



enische Restaurants ist die Karte unterteilt in Antipasti, Pasta, Pizza, Carne, Pesce und Dolci. Und auch die Speisen auf der Karte sind typisch. Als Vorspeisen wählen wir klassisch eine Portion Rindfleisch-Carpaccio sowie ein Schwertfisch-Carpaccio. Der Schwertfisch hat gleich positiv überrascht: Schön angerichtet und gut abgestimmt mit Kartoffel, eingelegten Gemüsestreifen, Dill, Kapern und einer konzentrierten, würzigen Paste konnte der gebeizte Fisch voll überzeugen. Sehr angenehm auch der Preis, für den man dieses kleine, aber sehr schöne Antipasto serviert bekommt. Das Barbarossa ist für seine hervorragenden Pizzen bekannt. Neben den normalen Pizzen findet man einige Pizze bianche, aber auch die „Weltmeisterliche Pizza“, die mit Büffel-Mozzarella serviert wird. Neben der Pizza (übrigens auch als glutenfreie oder vegane Version) wird seit einiger Zeit auch Pinsa gebacken. Die ist entgegen des verbreiteten Mythos keine jahrtausendealte Form der Pizza aus dem alten Rom, sondern wurde von einem findigen Unternehmer „erfunden“, der zur besseren Vermarktung die Idee mit dem alten Rom in den Medien streute. Das tut jedoch dem Geschmack des Gerichts keinen Abbruch, die Pinsa ist so oder so etwas Besonderes. Im Gegensatz zur Pizza geht der Sauerteig aus Reis-, Soja- und Weizenmehl beim Barbarossa für 48 Stunden, was die Pinsa sehr bekömmlich werden lässt. Belegt wird der viereckige dicke Teigfladen meist erst nach dem Backen. Und tatsächlich hat man nach der Pinsa, die wir uns aufgeteilt haben, noch Lust und Appetit auf eine Hauptspeise. Der servierte Wolfsbarsch auf einem Bett von ausgezeichnete Tomatensauce mit Auberginen, Oliven und Kartoffeln ist mit dem grünen Kräuteröl nicht nur wunderschön serviert, sondern auch von ausgezeichnete Qualität. Dazu wählen wir Spinat, der endlich mal so zubereitet worden ist, wie man das bei einem richtig guten Italiener erwartet. Der schöne Rotwein Principino aus der Toscana blieb nach dem ersten Glas gleich auf dem Tisch stehen, was einen schnell dazu verführte, dem fragenden Service zuzunicken. Bereut haben wir es nicht. Wir verlassen das Restaurant mit dem guten Gefühl, nicht das letzte Mal hier gewesen zu sein.

6 | Penpa's Restaurant

CH-8200 Schaffhausen,
Walther Bringolf Platz 11
Tel. +41 52 503 21 28
www.penpas.ch
Hauptgerichte 16-28 SFr.,
Mittagsmenü ab 13 SFr.

Das Penpa's ist eine der Entdeckungen des Jahres und immer noch ein kleiner Geheimtipp. Das im Juli 2021 eröffnete Restaurant liegt unweit der hübschen Altstadtläden an einem stillen Platz Schaffhausens, der vor zwei Jahren noch nur „Platz“ hieß und jetzt den Namen eines Schweizer Politikers trägt: Walther Bringolf. Das muss man wissen, wenn man nach dem Weg fragt und von den Schaffhausenern ungläubig angeschaut wird. Auch so mancher Stadtführer hat den neuen Namen noch nicht parat. Herrlich unaufgeregt und gleichzeitig besonders kommt das Penpa's mit original tibetisch-asiatischer Küche daher. In einem würdevollen Altstadtthaus gelegen und historisch belassen, wird man von warmen Farben und einer Mischung aus Sesseln und Stühlen empfangen. Circa 50 Plätze und einen Gewölbekeller hat das Restaurant, das auch für Feierlichkeiten gebucht werden kann. Penpa Baumgartner ist die Inhaberin. Die junge Mama, die Internationales Business Management studiert und schon bei sämtlichen Streetfood-Festivals in der Schweiz gekocht hat, steht persönlich in der Küche. Eine der Spezialitäten des Hauses sind Momos, gefüllte Teigtaschen nach Originalrezepten ihrer Familie aus Tibet, wo sie bis vor sechs Jahren noch lebte. Dort sind köstlich gewürzte Füllungen mit Fleisch sehr beliebt, aber in Schaffhausen gibt es selbstverständlich eigens kreierte vegetarische und vegane sowie saisonale Momos. Spinat, Shiitake-Pilze, Erbsen, Tofu, Koriander sind die Zutaten, die letztendlich zu dem köstlichen Geschmack führen. Neben den Momos, die auch noch optisch verblüffen und wie Sonne, Mond und Sterne aussehen, gibt es noch andere Speisen, Bibimbap zum Beispiel oder Chow Mein. Desserts runden den Besuch ab. Auf der Karte steht: Tashi Delek. Das bedeutet „Möge es dir wohl ergehen“. Und das tut es

