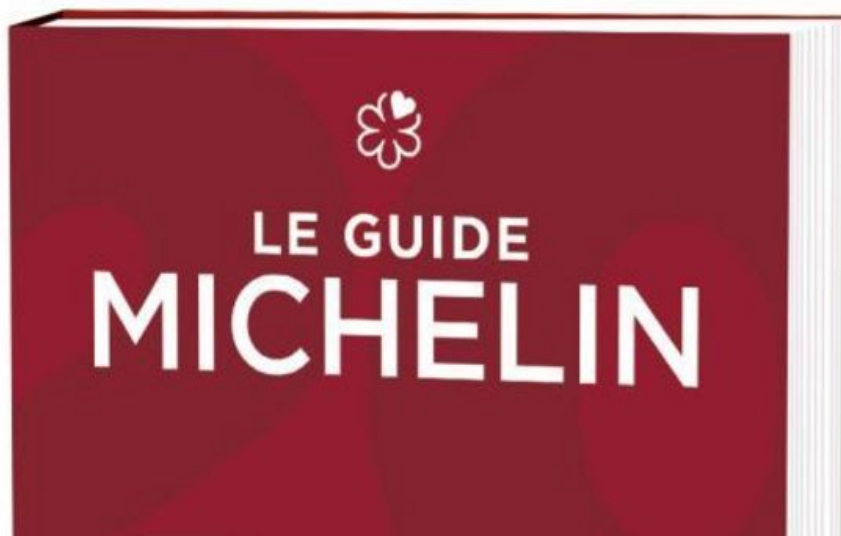


# 16 neue Michelin-Sterne in der Schweiz

Der Guide Michelin Schweiz 2018 kommt am 13. Oktober 2017 mit zwei neuen 2-Sterne-Restaurants und 14 neuen 1-Stern-Häusern in den Handel.



Insgesamt steigt die Zahl der mit einem oder mehreren Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurants zwischen St. Gallen, Genf, Basel und Lugano auf 118 Adressen. Damit bleibt die Schweiz das Land mit der höchsten Sterne-Dichte pro Einwohner in Europa und bestätigt erneut das exzellente Küchenniveau. Die Zahl belegt ausserdem den steilen Aufwärtstrend der Schweizer Gastronomie im vergangenen Jahrzehnt. 2008 listete der Guide Michelin noch 84 Sterne-Restaurants. In nur zehn Jahren erlebte die Zahl somit eine Steigerung um 40 Prozent.

«Feinschmecker kommen in der Schweiz voll und ganz auf ihre Kosten, denn sie haben es nirgendwo weit zu einem vom Guide Michelin ausgezeichneten Restaurant», sagt Michael Ellis, internationaler Direktor des Guide Michelin. «Ausserdem können sie aus einer Vielfalt wählen wie nur in wenigen Regionen Europas. Gleich ob klassisch-französisch, regional, mediterran, asiatisch oder modern und innovativ, die Schweizer Gastroszene lebt von ihrem breiten Spektrum. Dieser Reichtum an Küchenstilen findet sich auch in der Auswahl des Guide Michelin wieder», so Ellis weiter.

Alle drei Restaurants, die in der letzten Ausgabe mit 3 Michelin Sternen empfohlen waren, haben ihre Klasse erneut bestätigt: das «Restaurant de l'Hôtel de Ville» in Crissier (VD), das «Schauenstein» in Fürstenu (GR) und das «Cheval Blanc by Peter Knogl» in Basel. Zwei Neuzugänge in der 2-Sterne-Kategorie Neu in die 2-Sterne-Liga aufgestiegen sind die Restaurants «Einstein Gourmet» in St. Gallen und «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen (TG). Die Küchenchefs im «Einstein Gourmet», Sebastian Zier und Moses Ceylan, stammen aus Deutschland und waren dort bereits sehr erfolgreich in der Spitzengastronomie. Der kreativen Doppelspitze gelang es, das St. Galler Restaurant mit ausdrucksstarken Gerichten in nur zwei Jahren in die 2-Sterne-Klasse zu führen.

Die «Taverne zum Schäfli» wurde vom jungen Küchenchef Christian Kuchler erst vor zwei Jahren übernommen. Zuvor hatten die Eltern den Betrieb geführt. Kuchlers Küche zeichnet sich durch erstklassige Produktqualität und präzise Technik aus, wobei der Eigengeschmack der Produkte im Mittelpunkt steht. Das Ergebnis sind Gerichte mit einem schönen Mass an Finesse und Ausdruck.

