

Liebe geht durch den Magen



Sardinien ist bekannt für seine einfache, aber schmackhafte und gesunde Küche.

Fischspezialitäten überwiegen auf den Speisekarten der Küstengebiete, während im Landesinnern köstliche Fleisch- und Teigwarengerichte den wichtigsten Bestandteil der sardischen Küche ausmachen.

Als typisch sardische Spezialitäten gelten z.B. das am Feuer knusprig gebratene Spanferkel, Lammfleisch, Ravioli, Gniessgnocchi und köstlicher (Pecorino-) Käse. Versäumen Sie nicht die herzhaften, hausgemachten Würste und Schinken! Kosten Sie den Stolz jeder sardischen Hausfrau: kunstvoll gefertigte Pasta und Süßigkeiten, die eine Sünde wert sind! „Biologisch“ ist kein Begriff, sondern selbstverständlich! Die Natur schenkt aromatische Kräuter, wilden Spargel oder Fenchel! Lassen Sie sich Zeit beim Ausprobieren der unzähligen Facetten des einmaligen Pecorino-Käses und genießen Sie dazu ein bekömmliches Glas Rotwein. Die sardischen Weine sind übrigens bereits weit über die Landesgrenze hinaus bekannt und einige Top-Weine sind international preisgekrönt.



Auf der ganzen Insel finden Sie eine Vielzahl ausgezeichneter Restaurants. Vor allem der Nordosten Sardinien bietet eine grosse Auswahl empfehlenswerter Lokale. Auch lohnt sich ein Abstecher in versteckte, einheimische Lokale, wo Sie zu vorteilhaften Preisen kulinarische Höhepunkte erleben können.