



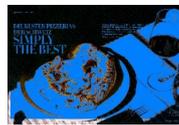
gourmet / PIZZERIAS

DIE BESTEN PIZZERIAS DER SCHWEIZ SIMPLY THE BEST

Pizzerias gibt es unzählige in der Schweiz – einige von ihnen fallen durch ihr Qualitätsstreben ganz besonders auf und begeistern auch anspruchsvolle Gaumen. Die Falstaff-Redaktion hat sich auf die Suche gemacht nach den besten Pizzalokalen der Schweiz.

TEXT DOMINIK VOMBACH UND BENJAMIN HERR

Getrocknet zu dem Pionier der Pizza Napolitana™ der Schweiz: Das Napule in Mülten, das heute auch weitere Standorte betreibt.

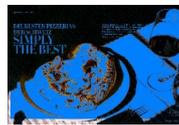


PIZZA VOM DREIFACHEN WELTMEISTER

«Napulé», Meilen und Netstal

Raffaele Tromiro ist dreifacher Pizzaweltmeister. Als er im Jahr 2015 seine erste Pizzeria in Meilen am Zürichsee eröffnete, war er mit seiner original neapolitanischen Pizza noch alleine auf weiter Flur. Die Konkurrenz ist heute zwar grösser geworden, die Qualität der «Napulé»-Pizzas aber noch immer hervorragend. Unbestritten gehören Tromiros Kreationen zum Besten, was ein Pizzafan in der Schweiz kriegen kann. Mittlerweile ist aus seinem «Napulé» ein kleines Imperium gewachsen.

Mit zweiter Filiale in Netstal im Kanton Glarus, diversen Take-away-Stationen in und um Zürich sowie mobilen Pizzaangeboten. Das «Napulé» trägt das Gütesiegel der Associazione Verace Pizza Napoletana und verwendet heute gar sein eigenes Mehl «Verace Napule», das in Zusammenarbeit mit der Schweizer Mühle Meyerhans entwickelt wurde. Neben der puristisch gehaltenen Pizza Margherita ist die Weltmeisterpizza «Cornucopia» besonders zu empfehlen. napule.ch



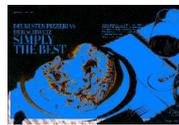
DIE LUXURIÖSE AUS ST. MORITZ

«Chesa Veglia: Pizzeria Heuboden», St. Moritz

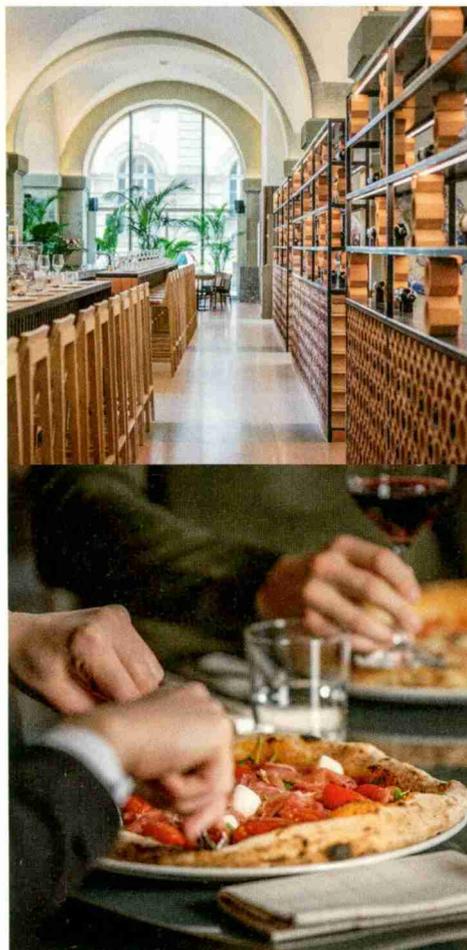
Die «Chesa Veglia» in St. Moritz gehört zum Hotel «Badrutt's Palace» und ist seit 1936 ein Treffpunkt für Feinschmecker und VIPs. Das 1658 erbaute Bauernhaus beherbergt drei Restaurants und zwei Bars – darunter auch eine der besten und beliebtesten Pizzerien im Ort! Die «Pizzeria Heuboden» befindet sich wie der Name schon sagt im einstigen Heuboden der Chesa Veglia. Das Lokal ist nur in den Wintermonaten geöffnet, das Ambiente ist rustikal, aber überaus

gepflegt. Die servierten Pizzen kommen klassisch und mit besonders dünnem, knusprigem Boden daher – die Qualität ist herausragend. Zu den Höhepunkten der Pizzakarte gehört eindeutig die legendäre Dama Bianco. Eine Pizza Bianca – also ohne Tomatensauce, dafür mit Taleggio, Büffel-Mozzarella, Parmesan und – wie könnte es in St. Moritz anders sein – frisch gehobeltem schwarzem Trüffel.

