

Mehr 2-Sterne-Restaurants im Schweizer Guide Michelin

Der diesjährige Guide Michelin verzeichnet eine Rekordanzahl von Schweizer 2-Sterne-Restaurants und eine erstmalige Vergabe des grünen Sterns.



Das Restaurant Cà d'Oro im Kempinski Grand Hotel des Bains in Sankt Moritz hat im diesjährigen Guide Michelin zwei Sterne erhalten.

Bild: Grand Hotel des Bains Kempinski / Cà d'Oro

Michelin präsentierte am 2. Februar 2021 die neue Ausgabe des Guide Michelin Schweiz: Trotz der vergangenen schwierigen Monate bestätigt die diesjährige Restaurantauswahl den Facettenreichtum der Schweizer Gastronomieszene. Dabei werden 24 Häuser mit zwei Sternen ausgezeichnet - so viele wie noch nie zuvor.

Die Restaurants Cheval Blanc by Peter Knogl in Basel, Le Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier und Schloss Schauenstein in Fürstenua wurden weiterhin mit dem Maximum von drei Sternen gelistet.

Vier neue Restaurants mit zweitem Stern prämiert

Darüber hinaus erlangen vier neue Häuser ihren zweiten Stern. So steigt die Zahl der «hervorragenden Küchen, die einen Umweg verdienen» auf 24: ein Rekord in der Schweizer Gastronomielandschaft.

Im Restaurant Cà d'Oro im Kempinski Grand Hotel des Bains in Sankt Moritz überzeugt Küchenchef Matthias Schmidberger mit einer erlesenen, mediterran inspirierten Küche, die raffiniert und angenehm leicht ist. Auch das «Magdalena» in Schwyz hält Einzug in die 2-Sterne-Auswahl und wird zur neuen Top-Adresse. Mit dem jungen und motivierten Team von Dominik Hartmann besticht das Restaurant durch die Einzigartigkeit der Gerichte, bei denen der Fokus vor allem auf Gemüse liegt, ohne dabei ganz auf Fleisch und Fisch zu verzichten.

Das Restaurant Sens des Hotels Vitznauerhof am Vierwaldstättersee in Vitznau verdankt seine charakteristische Küche dem Niederländer Jeroen Achtien. Achtien war bis 2018 Küchenchef im 3-Sterne-Restaurant De Librije von Jonnie Boer in Zwolle. Im Widder Restaurant in Zürich ist der bekannte Küchenchef Stefan Heilemann tätig. Nach Schliessung des Restaurants Ecco in Zürich wechselte er mit seinem Team ins Widder und zaubert dort weiter kulinarische Erlebnisse auf höchstem Niveau.

Erstmals 19 Restaurants in der Schweiz mit dem «Grünen Stern» ausgezeichnet

Mit dem «Michelin Grüner Stern» gibt es eine neue Auszeichnung in der Ausgabe 2021 des Guide Michelin Schweiz. Dieses Prädikat wurde das erste Mal im Januar 2020 mit der Veröffentlichung des Guide Michelin Frankreich eingeführt. Der grüne Stern soll Leserinnen und Lesern helfen, Restaurants mit einer besonders nachhaltigen Ausrichtung zu identifizieren.

Die 19 von den Inspektoren des Guide Michelin ausgewählten Adressen sind allesamt Häuser, die durch vorbildliche Initiativen und konkrete Massnahmen eine nachhaltige Vision der Gastronomie verfolgen: angefangen bei der Herkunft der Produkte über die Saisonalität auf dem Teller und der Ausgewogenheit des Menüs bis hin zum Abfall- oder Ressourcenmanagement des Betriebs. Die Fähigkeit der Küchenchefs, die Gäste und sein Team für diesen Ansatz zu sensibilisieren und ihn in der täglichen Arbeit innerhalb des Restaurants zu verinnerlichen, steht dabei ebenso im Fokus.

16 neue Restaurants in der Auswahl mit einem ersten Stern

Insgesamt schaffen es 16 Neuzugänge auf die Liste der Häuser, die mit einem Stern ausgezeichnet werden. Damit verändert sich die Zahl in der 1-Stern-Kategorie auf 95.

In Zürich erhalten vier Restaurants ihre erste Auszeichnung, wodurch die Vielfalt der dortigen Gastronomieszene unterstrichen wird. Im Sushi Shin können Fans der japanischen Küche das Omakase-Menü von Küchenchef Kenichi Arimura geniessen. Vegetarisch inspirierte sowie exzellente und individuelle Gerichte finden Gourmets im Restaurant Neue Taverne. Das Igniv Zürich by Andreas Caminada ist nach den Häusern in Sankt Moritz und Bad Ragaz – beide zwei Sterne – der dritte Standort von Andreas Caminada in der Schweiz. Besucher und Besucherinnen schätzen die Geselligkeit am Tisch und das Prinzip des sogenannten Foodsharings, das hier zum edlen gastronomischen Angebot gehört. Das La Rôtisserie im Hotel Storchen steht indes für überzeugende und moderne internationale Küche.

