

Süße Sünde: Dem Holunderblüten-Zabaione mit Erdbeersorbet im Krokantkörbli kann und sollte niemand widerstehen.



Nicht nur schön anzusehen, auch geschmacklich perfekt: die mit Büffelmozzarella gefüllten Kalbfleischrouladen an Tomaten, Blumenkohl und Kartoffelpüree. Bei so einem fantastischen Ausblick wird die Küche fast zur schönsten „Nebensache“ der Welt.

SAN MARTINO

LEIDENSCHAFT zur Gastronomie

Die Liebe zu guter Küche und ausgesuchten Weinen hat Leo Ackermann vor acht Jahren dazu bewogen, das Ristorante San Martino im sonnigen „Weiler“ Porto Ronco, zwischen Ascona und Brissago, zu übernehmen. Wie ein Seeschwalbennest „klebt“ das Gebäude wenige Meter über dem Lago Maggiore und gewährt den Restaurant- wie Pensionsgästen nicht nur von den beiden Balkonen aus einen grandiosen Ausblick bis nach Italien. Dies ist mit ein Grund für die große Zahl begeisterter Stammgäste, die der engagierte Gastronom und sein junges Team über die Jahre gewinnen konnten. Der andere ist natürlich die erstklassige Qualität der Küche – und für diese zeichnet seit Mitte 2009 Matti Erbrich verantwortlich. Zuvor war er 2007 schon einmal im San Martino, und auch im „Jasper“ im Palace Luzern sowie im „Giardino“, einer Top-Adresse im Tessin, verdiente er

sich seine Sporen ab. Der junge Deutsche aus Lindau am Bodensee zelebriert mit scheinbar unerschöpflichem Ideenreichtum mediterrane Köstlichkeiten, die er zuweilen mit asiatischen Elementen verfeinert. Wenn irgendwie möglich, verwendet Erbrich Produkte aus der Region. So nutzt er z. B. den guten Kontakt zu Ivano Conti, dem benachbarten Berufsfischer am Ort, bezieht Felchen, Zander, Saibling und Forelle täglich fangfrisch aus dem See. Seine Vollendung findet so ein Edel Fisch in Leckerbissen wie dem offenen, zweifarbigen Ravioli mit Forellenfilet und Topinambur oder dem gebratenen Felchenfilet mit gerösteten Randen, Weißweineinrisotto und Meerrettichschaum. Das feine Kalbsfilet mit Valle-Maggia-Pfeffersauce, Kürbis und Ebly Gerstenrisotto stammt ebenso wie das Rindfleisch aus dem Tessin. Begleitend dazu munden die anerkannt guten Tessiner Weine oder andere internationale Rebsäfte – ebenfalls aus südlichen Gefilden. Gern folgt das erwähnte Publikum den kompetenten Empfehlungen von Gastgeber Leo Ackermann, der seine große Leidenschaft für Weine in

führenden Häusern der Schweiz und in Australien entdeckt hat. Während die Gäste mit sichtbarer Freude genießen, legt vielleicht gerade ein Schiff vom Bootsanleger direkt unterhalb des Restaurants ab, um Touristen auf die gegenüber gelegenen Brissago-Inseln zu bringen, die übrigens das mildeste Klima der Schweiz aufweisen. Wer die schöne Aussicht und das gute Essen etwas länger genießen möchte, quartiert sich am besten in einem der fünf behaglichen Hotelzimmer des San Martino ein. Sie sind klein, aber fein und bieten allesamt einen traumhaften Seeblick. ■

*Inhaber: Leo Ackermann
Via Cantonale 47
CH-6613 Porto Ronco
Telefon: 00 41 / (0) 91 / 7 91 91 96
Telefax: 00 41 / (0) 91 / 7 91 93 35
info@san-martino.ch, www.san-martino.ch
Öffnungszeiten Küche: täglich 12.00 –
14.00 Uhr und 18.30 – 22.00 Uhr, Ruhetage
(ab September): Mittwoch und Donnerstagmit-
tag, Betriebsferien: Januar und zwei Wochen
im November, Zimmerpreise: 140 bis 200 CHF
inkl. Frühstück, Kreditkarten: Mastercard, Visa*