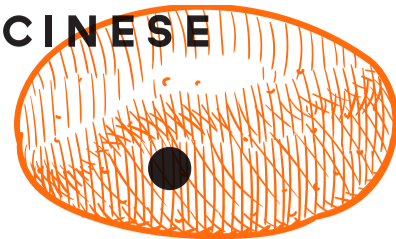




Zenzero

# DEL Bellini



Patata

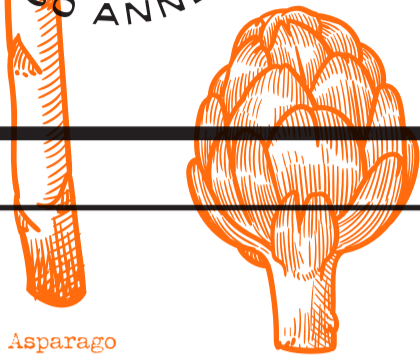


BELLINI  
Locanda Ticinese  
Murbacherstrasse 4  
6002 Luzern  
continental.ch

N° 5

EDIZIONE PRIMAVERA E ESTATE

LUZERN



Asparago



Carciofo



Cetriolo



Broccoli



Cavolfiore



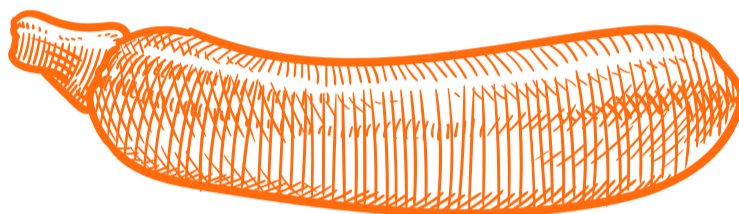
Mais



Cipolla



Aglio



Zucchine



Cavolini di Bruxelles

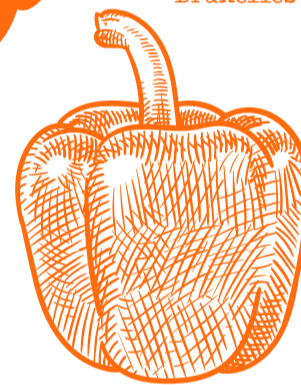


Ravanello



Cavolo

## Festa in Giardino



Peperoni



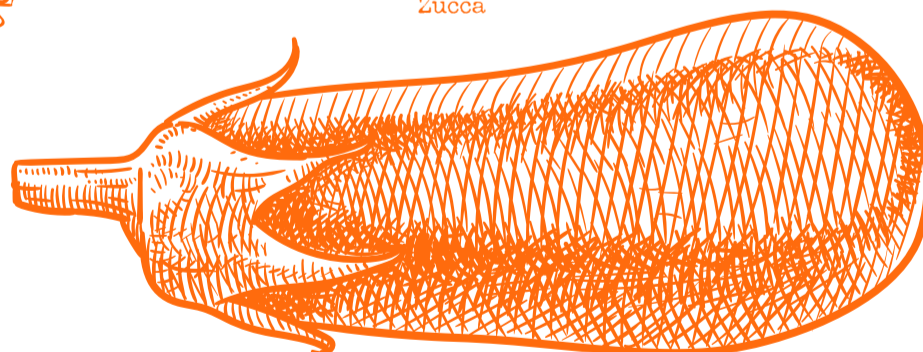
Pomodoro



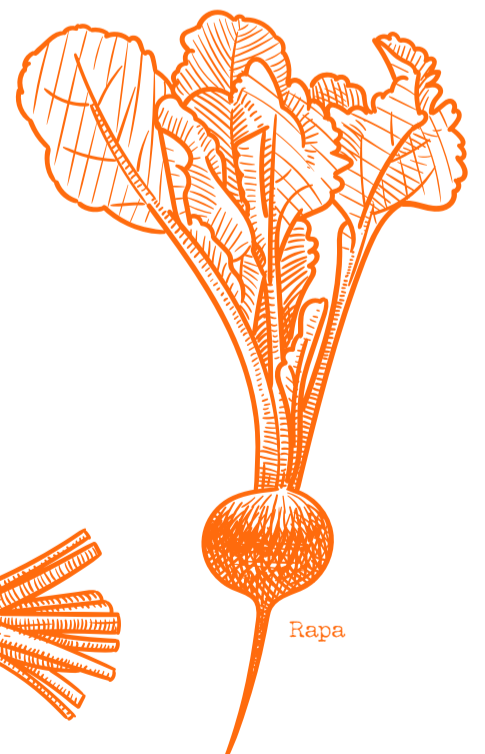
Lattuga



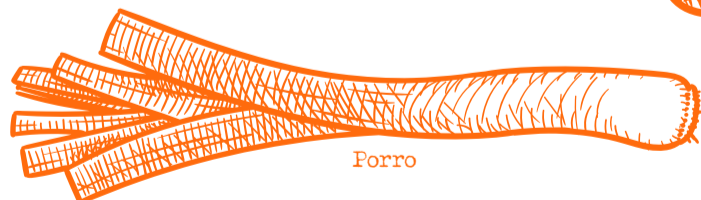
Zucca



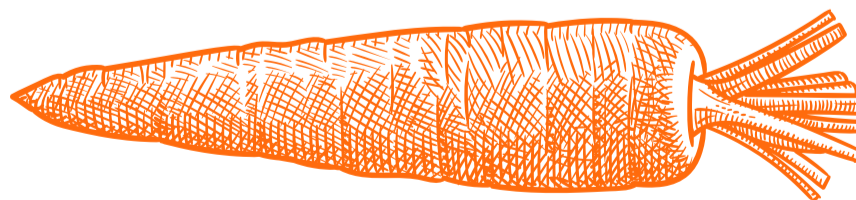
Melanzana



Rapa



Porro



Carota

### Liebe Gäste

Wenn die Tage länger werden und die Sonne an Kraft gewinnt, erwacht die Lust auf Zeit im Freien. Der Frühling bringt neues Leben, und mit ihm die Sehnsucht nach gemeinsamen Momenten im Garten. Die Gazzetta Festa in Giardino widmet sich ganz der Freude des Zusammenseins, des Teilens und des Genusses. Lange Abende unter freiem Himmel, gute Gespräche und ein Glas Wein in angenehmer Gesellschaft – Momente, die bleiben. Der Garten und die Natur schenken zugleich Raum für Ruhe und Erholung: eine kurze Pause vom hektischen Alltag, ein stilles Gespräch oder einfach einen Augenblick, um die Seele

baumeln zu lassen. Ein frühlingshafter Bellini-Gruss voller Leichtigkeit und Lebensfreude.

Lassen Sie sich von unseren Geschichten, Rezepten und Ideen begleiten, und vielleicht sehen wir uns schon bald unter den Ulmen im Giardino.

