

## PRESSEINFORMATION

Karlsruhe, 7. Oktober 2015

### **Guide MICHELIN Schweiz: Restaurant „Cheval Blanc“ erhält 3 Sterne**

#### **116 Sterne-Adressen – höchste Dichte pro Einwohner in Europa**

Das Restaurant „Cheval Blanc“ mit Chefkoch Peter Knogl im Basler „Grand Hotel Les Trois Rois“ erhält erstmals drei MICHELIN Sterne. Damit steigt im Guide MICHELIN Schweiz 2016 die Zahl der eidgenössischen 3-Sterne-Adressen auf drei Häuser. Insgesamt liegt die Zahl der für die Neuauflage des renommierten Hotel- und Gastronomieführers mit einem oder mehreren Sternen ausgezeichneten Häuser in der Eidgenossenschaft bei 116 Adressen. Damit bleibt die Schweiz das Land mit den meisten MICHELIN Sternen pro Einwohner in Europa. Der Guide MICHELIN Schweiz 2016 kommt am 8. Oktober in den Handel.

„Die Auswahl unserer unabhängig und anonym arbeitenden Inspektoren bestätigt auch für 2016 das hohe Niveau der Schweizer Gastronomie und spiegelt die grosse kulinarische Vielfalt des Landes wider“, sagt Michael Ellis, internationaler Direktor des Guide MICHELIN. „Die gastronomische Landschaft zwischen Genf und St. Gallen, Basel und Lugano ist gleichermaßen geprägt von Restaurants, die eine traditionelle oder klassisch-französische Küche bieten, wie auch von Häusern, in denen die Gäste modern und innovativ zubereitete Speisen geniessen können. Viele dieser Betriebe finden sich auch auf der MICHELIN Sterne-Liste wieder“, so Michael Ellis weiter.

Nicht nur beim Küchenstil haben Restaurantbesucher in der Schweiz eine grosse Auswahl: Die Inspektoren zeichneten für die Ausgabe 2016 des Guide MICHELIN neben Adressen mit viel Tradition auch wieder verschiedene Häuser neu mit einem Stern aus, die auf hohem Niveau kochen und dabei eine ungezwungene, lockere Atmosphäre bieten. „Damit ist die Schweiz nicht allein: Das sogenannte Casual Fine Dining lässt sich seit einigen Jahren in vielen Ländern beobachten und findet viel Zuspruch bei den Gästen“, erklärt Michael Ellis. Typisch für das Land ist hingegen die grosse Anzahl von Top-Adressen in den Höhenlagen der Ferienorte.



### **Jetzt drei 3-Sterne-Häuser in der Schweiz**

Neu in die Liga der 3-Sterne-Häuser aufgerückt ist das „Cheval Blanc“ in Basel. Küchenchef Peter Knogl zelebriert hier eine Küche, die, so Guide MICHELIN Direktor Ellis, „sich über die vergangenen Jahre stetig weiterentwickelt hat. Sie ist geprägt von einer klassischen Basis mit raffinierten Ideen, die voller Aroma, Kraft und Ausdruck sind und das Essen zu einem einzigartigen Erlebnis machen.“ Knogl führt seit 2007 Regie in der Küche des „Cheval Blanc“.

Die Ausgabe 2016 des Guide MICHELIN Schweiz bestätigt ausserdem den Top-Restaurants „Schauenstein“ in Fürstenu und „l’Hôtel de Ville“ in Crissier die Höchstwertung von drei MICHELIN Sternen. Nur etwa 100 Adressen weltweit tragen dieses Spitzenprädikat für exzellente Kochkunst. Ebenso konnten alle 18 Schweizer 2-Sterne-Adressen ihre Auszeichnung bestätigen.

