

BRANCHENNEWS

Die neuen Sterne für die Schweiz



Mit sechs neuen Zwei-Sterne-Restaurants und zwölf neuen Ein-Stern-Betrieben ist der Guide Michelin Schweiz 2020 erschienen. Damit steigt die Gesamtzahl der Restaurants im Lande, die jetzt mit einem oder mehreren Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden, auf 122. Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide Michelin, sagt: „Die ausgezeichnete und abwechslungsreiche Küche, die in der Schweiz angeboten wird, findet man überall im Land, von Zürich bis Lugano und von St. Gallen bis zum Genfer See. Und es ist nicht das erste Mal, dass unsere Auswahl eine klare Bestätigung des sehr hohen Niveaus der Schweizer Gastronomie ist, das seit Jahren stetig steigt.“

Eine Besonderheit sind in diesem Jahr zwei Restaurants, die in den Guide Michelin Schweiz aufgenommen und sofort mit zwei Sternen ausgezeichnet wurden. Das Maison Wenger in Le Noirmont (JU), das Jérémy Desbraux erst letztes Jahr übernommen hat, und Memories im Hotel Grand Resort in Bad Ragaz (SG) mit Sven Wassmer als Chefkoch – übrigens das zweite Zwei-Sterne-Restaurant des Hotels.

Die Restaurants Igniv by Andreas Caminada in Bad Ragaz (Chefkoch Silvio Germann) und Sankt Moritz (Chefkoch Marcel Skibba) sind in die Zwei-Sterne-Kategorie aufgestiegen, wobei der Schwerpunkt hier auf dem Teilen liegt. Der Trend, bei dem sich die Gäste die Speisen teilen, erfreut sich großer Beliebtheit. Ebenfalls in Sankt Moritz (GR) wurde Da Vittorio unter der Leitung von Enrico Cerea und Paolo Rato jetzt mit zwei Sternen ausgezeichnet. Auch das Gasthaus Zur Fernsicht - Incantare in Heiden (AR) mit Tobias Funke als Küchenchef Martin Weber wurde mit einem zweiten Stern ausgezeichnet. Insgesamt hat sich die Zahl der Zwei-Sterne-Restaurants auf 22 erhöht.

Die drei Restaurants, die bereits mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden, behalten diese Auszeichnungen für 2020 bei und bleiben an der Spitze der Schweizer Gastronomie: das Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier (VD), das Schloss Schauenstein in Fürstenu (GR) und der Cheval Blanc by Peter Knogl in Basel (BS).

Mit zwölf Ein-Stern-Neuzugängen in diesem Jahr beläuft sich die Gesamtzahl der im Guide Michelin Schweiz empfohlenen Betrieben mit dieser Auszeichnung nun auf 97. In Genf und Bern erhielten zwei Betriebe jeweils einen neuen Stern. In Bern (BE) sind dies die Restaurants Steinhalle und Zum Äusseren Stand und in Genf (GE) die Restaurants L'Aparté und Fiskebar. Einen weiteren Stern erhielt das Restaurant SENS 1605 in Davos (GR) unter der Leitung von Chefkoch Jeroen Achtien, dessen Restaurant Sens in Vitznau (LU) im vergangenen Jahr mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet wurde. Weitere neu ausgezeichnete Ein-Sterne-Restaurants sind Le 42 in Champéry (VS), Le Pérolles in Fribourg (FR), Chesa Stüva Colani in Madulain (GR), Zum Löwen in Nänikon* (ZH), Jägerhof in Sankt Gallen (SG), das Restaurant in Thun (BE), La Table d'Adrien in Verbier (VS) und schließlich das Restaurant 1904 Designed by Lagonda in Zürich (ZH).

Besondere Auszeichnungen

Vier besondere Auszeichnungen wurden außerdem vergeben. Marie Robert, Chefköchin des Café Suisse, erhält den von BlancPain gesponserten Michelin Young Chef Award 2020. Durch ihre Leidenschaft und ihr Engagement kreiert sie eine recht feminine, manchmal freche, moderne und sehr kreative Küche, die sehr detailliert ist und dennoch nie die Produkte aus den Augen verliert.

Marc Almert erhält den von Swiss Wine gesponserten Michelin Sommelier Award für seine bemerkenswerte Arbeit im Pavillon in Zürich. Dieser Enthusiast kombiniert auf wunderbare Weise Weine mit den Kreationen von Köchen und begleitet die Kunden mit seinen Diensten und vervollständigt so ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis.

Ruth Wiget-Keiser arbeitet im Zwei-Sterne-Restaurant Adelboden in Steinen. Während eines subtilen und charmanten Service webt sie diskret und elegant einzigartige Bindungen mit ihren Kunden durch ein unvergessliches Esserlebnis und erhält dieses Jahr den von Pernod Ricard Swiss gesponserten Michelin Service Award 2020.

Andreas Caminada erhält in diesem Jahr den von Sprüngli gesponserten Michelin Mentor Award. Seine Rolle als Ausbilder und Entwickler von gastronomischen Konzepten, immer auf der Suche nach Talenten, hat dazu geführt, dass drei seiner Schüler nun zwei Michelin-Sterne vorweisen können.

15 neue Bib Gourmands

Die Anzahl der Bib Gourmand-Betriebe in der Schweiz spiegelt die Lebendigkeit und Vielfalt der Schweizer Gastronomieszene wider. Unter den 143 im Guide aufgeführten Restaurants gibt es 15 Neuzugänge. Diese populäre Auszeichnung empfiehlt Restaurants, die sorgfältig zubereitete Speisen mit einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten. Ein Drei-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgericht und Dessert) ist für maximal 70 Schweizer Franken erhältlich.

Neu im Guide Michelin Schweiz 2020 sind längere Beschreibungstexte für Ein-Sterne-Restaurants. In der vorherigen Ausgabe wurden die Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants mit längeren Beschreibungen vorgestellt, nun auch die mit einem Stern ausgezeichneten Betriebe. Dies soll dem Leser vertiefte Informationen über den

Kochstil, die Philosophie, die Atmosphäre und die Spezialitäten dieser Restaurants bieten. Der Guide Michelin Schweiz 2020 ist ab sofort zum Preis von 39 Schweizer Franken (29,95 Euro in Deutschland und 30,80 Euro in Österreich) erhältlich. In der 2020-Ausgabe werden insgesamt 632 Restaurants und 215 Hotels empfohlen.