badruttpalace.com



Bindella
la vita è bella

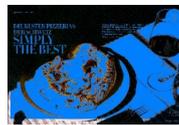


TRENDIG, MODERN UND RICHTIG GUT

«Più», Zürich und Bern

Gastrofamilie Bindella macht beim Thema Pizza so schnell niemand etwas vor. 1965 eröffnete sie am Zürcher Limmatplatz die erste Schweizer Pizzeria mit Holzofen – das «Santa Lucia» an dem Standort ist bis heute in Betrieb. Die Pizzaqualität überzeugt seit Jahren, bewegt sich stilistisch aber eher im klassisch-römischen Bereich. 2015 legte Rudi Bindella Jr. mit der Eröffnung des «Più» in der einstigen Zürcher Sihlpost noch einen drauf. Hier sowie in den beiden neueren «Più»-Filialen im Zürcher Schiffbau sowie in Bern wird Pizza im neapolitanischen Stil serviert. Bindellas gingen für deren Rezeptur nach Neapel und probierten sich durch sämtliche Pizzerias von Rang und Namen. Kein Wunder also, dass sie heute Mehl von Caputo bei Neapel, Pelati von Mutti sowie Mozzarella «Fior di Latte» verwenden. Und weil Zeit eine wichtige Zutat ist, ruht der Teig ganze 48 Stunden, bevor er im heissen Holzofen gebacken wird. Die puristische Pizza Margherita schmeckt im «Più» genauso wie ausgefallene Kreationen. Wie wäre es etwa mit einer Trüffelpizza mit Ricotta, Trüffelcrème, Grana Padano und schwarzem Trüffel? Sehen lassen kann sich auch die Weinkarte, die manch anderem, gefeiertem Pizzalokal haushoch überlegen ist.

piu-ristorante.ch

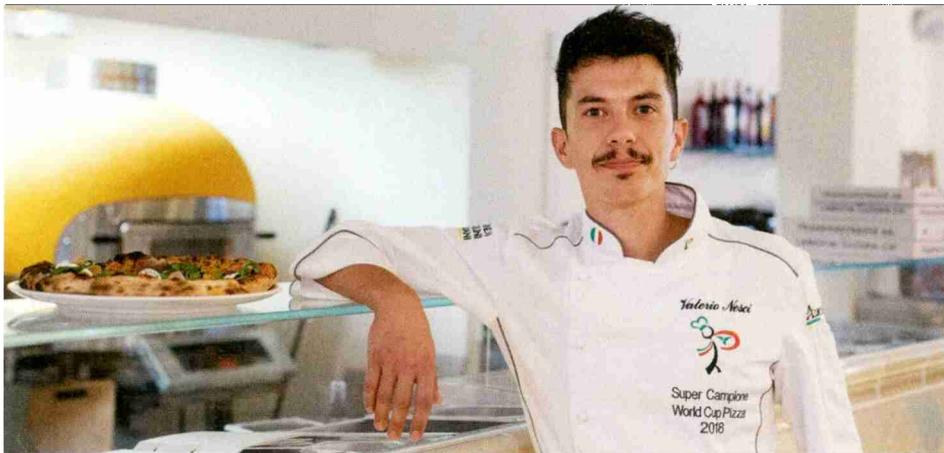
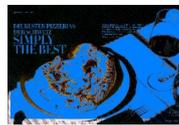


