



■■■■■■■■■■ 10/10 (1 Wertungen)

Palmento La Rosa, Pedara, Sizilien

Franz Hochreutener ist kein Sizilianer. Aber der Appenzeller weiss, wie man sizilianisch kocht und die lokalen Produkte in Gedichte für den Gaumen verwandelt. Doch dies nur am Rande. Schliesslich geht es hier nicht um Pasta alla Norma, Bio-Fenchelwürste und Schwertfisch-Filetto, sondern um das reizende Bed & Breakfast, das Franz Hochreutener zusammen mit Frau Zora und Söhnchen Leo in einem alten Weingut am Fuss des Ätna führt. Wie auf dem Teller stimmt auch hier jedes Detail: die vier luftigen Gästezimmer, der blühende Garten mit Blick auf Reben und Meer, der stattliche «Saloon», wo einst barfuss Trauben gestampft wurden. Und am Abend, wenn der Mond über den Ätna steigt, führt Franz Hochreutener erneut vor applaudierenden Gästen seine Kochkunst vor. Wer hier nicht einkehrt, verpasst Sizilien!

H Palmento La Rosa, Via Lorenzo Bolano 55, Pedara, Sizilien, Tel. 0039 095 789 62 06

www.palmentolarosa.com

DZ Nebensaison ab 150 Fr., DZ Hochsaison ab 190 Fr.

Erschienen in der annabelle 20/08



Now & Still open



Die neusten Shopping- und Ausgeh-Tipps.

Horoskop



Das raten Ihnen die Sterne.

Newsletter