

Das Restaurant

Eine "bistronomische" Küche

Giacomo Newlin

Eine bedingungslose Liebe für die Küche und dass es zwischen Stéfanie und Stefano gefunkt hat: Das waren die zwei Elemente, dank denen 2019 ein schönes Luganeser Lokal entstand. Sie gaben ihm den vielsagenden Namen "Agapé". Er steht für die klassische Bedeutung, also Geselligkeit, mit viel Liebe zubereitete Essen und Bankette, Raffinesse ohne Übertreibung, für die Gabe der Professionalität. Darüberhinaus haucht es der Akzent auf dem "e" frankophon an.

Stefano Butti, der Patron des Lokals, hat eine beeindruckende Berufskarriere vorzuweisen. Er hat in den prestigeträchtigsten Häusern in St. Moritz, London und Mailand gearbeitet, festigte im Palace in Lausanne seinen Stil und fand im Chefkoch Edgard Bovier

einen Mentor und ein Vorbild. In der Küche steht ihm Koch Antonino Messina zur Seite, der dem Agapé seinen reichen Erfahrungsschatz aus den bekanntesten italienischen Sterne-Restaurants zur Verfügung stellt. Das Resultat ist eine Küche, die als "bistronomisch, mediterran, mit französischem Akzent" beschrieben wird.

Die beiden Köche, die perfekt zusammenarbeiten, scheinen sich einen Satz des erwähnten Bovier zu eigen gemacht haben: "Koch zu sein, bedeutet, die schönen Dinge der Natur noch besser zu machen." In der Tat verbinden sie die Fähigkeit, beste Zutaten auszuwählen, damit, diese dann mit grosser Fertigkeit zu verarbeiten, zu kombinieren und auf dem Teller kunstvoll zu präsentieren, sodass die Gerichte dieses Restaurant zum Gourmetlokal erheben.

EINE PARTNERARBEIT

Das Lokal führen der Chef Stefano Butti und die Direktorin Stéfanie Butti-Bonifacio



michela@photocatelli.ch

michela@photocatelli.ch



Es ist das Gleichgewicht zwischen den Zutaten und dem Geschmack, das den aufmerksamen Gast beeindruckt. Einige Beispiele: Der Lachs mit Cime di Rapa, grünem Apfel und Dill; die Nuss vom Schweizer Kalb auf niedriger Temperatur gegart, Mini-Karotten und einer Mousseline-Creme. Auch bei den Desserts, kleinen Kunstwerken, bestätigen die zwei Köche ihr Können und sie begeistern ihre Gäste auch mit hausgemachtem Brot.

Ausserdem verfügt das Lokal über eine – gut sichtbare – Épicerie-Ecke, wo es Süssigkeiten aus eigener Produktion wie die Coccole alle albicocche oder den Bauletto mit Birnen und Schokolade zu kaufen gibt, spezielle, hausgemachte Marmeladen, Saucen für Teigwaren und kleine, schmackhafte Aperro-Häppchen, beispielsweise in Essig eingelegtes Gemüse oder Cashew mit Kräutern und Bärlauch.

Neben der grossen Liebe für das Kochen hat das Lokal natürlich auch eine sorgfältige und nie banale Auswahl an Weinen mit Gewächsen aus dem Tessin, der übrigen Schweiz, aus Italien und Frankreich zu bieten. Es verfügt über 20-22 Plätze, bei Banketten bis zu 28. Das ausgesuchte und dezente Interieur, verströmt eine warme Eleganz und Raffinesse. Dazu vollendet Stefanos Ehefrau Stéfanie, welche die Hotelfachschule in Lausanne absolviert hat, mit ihrem graziösen Lächeln und Enthusiasmus das äusserst angenehme kulinarische Erlebnis. Das Agapé ist von Dienstag bis Samstag geöffnet, mittags wie abends.

WO ZU FINDEN

Ristorante "Agapé"

corso Enrico Pestalozzi 21A, 6900 Lugano
+41 (0)91 225 1110
www.restaurant-agape.ch

Halb Bistrot, halb Restaurant mit gehobener Küche zeichnet das Agapé in Lugano besonders eine französische Note aus