DIE ECHTE PIZZA NAPOLETANA

«San Gennaro», Zürich

Das Zürcher San Gennaro gehört zur Top-Klasse der Schweizer Pizzerien. Man hält sich an die Vorgaben der Associazione Verace Pizza Napoletana und verwendet entsprechend nur Qualitätsprodukte aus Kampanien – vom Mehl über die San-Marzano-Tomaten bis zum Mozzarella. Einzig das Holz für den Ofen stammt aus den Wäldern um Zürich. Dieser wird auf heisse 500 Grad erhitzt und der lange gegangene Teig darin zur Perfektion gebacken. Seine Klasse beweist das «San Gennaro» einerseits über die Gäste – hier kehren auch gestandene Zürcher Sterneköche regelmässig

ein – andererseits landete das Lokal 2021 auf Platz 26 der Liste «50 Top Pizza Europe». Neben dem grossen Lokal mit Terrasse direkt über der Limmat betreiben die San-Gennaro-Macher auch das Ende 2021 eröffnete Pizza-Take-away-Lokal «Spaccio» an der Löwenstrasse, dieses ist ebenfalls nach den Standards der Associazione Verace Pizza Napoletana zertifiziert. Wie es sich gehört für ein Lokal mit neapolitanischer Pizza sollte man Basics wie die Margherita unbedingt probiert haben. Wer's etwas kräftiger mag sollte die Pizza San Gennaro probieren. sangennarozurigo.ch



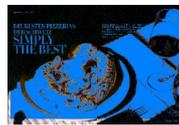
DIE KREATIV-PIZZASCHMIEDE

«La Bestia», Luzern

Italienischer Marmor, Campingstühle und eine extravagante Lichtinstallation sorgen für eine ordentliche Portion Style im Luzerner La Bestia. Der Meister hinter dem Herzstück, den beiden Öfen, heisst Valerio Nesci und kann getrost als einer der kreativsten Pizzaiolos der Schweiz bezeichnet werden. Perfektes Handwerk und Kreativität brachten ihm bei der Pizzaiolo-WM 2018 in Rom gar einen Weltmeistertitel ein. Den Juroren servierte er damals unter anderem eine Pizza Pilatus, die nur aus Zutaten vom Luzerner Hausberg bestanden: Wildspinat, Bierkäse, Blaukartof-

felchips und Hornveilchen. Die Inspiration für seine kreativen Kreationen findet Nesci dabei längst nicht nur vor der Haustür, sondern auch auf Reisen von Kambodscha bis nach Peru. Randen-Hummus, Avocado, Masala-Curry, all das findet sich auf Nescis bestechenden Pizzen. Dazu trinkt man im «La Bestia» ein frisches italienisches Bier oder einen Negroni mit einheimischem Dry Gin. Nebst den klassischen Pizzen bietet das La Bestia auch Pizzastücke al taglio mit besonders luftigem Teig zum Mitnehmen an.

labestia-luzern.ch



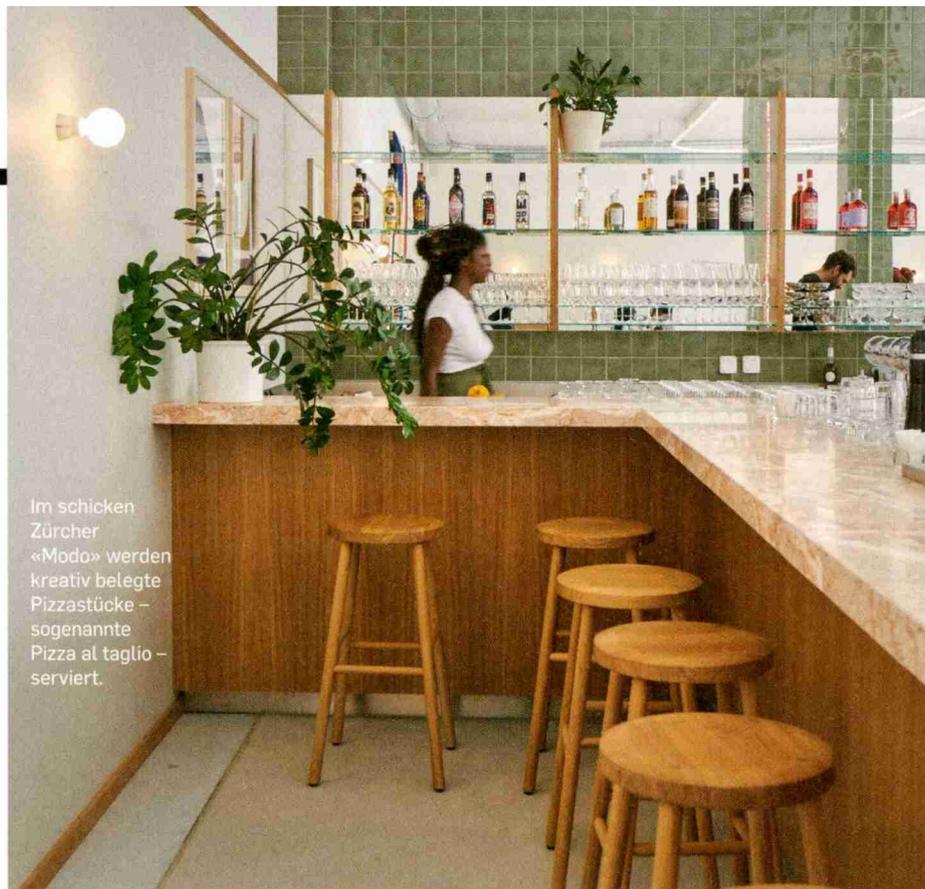
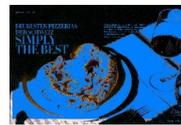
PIZZERIA MIT GOURMET- KOCH

