTRONOMIE MIT BESTER AUSSICHT

Der Monte Generoso hat so einiges zu bieten: die Zahnradbahn mit dem Panoramazug, die Fiore di pietra von Mario Botta, das ausgezeichnete Camping am Luganer See und das Buffet Bellavista mitten im Wald. Das Beste daran: Man muss nicht bis zum kommenden Frühling warten, bis man das eine oder andere Angebot wieder in Anspruch nehmen kann. Zwar bleibt der Campingplatz bis im März geschlossen, die Bahn fährt ab dem 6. Dezember – nach einer kurzen Revisionspause – an den Wochenenden aber weiterhin bis zum Gipfel. Auch das Buffet Bellavista öffnet dann seine Türen und wartet mit traditionellen Tessiner Gerichten auf. Auch das Self-Service-Restaurant Generoso und die Bar in der Fiore di pietra sind wieder geöffnet. Das Restaurant Fiore di pietra im 4. Stock wird hingegen erst Anfang Mai wieder Besucherinnen und Besucher empfangen.

Am Sonntag, 7. Dezember, am Wochenende der Wiedereröffnung, bringt die Zahnradbahn einen ganz besonderen Fahrgast auf den Gipfel des Monte Generoso – vielleicht, weil sich dieser in der Höhenluft von den Strapazen seiner alljährlich wiederkehrenden Pflichten erholen will? Ganz sicher nicht. Denn sowohl auf der Bergfahrt als auch bei der Bergstation hat der Samichlaus alle Hände voll zu tun. Er empfängt nämlich alle ankommenden Gäste und lässt sich mit ihnen fotografieren. Kindern werden weihnachtliche Aktivitäten geboten, die Erwachsenen dürfen derweil



ein Glas Glühwein genießen. Im Self-Service-Restaurant wird ein spezielles Tagesgericht für das Eröffnungswochenende serviert, nämlich Polenta mit Beilage. Ausserdem: Während des Wochenendes vom 6., 7. und 8. Dezember profitieren Fahrgäste von 50 Prozent Rabatt auf den Wintertarif für alle Hin- und Rückfahrten der Zahnradbahn zwischen der Talstation Capolago und dem Gipfel. Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste am Samstag, 13. Dezember, im Buffet Bellavista, wenn zum Raclette-Abend geladen wird. Das Dreigangmenü sieht als Vorspeise ein Tessiner-Plättchen vor, einen Hauptgang in Form von

Raclette à discrétion mit Essiggurken, Kartoffeln und Zwiebeln und ein Dessert namens "Tiramisu Vetta". Der Anlass findet ab einer Teilnahme von 15 Personen statt, eine Reservation ist erforderlich. Ein Tessiner Viergangmenü wird am Freitag, 19. Dezember, auf dem Gipfel angeboten. Das Abendessen ist ein reichhaltiges Buffet mit typischen Gerichten der Region wie Käse- und Wurstwaren, Bruschette, Polenta, Suppen, Risotto, Torta di pane und mehr, bei dem sich die Gäste frei bedienen können. Am Weihnachtstag, dem 25. Dezember, wird am Mittag im Buffet Bellavista mit einem Weihnachtsmenü aufgewartet, und sogar an

Silvester kann auf dem Monte Generoso das Jahr auf seinem Höhepunkt abgeschlossen werden. Während der offene Kamin Wärme ausstrahlt, traditionelle Gerichte serviert werden und im Freundeskreis gefeiert werden kann, legt ein DJ, der den Abend bis zur letzten Stunde musikalisch bereichert, Platten auf. Und wenn die Schneeflocken zu fallen beginnen und das alte Jahr zugedeckt wird, kann auf das neue angestossen werden. Mit oder ohne Schnee: Gibt es eine schönere Art, das neue Jahr zu begrüßen? **Ferrovie Monte Generoso SA, Via Lüera 2, Capolago, alle Informationen und Reservationen auf [montegeneroso.ch](http://montegeneroso.ch).** st