auch im Penpa's. Leider befindet sich die Toilette aufgrund der alten Gemäuer im ersten Stock, sodass für körperlich eingeschränkte Menschen ein längerer Besuch schwierig wird. Dennoch muss niemand auf die Momos und die anderen authentisch tibetischen Gerichte verzichten, die Abholung vor Ort beziehungsweise der Lieferdienst für Zuhause machen es möglich.

7 | Osteria San Gallo

CH-9000 St. Gallen, Schwertgasse 1
Tel. +41 71 232 70 78
www.osteriasangallo.ch
Hauptgerichte 24-53 SFr.

An italienischen Restaurants gibts natürlich auch in St. Gallen eine ganze Anzahl – aber bis vor kurzem keine Osteria. An der Zeit, die Lücke zu schließen, sagte sich Giuseppe Ventre und eröffnete vor anderthalb Jahren, einen Steinwurf vom Marktplatz entfernt, die Osteria San Gallo. Kein unbescheidener Name, ja eine klare Ansage, sich mit den zwei, drei alteingesessenen Italienern mit ihrem traditionellen Angebot messen zu wollen. Italianità umweht einen schon gleich nach dem Eintreten: In den Vitrinen warten Coppa, Mortadella, Prosciutto San Daniele, aber auch Cannoli, Sfogliatelle und Cornetti al cioccolato. Gleichzeitig schweift der Blick in die offene Küche. Was heißt da Küche? Diese drei Quadratmeter müsste man eher Kombüse nennen. Jeweils mittwochs findet hier neben den beiden Köchen noch die 88-jährige Nonna Bruna Platz, um die besten Gnocchi weit und breit zu produzieren. Auch der Gastrum ist eher kompakt: An den langen Tischen schließt man schnell Kontakt und es strömt eine gute Energie – come in Italia. Entsprechend verlockt es, mit Taglieri anzufangen, einem Vorspeisenplättli. Ein absolutes Muss bei den Antipasti ist La Parmigiana Bufalina: Handfrittierte Auberginenscheiben sind zu einem Turm aufgeschichtet, ummantelt von einer Parmesankruste, getoppt von einer Kugel Büffelmozzarella und umgeben von San-Marzano-Sugo. Eine echte Qual beschert die Wahl der leckeren Primi. Zwischen Fettuccine ai porcini und Mezzelune

mantovane entscheiden wir uns für Letztere: Mit Kürbis gefüllte Teigtaschen an Pfifferling-Ragout mit Mandel-Taralli-Bröseln. Natürlich reizen da noch die Secondi wie ein Rindsfilet „Ojo de Agua“, doch wir wollen ja noch Platz für Dolce freihalten: Prima vista lockt Il Babbàlone al Limoncello. Doch Giuseppe legt uns zum Glück das Tiramisù ans Herz: Der Klassiker betört nicht nur mit seiner Luftigkeit, sondern gibt mit seiner Aufmachung in einer großen Kaffeetasse schon optisch viel her. Keine Frage, mit Küchenchef Luciano Di Guida ist ein Könner am Werk, der sein Rüstzeug jahrelang im 16-Punkte-Lokal Segreto am Stadtrand von St. Gallen geholt hat. Er ist ein eigentlicher Qualitätsbesessener: Sogar zuhause bereitet er Essenzen zu und legt spezielles italienisches Gemüse wie Tropea-Süßzwiebeln ein. Und Giuseppe Ventre sorgt dafür, dass außer in der Küche auch sonst die richtigen italienischen Produkte in seine Osteria kommen: Torrisi-Kaffee aus Sizilien und über 100 Weine aus ganz Italien. Als besonderen Clou kann er einen Prosecco und einen Grappa di San Gallo anbieten. ph

8 | Restaurant Gambrinus

CH-8570 Weinfelden, Marktstrasse 2
Tel. +41 71 622 11 40
www.gambrinus-weinfelden.ch
Hauptgerichte 17-69 SFr.