*Alex & Manuela*

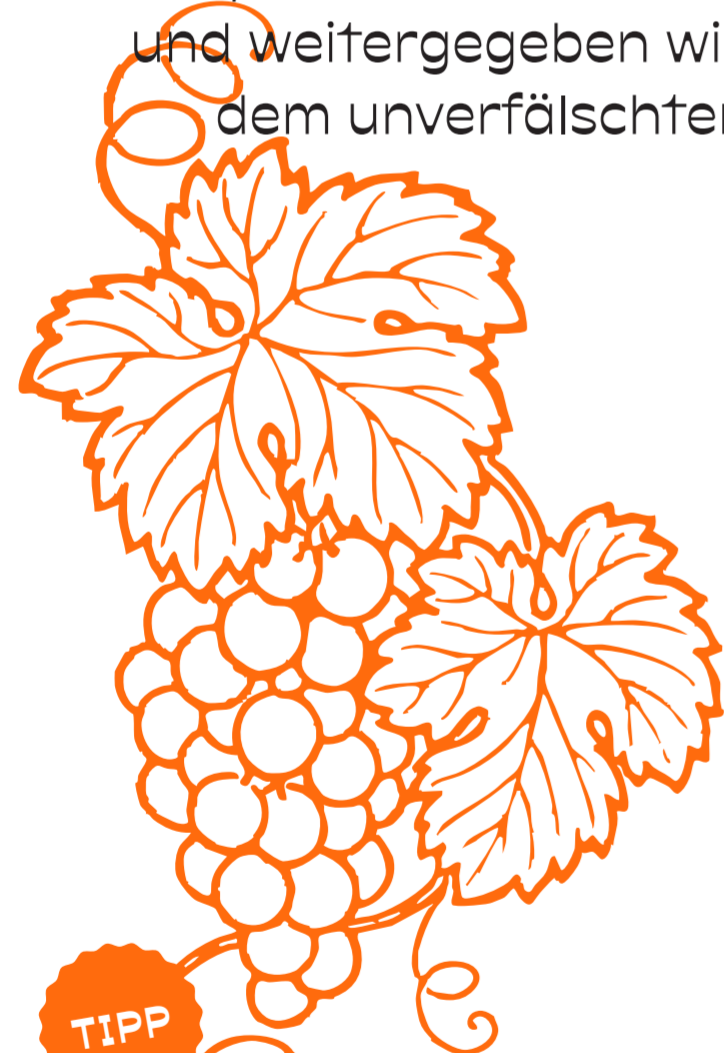
Cordialmente,  
Alessandro und Manuela Pedrazzetti

HIGHLIGHTS AUS DER SAISON

# DIE NATUR – HERZ UNSERES TUNS

Die Natur bestimmt den Jahresrhythmus, gibt vor, wann etwas wächst, reift oder sich zurückzieht. Sie lehrt Demut, Freude und auch Trauer. Besonders im Frühling, wenn alles erwacht, spürt man ihre Kraft: Die ersten Sonnenstrahlen wecken Entdeckergeist, Motivation und Lust auf Genuss.

Diese Energie spiegelt sich auch in der Küche des Bellini wider. Die Frühlingkarte orientiert sich an der Natur: frisches Gemüse trifft auf Eingemachtes vom letzten Herbst. Alt und Neu verbinden sich zu überraschenden und feinen Kompositionen. Vieles davon stammt von Kleinproduzenten, deren Wissen und Handwerk geschätzt und weitergegeben wird. Die Passion gilt dem Ursprung, dem unverfälschten Geschmack und der Qualität.



TIPP

ESPERIENZE TICINESI

## DIE BELLINI WORKSHOPS

Bis in den Sommer hinein laden drei Workshops dazu ein, Essen und Trinken bewusst zu erleben. Tessiner Käse und Wein, die Vielfalt des Alto Piemonte und Aosta oder handwerklich hergestellte Fleischspezialitäten eröffnen einen Einblick in regionale Kultur und Tradition.

Unter Anleitung von Werner Müller und Alessandro Pedrazzetti entstehen neue Geschmacksperspektiven – praxisnah, inspirierend und genussvoll.

Jetzt zu den **Bellini Workshops** anmelden



BELLINI LOCANDA TICINESE

## SPECIALITÀ D'ESTATE

Siedfleisch, im Tessin Lesso di manzo genannt, ist eine authentische Spezialität, die traditionell mit Salsa Verde und Senfrüchten serviert wird. Je nach Jahreszeit und Temperatur genießt man sie warm oder kalt. Auf unserer Frühlingkarte servieren wir Lesso mit Salsa Verde und Spargelsalat, begleitet von ofenfrischer Focaccia.

Das Fleisch stammt von der Familie Achermann aus dem Rotmoos im Entlebuch. Dort werden Dexter-Rinder gehalten, eine ursprünglich englische Rasse, die mit einer Schulterhöhe von maximal 1,20 Metern zu den kleineren Rinderrassen zählt. Dexter-Rinder gelten als besonders robust und genügsam. Sie kommen auch mit einfachem Rauhfutter, Binsen und Sumpfgas bestens zurecht. Gerade diese ursprüngliche Haltung trägt dazu bei, dass ihr Fleisch von ausgezeichneter Qualität ist.

