

RESTAURANT

Ab in den Süden

Ein Leser und Gourmet machte uns kürzlich auf die «Osteria Mistral» in Bellinzona aufmerksam. Der Tipp schien die Reise wert, und so reservierten wir einen Tisch für den Freitagabend, um das folgende Wochenende im Süden zu verbringen. Nach Ankunft und freundlichem Empfang in der kleinen Gast-

stätte fällt uns die Wahl des Menus leicht: Mistral Gourmand (6 Gänge für 105 Fr.) soll es sein. Tanja Brughelli, die Frau von Koch Luca Brughelli, fragt, was man nicht essen darf oder will, danach geht die Gourmetreise los. Ob hausgemachte Butter mit Früchtesenf, Ingwer und Salz als Brotaufstrich, Jakobsmuscheln, garniert mit Tintenfischrogen, oder Karottensuppe mit Joghurteis, Ingwer und Schokoladenraspeln – die ersten Gänge sind köstlich. Highlight des Abends ist jedoch der Hauptgang, ein Rindsstufato mit Kohlrabigratin, Zucchettischaum und Polenta.

Kurzum: Die Osteria Mistral ist in der Tat eine Reise nach Bellinzona wert. Einzige Kritik des guten Stils – hätte der ehemalige Schüler von Horst Petermann und Max Kehl nur ein wenig mehr vom Einrichtungstil einer «Kunststube» mit ins Tessin genommen, dann hätte die Ambiance etwas besser zur Speisekarte gepasst. (aje.)

● Osteria Mistral, Via Orico 2, Bellinzona, Tel. 091 825 60 12.