Das Restaurant Gambrinus im traditionsreichen Riegelhaus mit leuchtend roter Markise und mediterranem Palmengarten versprüht ein wunderbares italienisches Flair. Und das mitten im Thurgau, in Weinfelden. Die Stadt am Fuße des Ottenberges mit namhaften Winzern wie Schlossgut Bachtobel, Weinbau Broger, Weingut Burkhart und Wolfer ist nicht nur bekannt für Qualitätsweine, sondern auch für gutes Essen. Nicht unbedeutend hierfür ist der Beitrag und Einfluss des Gambrinus. Gilt es doch seit über 25 Jahren als feines Restaurant für italienische Spezialitäten mit gepflegtem Service. Allen voran die sensationellen, frisch in der vorderen Wirtsstube vor den Augen der Gäste zubereiteten Teigwaren, die, während der Trüffelsaison vorzugswei-

se mit diesem Edelpilz kombiniert, Gäste von überall her anlocken. Darüber freut sich Gastgeber Roberto Lombardo ganz besonders. Auch die hauchdünnen Ravioli mit Ricotta-, Spinat-, Ochsenfleisch-, Wildschwein- oder Seeteufelfüllung – je nach Saison – klingen ausgesprochen vielversprechend. Bei einer Auszeichnung mit 15 Gault-Millau-Punkten versteht es sich von selbst, dass nur marktfrische Zutaten und möglichst regionales Fleisch verwendet werden. Lediglich besondere italienische Spezialitäten stammen auch von dort. Doch nicht nur die Teigwaren, auch unser Blattsalat mit gebratenen frischen Pfifferlingen, das Tatar mit Trüffel, die Thurgauer Kalbsleber nach venezianischer Art mit Safranrisotto sowie die entbeinte, mit Spinat und Mark gefüllte Wachtel mit Polenta waren Spitzenklasse. Dazu ein kräftiger Rotwein – was will man mehr? So eine Lokalität ist sehr beliebt, weswegen eine Reservation auf jeden Fall zu empfehlen ist. Zudem sind die rund 45 Innenplätze auch schnell belegt. sk

9 | Locanda Trivisano

CH-8400 Winterthur, Stadthausstrasse 121
Tel. +41 52 202 31 85
www.locanda-trivisano.ch
Hauptgerichte 15-25 SFr.

Die Markthalle Trivisano ist seit 2008 für alle Gourmets, die beste italienische Produkte kaufen wollen, eine feste Institution in Winterthur. Egal ob Wein, Wurstwaren, Käse oder frische Pasta, hier finden Italien-Begeisterte einfach alles. Aber eigentlich schade, dass man die herrlichen Köstlichkeiten nur zuhause essen konnte. Das dachten sich auch Piero Marincolo und Donato Trivisano und gründeten deshalb unweit der Markthalle die Locanda Trivisano. Locanda: eine Gaststätte, in der man ein Glas Wein bekommt, dazu ein paar Kleinigkeiten zu essen. Im gemütlichen Bistro-Ambiente fühlt man sich gleich wohl, die schönen, weiß gestrichenen Stühle laden zum Bleiben ein. Eigentlich fehlt ein dunkler alter Holzboden, die hellen Bodenfliesen passen nicht so recht zum Stil. Dafür zeigt



8



9


WIDEMANN
Getränkemarkt

**GROSS
GENUG
FÜR
JEDEN
DURST**



**Ihr Getränkemarkt
mit großer Auswahl
und extra Service.**

- ✔ Feinste Säfte aus eigener Erzeugung
- ✔ Frisch gepresster Saft
- ✔ Most vom Fass
- ✔ Mineralwasser
- ✔ Biere und ausgesuchte Weine
- ✔ Biergarnituren zum Ausleihen

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 8–18 Uhr
Samstag: 8–13 Uhr

B. Widemann Bodensee-Kellerei GmbH
Heiligenbergstr. 12
88697 Bermatingen-Ahausen
Tel. 07544 9588-15
info@widemann.eu · www.widemann.eu