«Pizzeria Al Covo», Wittenbach

Die Pizzeria Al Covo liegt etwas ausserhalb von der Stadt St. Gallen in Wittenbach. Das Lokal wird vom Softwarehersteller Abacus betrieben und liegt praktischerweise direkt am Hauptsitz des Unternehmens. Neben dem «Al Covo» leistet sich Abacus hier auch noch das Gourmetlokal «Segreto». Eine perfekte Mischung, denn Martin Benniger, der Letzteres seit vielen Jahren führt, steht auch der Pizzeria mit Rat und Tat zur Seite. Der Einsatz von hochwertigen Produkten und waschechtes Handwerk verstehen sich hier von selbst. Zu den Klassikern des Hauses gehört die nach dem Lokal benannte Pizza Al Covo, mit Auberginen, Büffelmozzarella, Trüffelbrie und Salsiz, für die auch gestandene Gourmets den Weg nach Wittenbach finden. Das Interieur besticht durch bodenständige Opulenz. Im Sommer geniesst man die Pizzen im grossen Garten, in dem man schnell einmal vergisst, dass man sich in der Schweiz befindet.

alcovo.ch





Im schicken
Zürcher
«Modo» werden
kreativ belegte
Pizzastücke –
sogenannte
Pizza al taglio –
serviert.



T: +41 61 2839000, diomio.ch

WEITERE TIPPS DER FALSTAFF-REDAKTION

ACQUA & FARINA

Hat man das gut versteckte «Acqua & Farina» in Lugano erstmal entdeckt, kommt man als Pizzaliebhaber nur schwer wieder weg. Die Pizzen im neapolitanischen Stil sehen göttlich aus und schmecken auch so.

Via Canova 9, 6900 Lugano
 T: +41 76 7268104

ARTIGIANO CAFÉ

Der hellblau gekachelte Pizzaofen gleich neben dem Eingang sticht einem sofort ins Auge. Das «Artigiano Café» wird von zwei Gastronomen aus Neapel betrieben und das merkt man den Pizzas natürlich an. Machart und Kreationen orientieren sich am grossen Vorbild aus der Heimat.

Birsig-Parkpl. 46, 4051 Basel
 T: +41 61 2711576
 artigiano cafe.com

CHEZ MARIO

Das «Chez Mario» ist laut eigener Aussage die älteste Pizzeria der Schweiz. Mit Gründungsjahr 1958 gehört sie ganz sicher zu den ältesten dazu. Azario Mario Colombini eröffnete damals «eine neue Art von Taverne» mit neapolitanischen Pizzas. Diese werden auch nach über 60 Jahren noch nach traditionellem Rezept serviert.

Rue de Bourg 28, 1003 Lausanne
 T: +41 21 3237404
 chezmario.ch

DERBY PIZZA

Die wohl hippest Pizzeria Zürichs befindet sich direkt beim Lochergut. Unter dem Namen Pizza Niente startete das Projekt als Pop-up mit einem mobilen Pizzaofen. Die authentischen Pizza Neapolitanas finden regen Absatz, das Lokal ist meist gut besucht.

