

DAS TESSIN zu Gast in Zürich

Seit Jahrhunderten ist die Stapferstube in Zürich ein Begriff, seit Jahrzehnten eine kulinarische Institution und seit Mai 2006 ein ganz besonderer Leckerbissen. Denn zu diesem Zeitpunkt wurde das urig-rustikale Traditionsrestaurant im Unviertel von der FIVE AG übernommen und als Zürichs erstes „ristorante di origine controllata ticino“ neu eröffnet. Das „Ti“ widmet sich kulinarisch ausschliesslich dem Thema Tessin. „Ossibuchi di vitello“ und „Brasato di manzo“ sind, wie alle Gerichte, mit viel Erfahrung auf dem Gebiet der Tessiner Küche und mit Liebe zum Detail hergestellt. Authentizität ist dabei das oberste Gebot. Vom Risotto-Reis über die Polenta bis hin zum Olivenöl beschafft Küchenchef René Stähli fast alle seine erlesenen Zutaten aus handverlesener original Tessiner Produktion. Auch die Käsespezialitäten und die rund 170 verschiedenen Tessiner Weine suchen auf dieser Seite des Gotthards ihresgleichen.

Das urgemütliche historische Restaurant sowie eine rustikale Weinstube mit Zürichs größter Auswahl an Tessiner Weinen laden zu lukullischen Vergnügen ein. Zusätzlich findet der Tessin-Liebhaber in der Weinstube auch einige vorzügliche Spirituosen sowie eine Reihe köstlicher „Grundnahrungsmittel“ wie Olivenöl, Aceto, Reis und Polenta. Nur der Parmesan und der Trüffel werden aus Italien importiert. Der junge Restaurantleiter Marcel Caforio, der zuvor 5 Jahre lang im berühmten Hotel Giardino in Ascona tätig war, berät gern bei der Auswahl. Zum besonderen Service des Ti gehört übrigens ein gratis Valet-Parkierservice: Vorfahren, Schlüssel abgeben und geniessen – die geschulten Mitarbeiter kümmern sich um den Rest. ■

Betrieb der FIVE AG, www.fiveag.ch
Gastgeber: Marcel Caforio
Culmannstrasse 45, CH-8006 Zürich
Telefon: 00 41 / (0) 44 / 3 50 11 00
info@restauranti.ch, www.restauranti.ch
Öffnungszeiten Küche: Dienstag-Freitag 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr, Samstag 18.00 - 22.00 Uhr, Ruhetage: Sonntag, Montag und Samstagmittag, Kreditkarten: American Express, Diners Club, Mastercard, Visa



Ein Gedicht: Engadiner Lammkarrée in der Bärlauchkruste auf Pilzduxelle, Frühlingsspinat und Ratatouille. Unwiderstehlich: Griesflammerie von weißer Polenta mit marinierten Himbeeren.

Ein unschlagbares Team: Restaurantleiter Marcel Caforio und Küchenchef René Stähli. Hier mit einer Megaflasche vom Weingut Vinattieri. Rustikales Ambiente und exquisite Tropfen aus dem Tessin machen die Weinstube zum beliebten Treff für Vinosophen.