**Lesso da manz Dexter cun salsa verde**

Kalt aufgeschnittenes Dexter Siedfleisch aus dem Entlebuch an Salsa Verde, garniert mit getrockneten Tomaten, Frühlingskresse und Spargelsalat – serviert mit Focaccia.



Erkunden Sie unsere **Bellini Klassiker**



AUS DEN GROTTEN DES MONTE GENEROSO

# ZINCARLIN: EIN TESSINER KÄSE MIT CHARAKTER

Wie kein anderer Käse zeigt der Zincarlin den Einfallsreichtum der Menschen von früher – mit dem Unmöglichen das Mögliche zu machen!

Der Zincarlin ist eine echte Tessiner Spezialität aus dem Valle di Muggio. Ursprünglich ist er ein klassischer Formaggino, im Tessin auch «Büschon» Zapfen genannt. Anders als der einfache Frischkäse wird der Zincarlin affiniert: mit gebrochenem Pfeffer und Weisswein gepflegt, bis er seinen unverwechselbaren Geschmack entwickelt.

Heute gibt es nur noch eine Handvoll Produzenten, die diesen traditionellen Käse herstellen. Allen voran Marialuce Valtolini, die den Zincarlin seit vielen Jahren mit grosser Leidenschaft produziert.

Die Herstellung beginnt mit roher Kuhmilch, aus der zunächst ein Frischkäse geformt wird. Dieser wird dann mit Salz und Pfeffer vermischt

und zu einem etwa 500 g schweren, runden Zapfen geformt. Während rund zwei Monaten wird der Käse regelmässig mit Weisswein gewaschen und in den Grotten des Monte Generoso gelagert. Durch diese Pflege, das Affinieren, entsteht der typische würzige Geschmack des Zincarlin. Der Ursprung des Käses war immer auch praktisch: Haltbarkeit sichern und gleichzeitig die wertvollen Produkte der Region geniessen.

Heute lässt sich diese Tessiner Spezialität im Bellini besonders genussvoll erleben: der cremige Merlot-Risotto mit Birne und Zincarlin dalla Val da Mücc vereint Tradition, Handwerk und Natur auf einzigartige Weise.

Buon Appetito!

INTERVIEW

## Dimmi, Marialuce

**Marialuce Valtolini ist die Spezialistin, wenn es um Zincarlin geht. Seit nunmehr 20 Jahren stellt sie den Zincarlin her. Wir haben ihr ein paar Fragen gestellt:**

**Marialuce, was ist wichtig bei der Herstellung vom Zincarlin?**

Alle Produkte müssen aus dem Valle di Muggio sein. Ich beziehe diese Produkte von den Bauern aus dem Tal. Für die Herstellung vom Käse verwenden ich nur Rohmilch und keine Maschinen.

**Wie lange dauert die Reifung?**

Ist der Zincarlin einmal geformt und verarbeitet, so kommt er in die Kavernen vom Monte Generoso. Die 10°C kühlen

Keller wurden vor langer Zeit in den Felsen gehauen und haben eine natürliche Lüftung. Am Anfang wasche ich den Käse fast täglich mit Weisswein, später weniger – es ist ein Naturprodukt.

**Welches Gericht mit Zincarlin ist das beste?**

Am besten roh mit einem guten Weisswein und Maisbrot. Oder Birnenrisotto mit Zincarlin. Wichtig ist für mich, dass das Gericht eher eine gewisse Süsse hat und so perfekt zum herben Zincarlin passt.



© Georg Bieri





## FRÜHLINGS-SOMMER-DRINK

Bittersüss, frisch und herrlich sommerlich: Unser Tessiner Rhabarberlikör Barbaro ist die ideale Basis für leichte Aperitifs mit Charakter.