Sihlfeldstrasse 85, 8004 Zürich
 T: +41 44 5452111
 restaurantderby.ch

DIO MIO

Handwerk wird im Basler «Dio Mio» nicht nur bei der Zubereitung der neapolitanischen Pizzen grossgeschrieben. Auch die Zutaten stammen von traditionellen Familienbetrieben, die alles andere als industriell arbeiten.

Theaterstrasse 10, 4051 Basel

DON CAMILLO

Das «Don Camillo» befindet sich mitten in der Altstadt von Winterthur. Seit einigen Jahren geniesst man hier eine der besten Pizzen der Stadt. Der Teig ruht mindestens 48 Stunden, die Zutaten und Kreationen werden sorgfältig ausgewählt und zusammengestellt. Der Holzofen gehört zu den ältesten der Stadt.

Steinberggasse 51, 8400 Winterthur
 T: +41 52 2122071, pizzeriadoncamillo.ch

KYTALY

Auf der Bestenliste «50 Top Pizza» des Jahres 2021 rangierte das «Kytaly» im Genfer Bankenviertel auf Platz zehn. Für einen Teil der Kreationen zeichnet Franco Pepe vom legendären «Pepe in Grani» in Caiazzo in Kampanien verantwortlich. Ein Pflichtbesuch für Pizza-Nerds in der Schweiz!

Bd Georges-Favon 12, 1204 Genève
 T: +41 22 3201725, kytaly.ch

MODO

Das schicke Zürcher «Modo» hat sich auf Pizza al taglio spezialisiert. Römisch inspiriert und belegt mit besten Zutaten von lokalen Produzenten sowie italienischen Spezialitätenhändlern. Angeboten werden acht bis zehn Varianten. Eine willkommene Abwechslung.

Breitensteinstrasse 14, 8037 Zürich
 T: +41 77 314758, modo.fm

MOLINO

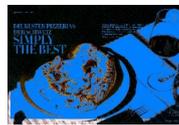
Ganze 19 Filialen betreibt «Molino» in der Schweiz. 1988 gegründet, wurden die Restaurants und Rezepturen kürzlich überarbeitet. Die Pizzenqualität hat enorm profitiert. Der Teig ruht 48 Stunden und ist besonders luftig und bekömmlich, die Zutaten für die Beläge haben Top-Qualität.

Ospena Group AG, Herostrasse 9,
 8048 Zurich-Altstetten, molino.ch

OSTERIA TICINO

Fünf Gehminuten vom Zentrum von Ascona entfernt liegt die «Osteria Ticino». Auf der Pizzakarte sind rund 20 Kreationen zu finden – einerseits traditionelle Rezepturen, andererseits kreative Schöpfungen des Pizzaiolos. Darunter etwa eine Pizza Raclette oder die Tartufano mit Trüffel, Brie, Speck und Eigelb.

via Muraccio 20, 6612 Ascona
 T: +41 91 7913581
 osteria-ticino.ch



Bindella
la vita è bella

PIZZERIA DA NINO

Einer der beliebtesten Pizza-Hotspots in Bern. Reservation wird unbedingt empfohlen, die wenigen Plätze sind praktisch jeden Abend besetzt. Bei schönem Wetter ist das allerdings kein Problem, dann nimmt man sich seine Pizza einfach mit und genießt sie im Park.

Belpstrasse 65,
3007 Bern
T: +41 31 3711131
pizzeriadanino.ch

SO PIZZA

Um sich möglichst gut durch die Karte kosten zu können, wird die Pizza bei «SO Pizza» in Stücken serviert: Runde für Runde kommt so ein frisches Stück auf den Teller – dazu gibt es eine grosse Schüssel Salat. SO-Pizza-Filialen gibt es an der Zürcher Langstrasse und am Limmatquai. Langstrasse 20, 8004 Zürich
so.pizza

STIVA URSUS

Titel hat der Pizzaiolo Claudio Vicano, der im «Stiva Ursus» wirkt, viele. Darunter zwei Weltmeistertitel

und ein Guinness-Weltrekord für die meist gebackenen Pizzen in kürzester Zeit. Zu seinen Spezialitäten gehören Pizza-Bianca-Kreationen, also Pizzas, die ohne Tomatensauce auskommen. Catrina Resort, Via Acletta 5, 7180 Disentis
T: +41 81 9295454
catrina-experience.com

<



Trotz grosser Präsenz erstklassig: Die Pizzas von «Molino» findet man an 19 Standorten.