



**BADER**  
Gastronomie

**Medien-Mitteilung**  
**Cham/Muralto, 29. April 2016**

## **Neu an der Viale Verbano in Muralto: Ristorante «il Chiodo» – l'Officina del Gusto**

**Seit Tagen wird an der Viale Verbano mit schweren Eisentischen hantiert, eine alte US-Mailbox steht mitten auf der Terrasse und viele ortsansässige Handwerker gehen ein und aus im Ristorante DiVino... im DiVino? Da muss sich wohl etwas geändert haben, denn an der Viale Verbano 13 steht jetzt ein ganz neuer Name in Eisen gemeisselt: «il Chiodo – l'officina del gusto» – heisst es da, rundum hundertprozentig alles neu.**

Schon beim Betreten der Terrasse, mit dem herrlichen Blick auf den Lago Maggiore, wird uns klar – hier ist kein Stein auf dem anderen geblieben. Die alte Traubenpresse steht nicht mehr in der Ecke – das Objekt wurde durch eine frische grüne Kräuteroase ausgetauscht. Der Stoff der roten, schweren Sonnenstoren wurde durch helle und freundlichere Farben ersetzt. Die Gartenbestuhlung erstrahlt in einem jungen, frechen Design mit trendigen Farben. Der ehemalige Kubus mit der Restaurantbeschriftung ist nicht mehr zu erkennen. Er wurde durch eine moderne rostige Eiseninszenierung mit ausgefrästem Namen ausgewechselt. Das Logo im ovalen Kreis erinnert an ein altes Emailschild aus der Industriezeit der 50er Jahre. Der ganze Auftritt wirkt auf uns wie ein Jungbrunnen nach einem intensiven 14-Tage-Beauty-Treatment.

Tritt man ins Ristorante il Chiodo ein, erkennt man kaum noch Spuren des ehemaligen DiVino. Ein komplett überarbeitetes Erscheinungsbild prägt das neue Ristorante, das von der Bader- und Biondi Gastronomie gemeinsam geführt wird. Der neue Look besticht mit einem coolen «Industrial Chic», das für die Viale Verbano ein Hingucker ist. Fritz J. Bader, Inhaber der Bader Gastronomie, meint dazu: «Wir konnten vor gut vier Jahren (Januar 2012) das Ristorante DiVino in Pacht übernehmen, so wie es damals vom Hotel Geranio geführt wurde. Der Schwerpunkt lag auf regionalen Spezialitäten mit einem umfangreichen Weinangebot. Die aktuellen Fakten und Zahlen haben uns gezeigt, dass man auch an einem Ort wie Muralto innovativ und dynamisch bleiben muss. Für uns ist nun der richtige Zeitpunkt gekommen, um eine neue Konzeptrichtung einzuschlagen».

Zusammen mit dem Gastronomie-Einrichter Franco Dell'Oro SA aus Lugano, die schon renommierte Gastronomiebetriebe umbauen durften, konnte in einem nur wenige Wochen dauernden Umbau, ein neues Ristorante realisiert werden. Andrea Vock, Konzeptverantwortliche bei der Bader Gastronomie AG, hat zusammen mit Designfachleuten das Interieur gestaltet. Der Eye-Catcher ist ein alter Schreinerhobelbank, der umfunktioniert wurde in eine Bar mit Bierausschankanlage. Elemente aus Eisen werden im Vintage-Style als Hauptfragment eingesetzt und ein Frachtcontainer wurde als Mauerhintergrund miteingebaut, der dadurch das neue Restaurant-Logo in Szene setzt. An Tischkanten und Bildern sind Nagelköpfe eingelassen. Sie sind ein unverzichtbares Designdetail, das mit dem neuen Namen «il Chiodo» spielt.

Nicht nur äusserlich wurde alles gänzlich verändert, auch das ganze Menüangebot erfuhr eine gründliche Überarbeitung. Laut Bader werden fortan leckere frisch zubereitete Burger in verschiedenen Variationen angeboten. Auf der Menükarte, die an ein Klemmbrett geheftet ist, gibt es viel Köstliches zu entdecken: den Burger «il casaro» - ein Hamburger aus Tessiner Rindfleisch dazu mit Brie, Speck und weiteren köstlichen Ingredienzen garniert. Der «Crispy Burger», eine Variante mit knusprig paniertem Pouletfleisch, Beilagen von Avocado, Tomate und Curry-Sauce lässt schon beim Lesen der Menükarte den Gaumen kitzeln. Der Fischburger, genannt «il marinaio» ist mit einer köstlichen Lachstranche und Zugaben von Dill, Tomaten, Tartarsauce im schwarzen Hamburgerbrötchen, dem sogenannten «Black Bun» angerichtet. Zudem kommen auch Vegis auf ihren Genuss: «il vegetariano», ein Burger aus Gemüse, Rucola, Cherrytomaten und Wasabi-Sauce. Für die Kids gibt es einen speziell dekorierten Burger, der nicht nur die Kinderherzen höher schlagen lässt. Die klassischen Beilagen wie Pommes oder Country Potatoes gehören für Gross und Klein dazu. Der hausgemachte Krautsalat, der «Coleslaw», darf bei dieser vielfältigen Burgerpalette als die beliebte Salatbeilage nicht fehlen.