### **14 neue 1-Stern-Häuser über das ganze Land verteilt**

Die Gesamtzahl der vom Guide Michelin Schweiz empfohlenen 1-Stern-Adressen liegt jetzt bei 96 Betrieben. Darunter sind 14 Restaurants, die in der letzten Ausgabe noch nicht das begehrte Prädikat trugen. Besonders erfreulich und Beweis für das hohe gastronomische Niveau des Landes: Die neu ausgezeichneten Häuser finden sich nicht nur in den städtischen Zentren wie Zürich und Genf, sondern sind gleichmässig über die ganze Schweiz verteilt. Mit dem «Torkel» liegt ein Haus auch in Liechtenstein. Das Fürstentum beherbergt damit jetzt zwei 1-Stern-Adressen. Auch ein asiatisches Restaurant zeichneten die Tester neu mit einem Stern aus: «The Japanese Restaurant» im Hotel «The Chedi» in Andermatt (UR).

Neu auf der Liste der 1-Stern-Adressen ist ebenfalls das «IGNIV by Andreas Caminada» in St. Moritz. Im vergangenen Jahr erhielt bereits das gleichnamige Haus in Bad Ragaz (SG) die prestigeträchtige Auszeichnung. Das ungezwungene Konzept beider Restaurants basiert auf dem sogenannten Fine Dining Sharing, bei dem die Gäste die Gerichte miteinander teilen. Entwickelt wurde es von Andreas Caminada. Der Graubündner ist Küchenchef im 3-Sterne-Restaurant «Schauenstein».

Neu mit einem Michelin Stern prämiert wurden ausserdem die Restaurants «Locanda Barbarossa» in Ascona (TI), «Löwen – Apriori» in Bubikon (ZH), «Tosca» in Genf, «La Table du 7» im «La Chaumière by Serge Labrosse» in Genf/Troinex, «Stiva Veglia» in Ilanz/Schnaus (GR), «Weiss Kreuz» in Malans (GR), «Café Berra» in Monthey-Choëx (VS), «Regina Montium» in Rigi Kaltbad (LU), «Die Rose» in Rüslikon (ZH), «Table de Mary» in Yverdon-les-Bains/Cheseaux (VD) und «Rigiblick» in Zürich.

### **So viele Bib-Gourmand-Adressen wie noch nie**

Einen Rekord verzeichnet der Guide Michelin Schweiz 2018 bei den Restaurants mit Bib Gourmand: Insgesamt 153 Häuser tragen das beliebte Prädikat, darunter 30 Neuzugänge. Dies entspricht einer Verdoppelung in zehn Jahren (2008: 76 Adressen). Die Auszeichnung, dargestellt durch das Gesicht des Michelin Männchens «Bibendum», das sich genussvoll 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 für maximal 70 Schweizer Franken erhältlich.

Der Guide Michelin Schweiz 2018 erscheint in einem modernisierten, lesefreundlichen Layout. Die Anordnung der Empfehlungen ist übersichtlicher und praktischer: So stehen die Restaurant-Tipps vor den Hotelempfehlungen. Zusätzlich geben Schlüsselworte wie «traditionelle Küche, gastfreundlich» oder «moderne Küche, elegant» auf einen Blick direkt Auskunft über Küchenstil und Ambiente eines Restaurants oder den Charakter eines Hotels.

**Michelin Teller weist auf «eine Küche von guter Qualität» hin**

Erstmals verwendet der Guide Michelin Schweiz 2018 ein neues Symbol, den Michelin Teller. Das Piktogramm bedeutet «einfach ein gutes Essen» und ist all jenen Restaurants vorangestellt, die nicht mit einem oder mehreren Michelin Sternen beziehungsweise einem «Bib Gourmand» ausgezeichnet sind. Das Symbol weist die Leser darauf hin, dass bereits die Aufnahme in die Auswahl des Guide Michelin als Zeichen für eine Küchenleistung über dem Durchschnitt zu werten ist.

Der Guide Michelin Schweiz 2018 ist ab 13. Oktober 2017 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 931 Restaurants und 514 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/og)

Publiziert am Montag, 09. Oktober 2017