

# Zwei neue 2-Sterne-Restaurants in der Schweiz

Der neue Guide Michelin Schweiz listet zwei Restaurants neu mit zwei Sternen. Erstmals erhielt mit der EHL auch eine Hotelfachschule einen Stern.



Bild: Fabrizio Magoni/Unsplash

Neue Sterne in der Schweizer Gastronomie: Patrick Mahler und sein Team vom Restaurant «focus» in Vitznau (LU) haben mit ihrer geradlinig modernen Küche auf Anhieb den Sprung in die 2-Sterne-Liga geschafft. Als zweites Haus in der Schweiz zeichneten die Tester des Guide Michelin das Restaurant «Pavillon» unter der Regie von Laurent Eperon im Zürcher Hotel «Baur au Lac» neu mit zwei Sternen aus.

Insgesamt listet der Guide Michelin Schweiz in diesem Jahr die neue Rekordzahl von 128 ausgezeichneten Restaurants. «Die Zahl dokumentiert eindrucksvoll, über welches hohe Niveau die Schweizer Gastronomie verfügt», erklärt der neue internationale Direktor des Guide Michelin, Gwendal Poullennec. «Unsere Inspektoren sind immer wieder begeistert von der imposanten Bandbreite der Schweizer Spitzengastronomie, von Küchenstilen, die von mediterran bis asiatisch, von klassisch bis modern reichen», so Poullennec weiter.

### **Drei-Sterne-Restaurants konnten Auzeichnung halten**

Die drei Restaurants, die in den letzten Ausgaben des Guide Michelin Schweiz mit drei Michelin Sternen empfohlen waren, stehen nach wie vor an der Spitze der Schweizer Gastronomie: Das «Restaurant de l'Hôtel de Ville» in Crissier (VD), das «Schauenstein» in Fürstenua (GR) und das «Cheval Blanc by Peter Knogl» in Basel.

Die Zahl der 2-Sterne-Häuser steigt mit dem «focus» und dem «Pavillon» auf nunmehr 20 Adressen. Die Gesamtzahl der vom Guide Michelin Schweiz empfohlenen 1-Sterne-Restaurants knackt erstmals die 100er-Marke und liegt jetzt bei 105 Betrieben. Darunter sind 21 Häuser, die in der letzten Ausgabe noch nicht das begehrte Prädikat trugen und über das ganze Land verteilt liegen.

Hierzu der Direktor des Guide Michelin Deutschland und Schweiz, Ralf Flinkenflügel: «Feinschmecker müssen in der Schweiz keine weiten Wege zurücklegen, um zu einem Sterne-Restaurant oder einer anderen vom Guide Michelin empfohlenen Adresse zu gelangen. Das macht die helvetische Gastro-Landschaft so einzigartig in Europa.»

### **Neue Sterne-Restaurants mit besonderem Hintergrund**

Mit Alexandra Ziörjen aus dem Restaurant «L'Etoile - Nova» in Charmey (FR), Bernadette Lisibach vom Restaurant «Neue Blumenau» in Lömmenschwil (SG) und Marie Robert im «Le Café Suisse» in Bex (VD) wurden gleich drei Küchenchefinnen erstmals mit einem Stern ausgezeichnet. Stark von Asien inspiriert ist die Küche des neu besternten «the K by Tim Raue» im legendären Hotel Kulm in Sankt Moritz (GR). Die kulinarische Handschrift des Hauses orientiert sich eng am Küchenstil des bekannten Berliner Sterne-Kochs.

### **Guide Michelin**

Der Guide Michelin gilt als internationale Referenz unter den Hotel- und Gastronomieführern. Die Basis dieses Vertrauens sind seine strengen Bewertungskriterien, die für alle 30 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 in der internationalen Spitzengastronomie und -hotellerie 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.

Das 2018 nach neunjähriger Bauzeit eingeweihte «Bürgenstock Resort» in Obbürgen (NW) oberhalb des Vierwaldstättersees mit vier Hotels und einer Vielzahl von Restaurants markiert die spektakulärste Hoteleröffnung des Jahres in der Schweiz. Das dort ansässige Restaurant «Ritzcoffier» wurde auf Anhieb mit einem Michelin Stern ausgezeichnet.

### **Erstmals Auszeichnungen für zwei Schweizer Hotelfachschulen**

Ein Novum im Guide Michelin Schweiz 2019: Mit dem «Le Berceau des Sens», dem öffentlichen Restaurant der «Ecole hôtelière de Lausanne», geführt von Küchenchef Cédric Bourassin, erhält weltweit erstmals ein Restaurant einer Hotelfachschule einen Stern.