Für Traditionalisten gibt's eine neue, kulinarische Herausforderung: Anstelle der weltberühmten Pizza wird im «il Chiodo» die Pinsa angeboten. Auch wir mussten zuerst in den Geschichtsbüchern nachforschen, um genau zu erfahren, was genau sich hinter dem Begriff Pinsa versteckt und woher sie kommt. Laut Gianni Biondi, Inhaber der Biondi Gastronomie stammt die Pinsa aus einem altrömischen Rezept, nach dem schon lange vor der Pizza gebacken wurde. Man sagt, dass sie leichter verdaulich sei als die altbewährte Pizza. Zudem – und interessant für die weiblichen Leserinnen – weist der Pinsa-Teig einen tieferen Gehalt an Kohlenhydraten auf, was sich wiederum positiv auf eine niedrigere Kalorienzahl auswirkt. Und als klare Differenzierung zur grossen, runden «Schwester» wird die Pinsa rechteckig gebacken und serviert.

Nebst der Vielfalt an Burgern und Pinsa wird auch täglich ein frisch zubereitetes Salatbuffet angerichtet. Suppen stehen ebenfalls im Angebot und eine Auswahl an Fleischspezialitäten wie Spare-Ribes und Tartar werden den Gast ebenso gluschtig machen. Zum gelungenen Abschluss in diesem einzigartigen und stimmigen Konzept dürfen der legendäre Cheesecake à la New York Style und ein lauwarmes Brownie mit Vanilleglace nicht fehlen. Ebenso wenig wie die köstliche Gelati-Karte mit vielen Aromen aus dem Hause Bindi – denn bei dieser Aussicht auf den Lago Maggiore und die Tessiner Berge ist «dolcefarniente» auf der grünen Garten-oase nicht wegzudenken.

L'Officina del Gusto: wie der Name schon sagt, erhielt das Ristorante il Chiodo – mit viel Gusto – ein innovatives, neuartiges Gastronomie-Konzept, das mit Sicherheit das kleine Städtchen Muralto an dieser einmaligen Lage beleben wird. Oder kurz gesagt: hier wurde dem Nagel auf den Kopf getroffen!

Die neuen Öffnungszeiten sind wie folgt:  
Montag–Sonntag, 11–24 Uhr, 7 Tage offen.

Ristorante il Chiodo  
Viale Verbano 13  
6600 Muralto/Locarno  
Tel: 091 759 11 22  
Mail: [email@ilchiodo.ch](mailto:email@ilchiodo.ch)  
Web: [www.ilchiodo.ch](http://www.ilchiodo.ch)

## **Kontakt für Medienschaffende:**

Andrea Vock  
Marketing und Kommunikation  
BaderGastronomie AG  
Riedstrasse 3  
6330 Cham  
Tel 041 725 29 00  
Mobile 079 70 77 888  
Mail [a.vock@bagc.ch](mailto:a.vock@bagc.ch)  
Web [www.bagc.ch](http://www.bagc.ch)

## ***Ab Freitag, 29. April sind auf dem Server vier Bilder für den Download bereit:***

ftp://mail.bagc.ch  
Benutzername: Medien  
Passwort: DPmgBd6330

### **Legende zu Bild 1:**

Das Logo «il Chiodo» im Vintage-Look erinnert an die Industriezeit der 50er Jahre.

### **Legende zu Bild 2:**

Der Eye-Catcher im neuen «il Chiodo» – ein alter Werkbanktisch wurde umfunktioniert in eine Bartheke mit Bierausschank.

### **Legende zu Bild 3:**

Der Frachtcontainer wirkt jung, frech und dynamisch mitten im Ristorante «il Chiodo» - l'Officina del Gusto.

### **Legende zu Bild 4:**

Bei dieser Aussicht auf den Lago Maggiore und die Tessiner Berge ist «dolcefar niente» auf der grünen Gartenoase nicht wegzudenken.

Bildlegenden mit Server-Link für einen direkten Download  
(Unter Quellenangabe «Bader Gastronomie AG» ist der Abdruck kostenfrei).

Bilder und Informationen: Bader Gastronomie AG  
Tel. 041 725 29 00 | Mail: [info@bagc.ch](mailto:info@bagc.ch)  
Weitere Informationen unter: [www.bagc.ch](http://www.bagc.ch)

## **Bader Gastronomie AG**

Die Bader Gastronomie AG wurde 2009 von Fritz J. Bader gegründet und ist spezialisiert auf Management und Beratung von Restaurations-Betrieben. Fritz J. Bader verfügt über breite unternehmerische Kenntnisse in der Gastronomie. Er hat im Verlauf seiner über 40-jährigen Karriere in den Bereichen Betriebsführung, Detailhandel und Produktion Erfahrungen gesammelt. Die Bader Gastronomie AG hat in der ganzen Schweiz schon zahlreiche Gastronomie-Konzepte entwickelt und erfolgreich umgesetzt.