### Barbarotto

4cl Barbaro (Tessiner Rhabarberlikör) mit Chinotto Ticinese, Pfefferminze, Orangenschnitz und Eis

### Miti – MilanoTicino

4cl Barbaro, 2cl Campari mit Sodawasser, Pfefferminze, Orangenschnitz und Eis

*Salute!*



BELLINI HOCHBEET

In unseren Hochbeeten im Innenhof ziehen wir jedes Jahr eine Vielfalt an Kräutern heran: Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Salbei und Oregano. Zuhause im Garten wachsen zudem Lorbeer und Minze. All diese Kräuter begleiten unsere Küche durchs Jahr und finden immer wieder ihren Platz in unseren Gerichten.

Yoga auf der Dachterrasse des Hotel Continental Park gehört im Sommer immer dazu.



Aus Farinabonà kreieren wir feinste Glace. Sie ist leicht griesig in der Textur, geschmacklich jedoch unübertrefflich. Das feine Aroma von geröstetem Mais, mit seiner dezent nussigen Note, ist einzigartig. Geniessen Sie eine Kugel «Gelato alla Farinabonà» in unserem Giardino.

*Buon cono!*



# FESTA IN GIARDINO – BELLINI SOTTO LE PIANTE

Geniessen Sie südliches Flair in unserem Bellini Giardino unter den mächtigen Bäumen – genau wie im Tessin!

Wenn die Tage wieder wärmer werden, beginnen wir jeweils Mitte März mit den Vorbereitungen, damit der Bellini Giardino pünktlich Anfang April eröffnet werden kann. Dann zieht unsere Bellini Locanda Ticinese ins Freie um, wo Sie als Gast unser gesamtes Angebot in vollem Umfang geniessen können. So verbringen wir die Sommermonate bis in den Herbst hinein im Giardino – ausser wenn das Wetter einmal nicht mitspielt. Das Leben findet draussen statt: Sonne, Wärme und dieses besondere Lebensgefühl machen alles leichter, unbeschwerter und einfach schöner. Gleichzeitig erwacht auch der ganze Park zum Leben. Von morgens bis abends zwitschern die Vögel, Bienen schwirren umher und bestäuben Blumen und Bäume, Ulmen und Linden blühen und erfüllen die Luft mit dem Duft des Frühlings.

Der Bellini Giardino ist aber nicht nur ein Ort zum Geniessen, sondern auch ein Ort der Begegnung. Während Kinder im «Parco Giochi» spielen und die Kirchentreppe fröhlich hoch und runter hüpfen, können die Eltern entspannt einen Aperitivo geniessen und das bunte Treiben beobachten. So entsteht im «Vögelgärtli» eine lebendige Atmosphäre, in der sich Menschen jeden Alters begegnen.

Besonders die Kinder sind uns über die Jahre ans Herz gewachsen. Deshalb veranstalten wir jeweils Mitte April ein kleines Kinderfest im Giardino, bei dem es für die Kleinen vieles zu entdecken gibt.

## Picknick im Park!

DAS PERFERTE ANGEBOT FÜR VERLIEBTE, FAMILIEN, NATURVERBUNDENE: Die Bellini-Picknick-Tasche voller schmackhafter Tessiner Spezialitäten. Hier bestellen:



## TIERE IM VÖGELIGÄRTLI

Mitten in der Stadt Luzern - im schönen Vögeligärtli - wohnen Bienen, Wespen, Schmetterlinge, viele weitere Insekten und sogar Fledermäuse. Zudem Amseln, Krähen, Zaunkönige, Finken, Spatzen, Meisen und viele andere Singvögel, sowie Milan, Habicht, Falke und der Waldkauz.