Das Restaurant «Belvoirpark» der Hotelfachschule Zürich bekommt einen «Bib Gourmand» für sein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. «Beide Auszeichnungen sind eine schöne Bestätigung für den exzellenten Ausbildungsstandard in der Schweizer Gastronomie und Hotellerie», freut sich Ralf Flinkenflügel. «Der fulminante Aufschwung der Topgastronomie in der Schweiz wird nicht zuletzt von einer Generation exzellent ausgebildeter, motivierter, zumeist junger Köche getragen», so der Direktor des Guide Michelin Schweiz weiter.

Neu mit einem Michelin Stern prämiert wurden ausserdem die Restaurants «La Brezza» in Ascona (TI), «roots» in Basel, «Zur Gedult» in Burgdorf (BE), «Gasthaus zum Kreuz» in Dallenwil (NW) «Jakobs ESSZIMMER» in Rapperswil-Jona (SG), «Krone-Tredecim» in Sihlbrugg (ZG), «La Régence-Balavaud» in Vétroz (VS), «Sens» in Vitznau (LU), «Paul's by Schützelhofer» in Widnau (SG), «Alpine Gourmet Prato Borni» und «The Omnia», jeweils in Zermatt (VS), sowie gleich drei Häuser in Zürich: das «Gustav», «Ornellaia» und «20/20 by Mövenpick».

### **Vitznau und Zürich sind neue Hotspots**

Zum lohnenden Ziel für Gourmets entwickelt sich die 1400-Einwohner-Gemeinde Vitznau am Vierwaldstättersee. Der Ort unterhalb der Rigi beherbergt zusammen mit dem neuen 2-Sterne-Haus «focus», dem neuen 1-Stern-Restaurant «Sens» und dem bereits bewährten 1-Stern-Restaurant «PRISMA» jetzt drei besternte Adressen. Weitere ausgezeichnete Restaurants finden sich in der Nähe.

Bemerkenswert auch die Entwicklung in Zürich: Noch vor rund 15 Jahren, von 2002 bis 2005, war in der Stadt kein Sterne-Restaurant ansässig. Nun können sich die Zürcher über insgesamt drei 2-Sterne-Restaurants und sieben 1-Stern-Restaurants freuen. Mit dem Gustav, dem Ornellaia und dem 20/20 by Mövenpick verzeichnet die 1-Stern-Kategorie allein drei Neuzugänge in der Ausgabe 2019.

Unverändert zeigt sich in der helvetischen Spitzengastronomie der Trend zum «Casual Fine Dining». Im Guide Michelin Schweiz 2019 finden sich erneut viele Toprestaurants, die kulinarischen Genuss auf hohem Niveau in legerer, lockerer Atmosphäre bieten. Das Konzept kommt vor allem bei einem jüngeren Publikum gut an.

## **Jetzt 157 «Bib Gourmand»-Adressen in der Schweiz**

Die Anzahl der Restaurants mit «Bib Gourmand» steigt im Guide Michelin Schweiz 2019 auf 157, darunter 26 Neuzugänge. Mit der «Marktküche» in Zürich erhält erstmals auch ein vegetarisches Restaurant das beliebte Prädikat, dargestellt durch das Gesicht des Michelin Männchens «Bibendum», das sich genussvoll die Lippen leckt. Der «Bib Gourmand» empfiehlt Lokale, die sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein 3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) ist hier für maximal 70 Schweizer Franken erhältlich.

Neu im Guide Michelin Schweiz 2019: Die Beschreibungen der 3- und 2-Sterne-Häuser sind deutlich umfangreicher als bisher. Damit erhalten die Leser die Gelegenheit, sich noch ausführlicher über Küchenstil, Philosophie, Atmosphäre und Spezialitäten dieser Spitzenrestaurants zu informieren. Der Guide Michelin Schweiz 2019 ist ab 8. Februar zum Preis von 33 Schweizer Franken im Handel erhältlich. Die sorgfältig recherchierte Ausgabe empfiehlt auf 416 Seiten insgesamt 777 Restaurants und 458 Hotels in allen Preisklassen. Das Spektrum der ausgewählten Adressen reicht von der einfachen und gut geführten Familienpension bis hin zum traditionsreichen Grandhotel sowie vom Landgasthof bis hin zum Gourmetlokal. (htr)

Publiziert am Dienstag, 05. Februar 2019