### **1-Stern-Häuser mit breitem Spektrum an Küchenstilen**

Die Gesamtzahl der Schweizer 1-Stern-Häuser liegt jetzt bei 95 Betrieben. Insgesamt 13 Restaurants erhielten einen MICHELIN Stern. Das „La Bottega“ in Genf und das „Eligo“ in Lausanne stehen für den internationalen Trend zum kulinarischen Genuss in legerem Ambiente. Die ebenfalls neu ausgezeichneten „Le Montblanc“ in Crans-Montana (VS), „Silver“ in Vals (GR) und „The Omnia“ in Zermatt (VS) wenden sich insbesondere an das Wintersportpublikum. Neu mit einem MICHELIN Stern prämiert wurden ausserdem die Restaurants „Wirtshaus zur Säge“ in Flüh (SO), „Mammertsberg“ in Freidorf (TG), „Gasthaus zur Fernsicht – Gourmet“ in Heiden (AR), „Gasthaus zum Löwen“ in Menzingen (ZG), „Einstein Gourmet“ in St. Gallen, „Panorama – Cayenne“ in Thun-Steffisburg (BE), „Taverne zum Schäfli“ (TG) und „Kameha Grand Zürich – Yu Nijyo“ in Zürich.

### **Neuer Rekord bei den Bib-Gourmand-Adressen**

Einen historischen Höchststand verzeichnet der Guide MICHELIN Schweiz 2016 bei den Restaurants mit Bib Gourmand, mit insgesamt 119 Restaurant-Empfehlungen. Dies entspricht einer Steigerung um 50 Prozent in 5 Jahren (2011: 79 Adressen). 18 Häuser erhalten 2016 erstmals einen Bib Gourmand. Die Auszeichnung, dargestellt durch das Gesicht des MICHELIN Männchens, das sich die Lippen leckt, empfiehlt Gasthäuser, die sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein 3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) ist hier bis zu 65 Schweizer Franken erhältlich.



### **Ab 8. Oktober im Buchhandel**

Der Guide MICHELIN Schweiz 2016 ist ab 8. Oktober zum Preis von 33,- Schweizer Franken im Handel erhältlich (für 29,95 Euro in Deutschland und für 30,80 Euro in Österreich). Die Ausgabe empfiehlt insgesamt 841 Hotels und 994 Restaurants in allen Preisklassen, davon:

- ✓ 116 Restaurants mit MICHELIN Sternen
  - 3 3-Sterne-Restaurants, darunter 1 neues
  - 18 2-Sterne-Restaurants
  - 95 1-Stern-Restaurants, darunter 13 neue
  
- ✓ 119 Bib-Gourmand-Restaurants, darunter 18 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 25 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 internationaler Spitzenhotellerie und -gastronomie 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 MICHELIN Sterne erfolgt nach gemeinsamer Beratung der Inspektoren, des Chefredakteurs und der Direktion des Guide MICHELIN. Für die Ausgabe 2016 des Guide hat Michelin die Definitionen für die berühmten Sterne aktualisiert. Diese lauten jetzt:

- ✿ **Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!**  
Produkte von ausgesuchter Qualität, unverkennbare Finesse auf dem Teller, auf den Punkt gebrachter Geschmack, ein konstant hohes Niveau bei der Zubereitung – einen Stopp wert!
- ✿✿ **Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!**  
Hervorragende Produkte, von einem talentierten Küchenchef und seinem Team mit viel Know-how und Inspiration in subtilen, aussergewöhnlichen und mitunter originellen Kreationen trefflich in Szene gesetzt – einen Umweg wert!
- ✿✿✿ **Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!**  
Die Handschrift eines grossen Küchenchefs! Erstklassige Spitzenprodukte, pure und intensive Aromen, harmonische Kompositionen: Hier wird das Kochen zur Kunst. Perfekt zubereitete Gerichte, die nicht selten zu Klassikern werden – eine Reise wert!

**Rückfragen bitte an:  
Thomas Stockmayer**

**Telefon +43 (0)699 1969-5000**

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

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA, Öffentlichkeitsarbeit,  
Michelinstrasse 4, 76185 Karlsruhe, Fax +49 (0)721 530-1555