## DIALETTO TICINESE

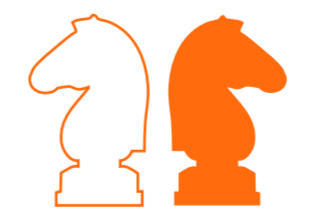
- «Pianta» Baum
- «Schcuiattol» Eichhörnchen
- «Üsei» Vogel
- «Farfall» Schmetterling
- «Zanzar» Mücke
- «Moschg» Fliege
- «Gez» Eidechse
- «Maggiolin» Marienkäfer

## ALLES ÜBER DEN BELLINI GIARDINO



**1'050 Drinks** werden pro Sommer serviert

**120** Sitzplätze an **34 Tischen** hat es im Bellini Giardino



**2** Schachfelder, Pingpong-tisch, Rutschbahn und Kletterhaus, Sandkasten, Rittiselli, Gigigampfi

**7** verschiedene Tessiner Biere inkl. unserem **Hausbier**, **135 Weine** aus unserem Weinkeller sowie eine Auswahl an **Cocktails** und **Mocktails**



*Salute!*

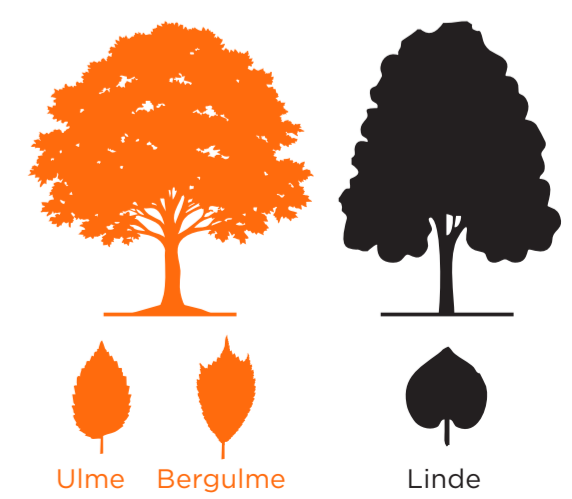
**156 m<sup>2</sup>** hat der Sitzplatz vom Bellini Giardino im viel grösseren Vögeligärtli

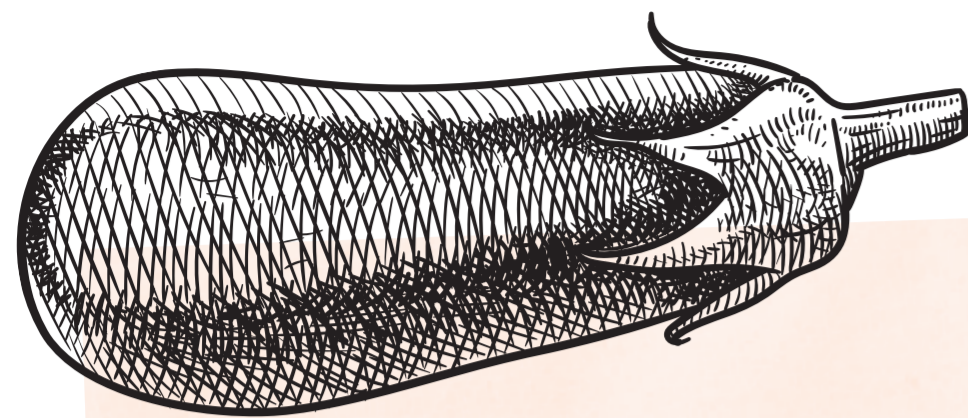
**1'453** Sonnenstunden hat Luzern im Durchschnitt pro Jahr

**21h24** geht die Sonne am 1. Juli 2026 in Luzern unter

## Laubbäume im Vögeligärtli-Park

In unserem Bellini Giardino im Vögeligärtli schlagen die grossen Ulmen jedes Jahr von Neuem aus. Unter ihnen eine bemerkenswerte Bergulme (Ulmus glabra). Sie gilt als seltenes und mächtiges Exemplar. Daneben verströmen junge Linden im Frühsommer ihren feinen, süsslichen Duft.





FATTA IN GIARDINO

# MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Ein Klassiker, wie gemacht für sonnige Tage und genussvolle Abende.

Für 4 Personen

**Zutaten**

- 4 Auberginen
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl
- 1 l Sugo
- 200g Parmesan frisch gerieben
- 3 Mozzarella in feine Scheiben geschnitten
- Frischer Basilikum

Die Auberginen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und salzen, damit sie Wasser ziehen können.

