



La Bottega di Mario

Nüscherstrasse 6
8001 Zürich
+41 (0)44 227 19 22
www.labottegadimario.ch

Öffnungszeiten

Mo	11:30 – 14:00 17:00 – 23:00
Di – Fr	11:30 – 14:00 17:30 – 23:00
Sa	11:30 – 23:00

Tessiner Augen- und Gaumenschmaus

Gäste, die erstmals La Bottega di Mario besuchen, zücken nicht selten ihr Handy: Sie haben die fantastische Charcuterie-Theke erblickt, wegen der sogar hartgesottene Vegetarier schwach werden könnten. In der herrlichen Auslage sind frisch gemachte Tessiner Produkte der Mastri Salumieri von Rapelli zu sehen; allein schon die Edelschinken von der Alpe Piora und Salami Gran Riserva, flankiert von Pancetta im Holzkorsett sind ein Hingucker. Die Charcuterie-Produkte werden wöchentlich in der Salumificio Rapelli in Stabio in Handarbeit nach Rezepten des Gründers Mario Rapelli hergestellt und nach Zürich geliefert. Der Name La Bottega di Mario ist denn auch von dessen erster Bottega in Stabio inspiriert.

Die Spezialitäten eröffnen in der Bottega die Genussreise durch die Tessiner Esskultur. Reiseführer sind die drei Mastri Salumieri: Daniele, Salvatore und Manfredi. Mit Charme und Liebe fürs Detail richten sie Gästen wunderbare Tessiner Plättli her, die nicht alleine verputzt, sondern nach südländischer Art geteilt werden sollten.

Derweil isst das Auge mit: Es lässt sich vom denkmalgeschützten Raum der vor 100 Jahren im damaligen Carlton Elite Hotel eingebauten Tessiner Stube verzaubern, bleibt am mächtigen Cheminée hängen und hat die Holzarbeiten, Deckenbemalungen und Accessoires bewundert – dies alles Zeitzeugen einer schätzenswerten Schweizer Gastronomiekultur.

Auch im Gaumen geht die Genussreise weiter und zwar mit Tessiner Spezialitäten wie einem Brasato mit Polenta oder Risotto. Derweil versinkt der Blick vielleicht auch im tiefen Rot eines der 44 Tessiner Weine, für die die Bottega bekannt ist. Besonders stolz sei man auf den Haus-Merlot, der vom Wirt und Weinkenner Markus Segmüller selbst cuvettiert wird. Am Ende erfreut sich das Auge – sofern noch für ein Dessert Platz ist – vielleicht an der Zabaione, die direkt am Tisch aufgeschlagen wird. Das Handy darf also gezückt bleiben.

