

# «Steinhalle» in Bern ist Gault Millau POP des Jahres 2021

Das Restaurant «Steinhalle» von Sternekoch Markus Arnold erhält für sein innovatives Gastrokonzept «easy Lunch» eine Auszeichnung von Gault Millau.



Markus Arnold.

Bild: Anders Stoos

Die «Steinhalle» in Bern – bekannt für ihr duales Gastro-Konzept mit Fine Dining am Abend und lockerer Mittags-Küche – gewinnt für das Konzept «easy Lunch» eine Auszeichnung von Gault Millau. Das Restaurant Steinhalle am Helvetiaplatz beim Historischen Museum ist mit 16 Punkten Gault Millau ausgezeichnet.

Neu kommt ein weiteres Gütesiegel des Gastro-Guides hinzu: Er kürt das Mittagsangebot «easy Lunch» der «Steinhalle» in Zusammenarbeit mit American Express zum «POP des Jahres 2021».

### **Leckerer Essen in lockerer Atmosphäre**

Arnold führt die «Steinhalle» seit drei Jahren und weiss, was seine Gäste mögen: Er serviert ihnen Gerichte und Getränke, die er am liebsten jeden Tag selber geniessen möchte. Sternküche, Spass und lockere Atmosphäre sind bei ihm kein Widerspruch.

Der Gault Millau «Aufsteiger des Jahres 2012» versteht die Auszeichnung POP für sein «easy Lunch»- Angebot als Ehre und Ansporn zugleich: «Das POP des Jahres zu sein ist eine riesige Freude und Belohnung fürs ganze Team vor und hinter den Kulissen, für unsere Lieferanten und Partner. Gault Millau zeichnet damit unser innovatives, einmaliges Konzept aus und spornt uns an, immer wieder Neues zu wagen.»

### **Duales Gastro-Konzept**

Abends Fine Dining, mittags Burger, Ramen oder Tatar. Arnold führt sein Lokal mit zwei Konzepten und immer wieder neuen Themen-Menüs. Aktuell entführt er Gäste mit «Stockholm Reloaded» zu den angesagtesten Gastro-Adressen im hohen Norden. Die Plätze sind limitiert und die Nachfrage gross.

Mittags von Mittwoch bis Sonntag indes kommen bei «easy Lunch» einfache, aber hervorragende Gerichte von Ramen bis Burger auf den Tisch. Gault Millau Chefredaktor Urs Heller präzisiert: «Arnold ist Berns bester Koch. Was auf den ersten Blick nach simplen Lunch-Gerichten tönt, besticht mit ausserordentlicher Qualität.»

### **Restaurant Steinhalle**

Das Restaurant Steinhalle befindet sich in der Parkanlage des Historischen Museums im Berner Kirchenfeldquartier. Steinhalle «easy Lunch» wird Mittwoch bis Sonntag angeboten, Steinhalle «casual Dining» kann jeweils an den Abenden von Mittwoch bis Samstag gebucht werden. Brunch wird jeden Sonntag serviert.

### **Zur Person**

Die Küche von **Markus Arnold**

(6.8.1981) wurde schon mehrfach mit 17 Punkten bei Gault Millau und einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. Der Sternekoch ist Inhaber des Restaurants Steinhalle und hat bei namhaften Chefs im In- und Ausland sein Handwerk perfektioniert. Zudem hat er sich mit der Führung von mehreren Pop-up Gastronomiebetrieben, als Mitinitiant des Berner Sternenmarktes und dem Take-away Mama's in der Foodszene einen Namen gemacht. Inspirationen für seine Küche holt sich Arnold beim Austausch mit regionalen Produzenten und auf Reisen rund um den Globus.

Publiziert am Dienstag, 22. September 2020