Den Tomatensugo nach individuellem Geheimrezept zubereiten. Wichtig ist, dass der Sugo mindestens eine Stunde sanft köchelt.

Die Auberginenscheiben trocken tupfen, in der Grillpfanne im Olivenöl grillieren.

Form einfetten und den Boden der Form mit etwas Tomatensauce bedecken, dann eine Schicht Auberginen, darauf eine Lage Mozzarella und mit Parmesan bestreuen. Den Vorgang wiederholen.

Die oberste Schicht besteht aus Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

Nun kommt das Wichtigste: Parmigiana vor dem Backen 30 Minuten ruhen lassen damit sich Aromen und Zutaten optimal verbinden.

Die Parmigiana bei 180°C während 30-40 Minuten backen. Mit frischen Basilikumblättern bestreuen.

**TIPP**

Melanzane alla Parmigiana kann warm, kalt oder – am besten – aufgewärmt gegessen werden und eignet sich besonders für Feste, da es sich wunderbar vorbereiten lässt.



Dazu passt: Ein feiner Merlot Monte Carasso aus unserer **Weinkarte**



GUT ZU WISSEN

## DIE PERGOLA ALS ANBAUSYSTEM

In der Deutschschweiz versteht man unter einer Pergola meist eine natürliche Überdachung für den **Gartensitzplatz**. Im Tessin jedoch erfüllte die Pergola lange Zeit einen ganz anderen Zweck. In den steilen Tälern war ebener Boden rar, und **Terrassen für Acker- und Gemüsebau** wurden mit grosser Mühe durch Trockenmauern in die Hänge gebaut, um jeden Quadratmeter Land bestmöglich zu nutzen.

So entstand die Idee, **über diesen Terrassen** eine zusätzliche Anbaufläche zu schaffen. Auf der Pergola wuchsen Kulturen wie Reben oder Bohnen, die nur wenig Platz beanspruchten. Darunter gediehen schattenliebende Gemüse wie **Auberginen, Spinat, Rüebli, Kohl oder Randen** besonders gut. Auf diese Weise liess sich der Ertrag in den kargen Tälern spürbar erhöhen.

### AUS DER TRADITION GEWACHSEN ROSSO DEL TICINO

In den Tessiner Tälern war das Leben seit jeher von Entbehrung und Erfindungsgeist geprägt. Nichts war selbstverständlich. Die kargen Böden mussten mit grosser Sorgfalt bewirtschaftet werden, und jeder Quadratmeter wurde mehrfach genutzt. So pflanzte man frühreife Kartoffel- und Rübensorten an, um die kleinen Felder nach der Ernte zusätzlich mit Buchweizen bestellen zu können.

Auch Maissorten wie der «Rosso del Ticino» wurden eigens für das raue Klima der höheren Lagen gezüchtet und waren bestens an die nährstoffarmen Böden angepasst. Die Körner trocknete man an den grossen Kolben und verarbeitete sie bei Bedarf weiter. Aus ihnen entstand auch die «Farinabonà», ein Mehl aus gerösteten Maiskörnern aus dem viel Onsernone.



### WILDE MARRONI

Neben Gemüse pflanzte man auf den mit Trockensteinmauern geschaffenen Terrassen auch Kastanienbäume. Wer heute aufmerksam durch die Tessiner Wälder geht, kann viele dieser Terrassen noch erkennen oder zumindest erahnen. Auch die zahlreichen Kastanienbäume erzählen davon: Sie stehen nicht zufällig in der Landschaft, sondern folgen einer alten Ordnung. Viele tragen kräftige Stämme und wurden über die Jahre im oberen Bereich mehrfach geschnitten, damit sie nicht zu hoch wachsen. Mit etwas Neugier und Achtsamkeit sind diese Spuren der alten Kulturlandschaft bis heute sichtbar.



