

## PRESSEINFORMATION

Nidau, 19. November 2013

### **Guide MICHELIN Schweiz 2014 mit neuer Rekordzahl von 110 Sterne-Restaurants**

#### **Aktualisierte Ausgabe mit 852 Hotels und 887 Restaurants**

Mit einem neuen 2-Sterne-Restaurant und 15 neuen 1-Stern-Häusern belegt die Ausgabe 2014 des Guide MICHELIN Schweiz die dynamische Entwicklung und das hohe Niveau der Schweizer Gastronomie. Insgesamt zeichneten die unabhängigen Michelin Inspektoren 110 Adressen mit einem oder mehreren Sternen aus. Dies sind 30 Prozent mehr als noch vor vier Jahren.

#### **Neues 2-Sterne-Haus in Vitznau am Vierwaldstättersee**

Erstmals zeichneten die Tester das Restaurant „focus“ im „Parkhotel Vitznau“ am Vierwaldstättersee mit zwei Michelin Sternen aus. Küchenchef Nenad Mlinarevic überzeugte die Michelin Inspektoren mit seiner modernen, von einer echten persönlichen Handschrift geprägten Kochkunst, die von sehr subtilen geschmacklichen Kontrasten geprägt ist. Ausserdem versteht es Mlinarevic meisterhaft, Aromen harmonisch miteinander zu kombinieren. Zusammen mit dem Aufsteiger wächst die Zahl der 2-Sterne-Restaurants in der Schweiz auf nunmehr 19 Adressen.

Von den 15 neuen Schweizer 1-Stern-Häuser finden sich mit den Restaurants „Bayview“, „Il Lago“ und „Le Flacon“ allein drei in Genf. Zwei weitere sind in Zürich beheimatet: das „Pavillon“ im historischen Hotel „Baur au Lac“ und das „mesa“. Sie stehen stellvertretend für den Aufschwung der Top-Gastronomie vor allem in den grossen Städten des Landes.

Die Ausgabe 2014 des Guide MICHELIN Schweiz bestätigt ausserdem den Top-Restaurants „Schauenstein“ in Fürstenua und „l’Hôtel de Ville“ in Crissier die Höchstwertung von drei Michelin Sternen. Nur etwa einhundert Adressen weltweit tragen dieses Top-Prädikat für exzellente Kochkunst.

#### **Zwölf neue Bib Gourmand Adressen**

Ungebrochener Beliebtheit erfreut sich der Bib Gourmand, dargestellt durch das Gesicht des Michelin Männchens, das sich die Lippen leckt. Die Auszeichnung empfiehlt Gasthäuser, die sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) ist hier bereits für 65 Franken erhältlich. Zusammen mit den zwölf neuen Bib Gourmand Adressen verzeichnet die



aktualisierte Auflage des Guide MICHELIN Schweiz 94 Häuser dieser Kategorie.

### **Ab 21. November im Buchhandel**

Der Guide MICHELIN Schweiz 2014 ist ab 21. November zum Preis von 33,00 Franken im Handel erhältlich (ab 3. Dezember für 29,95 Euro in Deutschland und für 30,80 Euro in Österreich). Die Ausgabe empfiehlt insgesamt 852 Hotels und 887 Restaurants, davon:

- ✓ 110 Restaurants mit Michelin Sternen
  - 2 3-Sterne-Restaurants
  - 19 2-Sterne-Restaurants, darunter ein neues
  - 89 1-Stern-Restaurants, darunter 15 neue
  
- ✓ 94 Bib Gourmand Restaurants, darunter zwölf neue.

### **Einheitliche Bewertungsmaßstäbe rund um die Welt**

Der Guide MICHELIN gilt als internationale Referenz unter den Hotel- und Gastronomieführern. Die Basis dieses Vertrauens sind seine strengen Bewertungskriterien, die für alle 23 Länder, in denen der Guide erscheint, einheitlich sind.

Für die Auswahl der Adressen im Guide MICHELIN ist ein erfahrenes Team aus fest angestellten, anonym arbeitenden Michelin Inspektoren verantwortlich. Alle Tester verfügen über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung im Hotel- und Gaststättengewerbe und absolvierten zusätzlich eine intensive Ausbildung bei Michelin. Bei ihren Reisen auf der Suche nach den besten Restaurant- und Hoteladressen urteilen sie nach einem festen, an objektiven Maßstäben ausgerichteten Bewertungssystem, das sich im Laufe vieler Jahre bewährt hat.

Deshalb steht der Guide MICHELIN für internationale Vergleichbarkeit und ein weltweit hohes Qualitätsniveau.

Die Vergabe der Sterne erfolgt nach gemeinsamer Beratung der Inspektoren. Als Kriterien gelten hierbei die Qualität der Produkte, die persönliche Note, die fachgerechte Zubereitung und der Geschmack, das Preis-Leistungs-Verhältnis und die immer gleich bleibende Qualität über die Dauer und über die gesamte Karte hinweg. Diese Kriterien gelten für alle Küchenstile. Um eine maximale Objektivität zu gewährleisten, zahlen die unabhängigen Inspektoren stets ihre Rechnungen für Übernachtungen und Restaurantbesuche.

\* \* \*



**Rückfragen bitte an:**

Tony Staub, Pressestelle Michelin Schweiz  
nyou ag, Egliweg 10, CH-2560 Nidau

Telefon +41 32 332 87 87, +41 79 251 14 64  
oder per E-Mail an [tony.staub@nyou.ch](mailto:tony.staub@nyou.ch)

Download dieser Pressemeldung unter: [www.michelin-presse.de](http://www.michelin-presse.de)

Michelin Suisse SA, Route Jo Siffert 36, CH-1762 Givisiez  
Tel +41 26 467 71 11, Fax +41 26 466 16 74