## Dekoideen im Splendide Royal Lugano

Die Adventszeit hat noch nicht begonnen, und fast könnte man auf den ganzen Klambim verzichten, vor allem, wenn bereits seit Oktober mit Weihnachtsartikeln und -dekorationen geprotzt wird. Gleichwohl erwacht Anfang Dezember auf einmal die Lust auf gewisse Düfte und wärmende Gewürze, Kerzenlicht, Mistelzweige, Tannenäste und Christbaumkugeln. Die Weihnachtskiste wird aus dem Keller geholt. *Same procedure as every year?* Natürlich, Tradition ist wichtig – aber ab und zu mal etwas Neues hat natürlich auch was. Aber wie? Und was? Nicht nur guter Rat, sondern auch die saisonal bedingten Dekoartikel sind ziemlich teuer – dafür, dass sie nachher wieder elf Monate in einer dunklen Kiste harren. Inspirieren lassen könnte man sich nun beispielsweise im Hotel Splendide Royal in Lugano, wo am Sonntag, 30. November, ein Nachmittag der offenen Tür Dekorationsbegeisterte in ihren Bann zieht. *La Fabbrica di cioccolato*, der Film mit dem Originaltitel *Charlie and the Chocolate Factory*, ist das Motto dieser Veranstaltung, welche glitzernde Weihnachtsdeko und zuckersüsse Kinowelt zu vereinen vermag. Die eine oder andere Idee wird sich hier sicher abholen lassen.

**Tag der offenen Tür, Sonntag, 30. November, 15.00 Uhr, Hotel Splendide Royal, Riva A. Caccia 7, Lugano, Reservation per E-Mail an [sm@splendide.ch](mailto:sm@splendide.ch).** st

## Lehrmeister, Chefkoch und Sommelière

Während Chefkoch Yanick Walker etwa das Kalb vom Kopf bis zu den Haxen aufs Feinste schmort und mit den leckersten Beilagen in Form von Gemüsen, Schäumen, Pürees und Saucen bereichert, kredenzt die Sommelière Eloa Geiser den Gästen den dazu passenden Schaum-, Weiss- oder Rotwein. Zusammen tun dies die beiden passionierten Gastronomen seit nun drei Jahren im Ristorante della Stazione da Yanelo in Intragna. Wenn sich nun noch der ehemalige Lehrmeister des Chefkochs, Laurent Eperon, dazugesellt und die Teller vierhändig bespielt werden, dürfen kulinarisch keine Wünsche mehr offen bleiben – auch nicht im Glas. Auf der Karte steht ein neungängiges Gala-Dinner samt Champagner. An diesem Samstag, 22. November, hat es für Kurzentschlossene, die sich spontan auf einen ausgiebigen kulinarischen Höhenflug einlassen wollen, noch ein paar wenige freie Plätze.

**Gala-Dinner im Ristorante della Stazione da Yanelo, Samstag, 22. November, Piazza Stazione 5, Intragna, Reservation per Tel. 091 796 12 12 oder über [yanelo.ch](http://yanelo.ch).** st

Anzeige

# TESSINER ZEITUNG GASTRONOMIE

### Osteria Piccola Posta



Via Contra 5,  
6645 Brione sopra Minusio  
Tel. 091 243 40 90

Brione s. Minusio

Offen von Freitag-Montag  
11.00-20.30 Uhr  
Frische und saisonale  
Küche.  
Durchgehend warme  
Küche.

Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch  
Fam. I. Borer-Bourquin

## SIALIA GOURMET

### Sialia Gourmet: ein Stück Spanien in Ascona

Im Herzen Asconas befindet sich Sialia Gourmet, eine Feinkost-Boutique, welche die Seele Spaniens und dessen mediterrane Tradition ins Tessin bringt. Die von Alba und Stefano angebotenen önologischen Produkte erzählen authentische Geschichten von Land und Leuten. Zu finden sind unter vielem anderen handgemachte Käsesorten, hundertprozentig iberische Salamispezialitäten, Champagner und Meereskonserven, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Pata Negra. Bei uns kann man auch essen und einen Aperitif genießen.

**Sialia Gourmet**  
Via Borgo 33, 6612 Ascona, Switzerland  
Tel. +41 76 569 98 96  
[info@sialia gourmet.com](http://info@sialia gourmet.com) / [sialia gourmet.ch](http://sialia gourmet.ch)



**WILD- & HERBSTGENUSS IM  
CHARMANTEN GROTTO CA' NOSTRA!  
KÖSTLICHE GERICHTE, ERLESENE  
WEINE & PURE LEBENSFREUDE  
ERWARTEN SIE.  
A PRESTO A CA' NOSTRA!**

VIA ORSELINA 77  
6645 BRIONE SOPRA MINUSIO  
[WWW.CA-NOSTRA.CH](http://WWW.CA-NOSTRA.CH)  
TEL. +41 (0)91 743 58 52  
[INFO@CA-NOSTRA.CH](mailto:INFO@CA-NOSTRA.CH)