HOTEL CONTINENTAL PARK

# GRANDE FESTA

Apéro, lange Tafeln, gemeinsam Essen, spontane Gäste. Feste im Hotel Continental Park dürfen ungezwungen, leicht und fröhlich sein. Hier drei Vorschläge:

1

## HOCHZEIT



**So wird Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis.** In unseren eleganten Banketträumen Montebello und Sasso Corbaro geniessen Sie ein festliches Hochzeitsessen mit bis zu 150 Gästen, der perfekte Rahmen für Ihren besonderen Tag. Danach wird gelacht, getanzt und jeder Moment gemeinsam mit Familie und Freunden zelebriert.

Alle Infos zu den Feiern



2

## GEBURTSTAG

**Gestalten Sie Ihren Geburtstag unbeschwert und voller Freude** – in unserer Bellini Cantina, im kleinen, privaten Rahmen für bis zu 12 Personen, umgeben von auserlesenen Weinen. Apéro, köstliches Essen und fröhliches Beisammensein stehen im Mittelpunkt.

3

## TAUFE

**Feiern Sie die Taufe Ihres Kindes herzlich und stilvoll** – z. B. in einem Teil vom Restaurant Bellini. So entsteht eine gemütliche, private Atmosphäre für diesen besonderen Tag. Nähe, Freude und liebevolle Erinnerungen machen die Taufe zu einem unvergesslichen Moment für alle.



TIPP

LUCERNE FESTIVAL

## MUSIKGENUSS ZUR MITTAGSZEIT

Im Sommer 2026 lädt das Lucerne Festival zu besonderen musikalischen Mittagspausen ein: Die beliebten Lunchkonzerte finden vom 20. August bis 10. September täglich um 12.15 Uhr in der Lukaskirche beim Vögeligärtli statt.

Die Konzertreihe «Debut» stellt vielversprechende junge Künstlerinnen und Künstler vor und spannt einen abwechslungsreichen musikalischen Bogen – von Werken von Frédéric Chopin bis hin zu zeitgenössischen Kompositionen.

Ergänzt wird das Konzerterlebnis durch ein attraktives Mittagsangebot: Für 2 x 30 CHF lässt sich Musikgenuss ideal mit einem anschliessenden Tagesmenü im Bellini Giardino verbinden.



**Tickets und Tischreservation** Hinweis: Konzerttickets sind separat zu erwerben.



© Manuela Jans/Lucerne Festival

VERANSTALTUNGEN 2026

## LUZERN IM FRÜHLING & SOMMER

**LUGA 24. April bis 3. Mai 2026**  
46. Zentralschweizer Frühlingsmesse

**LUZERNER STADTLAUF 25. April 2026**  
Volks- und Strassenlauf durch die historische Altstadt von Luzern

**LEGENDS OF LAKE LUCERNE 15. Mai bis 15. September 2026**  
Exklusives 5-Sterne-Erlebnis auf dem Dampfschiff Gallia

**B-SIDES FESTIVAL 18. Juni 2026 bis 20. Juni 2026**  
Dreitägiges Musikfestival auf dem Sonnenberg in Kriens (LU)

**STADTFEST LUZERN 26. Juni bis 27. Juni 2026**  
Ein Fest für Luzernerinnen und Luzerner

**LUCERNE REGATTA 26. Juni bis 28. Juni 2026**  
Die internationale Elite des Rudersports misst sich vor der WM

**LUZERN LIVE 16. Juli bis 25. Juli 2026**  
Zehntägiges Musikfestival rund um das Seebecken in Luzern

**SPITZEN LEICHTATHLETIK LUZERN 16. Juli 2026**  
Leichtathletik-Meeting der Weltklasse auf der Luzerner Allmend

**LUCERNE FESTIVAL SUMMER 2026 13. August bis 13. September 2026**  
Internationales Klassik Festival im KKL Luzern



Hallo Velo!

VELOVERLEIH IM HOTEL CONTINENTAL PARK

Raus an die frische Luft und die Region auf zwei Rädern entdecken! Ob Mountainbike, E-Bike oder Transportvelo – bei uns finden Sie das passende Velo für jede Tour. Unser Verleih ist unkompliziert und steht auch Gästen ohne Hotelübernachtung offen.