Auch Lugano, die grösste Stadt im Kanton Tessin, sorgt in diesem Jahr mit drei neuen Restaurants in der 1-Stern-Kategorie für Furore. Hier zeigen sich die Inspektoren beeindruckt vom exzellenten gastronomischen Niveau der folgenden Adressen: I Due Sud (Hotel Splendide Royal), Meta und Principe Leopoldo (Hotel Villa Principe Leopoldo).

In Bad Ragaz kann sich auch das Haus Verve by Sven über einen ersten Stern freuen. Es befindet sich im Grand Resort Hotel und ist damit das dritte Sternerestaurant des Ortes neben dem Memories und dem Igniv by Andreas Caminada, beide mit zwei Sternen. In Andermatt erhalten das The Japanese by The Chedi und das GÜTSCH by Markus Neff auf 2.300 Metern Höhe jeweils einen Stern.

Sechs weitere Häuser werden ebenfalls zum ersten Mal mit einem Stern ausgezeichnet: Alpenblick-Stuba in Adelboden, La Table du Lausanne Palace in Lausanne, UniQuisine Atelier in Stansstad, The Nucleus in Wolhusen, Les Ateliers in Vevey und das the K by mauro colagreco in Sankt Moritz.

15 Restaurants neu in der Bib-Gourmand-Auswahl

Der Bib Gourmand verweist auf Restaurants mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis, bei denen ein komplettes Menü für maximal 70 Franken angeboten wird. Diese Liste hervorragender Adressen wird 2021 mit 15 neuen Restaurants bereichert.

Um die kulinarische Vielfalt der Auswahl zu verdeutlichen, kann sich in diesem Jahr die vegane Küche des Kle in Zürich über einen Bib Gourmand freuen. Insgesamt umfasst die Liste 140 Häuser, die ein Essen zu moderaten Preisen anbieten. (htr og)

Die Restaurants mit dem grünen Michelin-Stern im Überblick:

- Locanda Barbarossa, Ascona (TI)
- Auberge de l'Abbaye de Montheron, Cugy (VD)
- Hirschen, Erlinsbach (AG)
- Rössli, Jägerstübli, Escholzmatt (LU)
- Chrüter Gänterli, Escholzmatt (LU)
- Schloss Schauenstein, Fürstenau (GR)
- Casa Caminada, Fürstenau (GR)
- Gasthaus zur Fernsicht, Swiss Alpine - Heiden (AI)
- Scalottas, Terroir, Lenzerheide (GR)
- Regina Montium, Rigi Kaltbad (LU)
- Bistrot by Regina Montium, Rigi Kaltbad (LU)
- Bären, Schwarzenburg (BE)
- Gasthof zur Sonne, Stäfa (ZH)
- Eder's Eichmühle, Wädenswil (ZH)
- EquiTable im Sankt Meinrad, Zürich (ZH)

- Maison Manesse, Zürich (ZH)
- Marktküche, Zürich (ZH)
- KLE, Zürich (ZH)
- Rechberg 1837, Zürich (ZH)

Neue 2-Sterne-Restaurants Guide Michelin Schweiz 2021 im Überblick:

- Cà d'Oro, Sankt Moritz (GR)
- Sens, Vitznau (LU)
- Magdalena, Rickenbach (SZ)
- Widder Restaurant, Zürich (ZH)

Neue 1-Stern-Restaurants Guide Michelin Schweiz 2021 im Überblick:

- Alpenblick-Stuba, Adelboden (BE)
- the K by mauro colagreco, Sankt Moritz (GR)
- The Nucleus, Wolhusen (LU)
- UniQuisine Atelier, Stansstad (NW)
- Verve by Sven, Bad Ragaz (SG)
- I Due Sud, Lugano (TI)
- Meta, Lugano (TI)
- Principe Leopoldo, Lugano (TI)
- Gütsch by Markus Neff, Andermatt (UR)
- The Japanese by The Chedi, Andermatt (UR)
- La Table du Lausanne Palace, Lausanne (VD)
- Les Ateliers, Vevey (VD)
- Igniv Zürich by Andreas Caminada, Zürich (ZH)
- Neue Taverne, Zürich (ZH)
- La Rôtisserie, Zürich (ZH)
- Sushi Shin, Zürich (ZH)

Der diesjährige Guide Michelin Schweiz ist ausschliesslich in einer digitalen Version erhältlich:

Französisch: <https://guide.Michelin.com/ch/fr> (<https://guide.Michelin.com/ch/fr>)

Deutsch: <https://guide.Michelin.com/ch/de> (<https://guide.Michelin.com/ch/de>)

Italienisch: <https://guide.Michelin.com/ch/it> (<https://guide.Michelin.com/ch/it>)

Englisch: <https://guide.Michelin.com/ch/en> (<https://guide.Michelin.com/ch/en>)

Hinzu kommt eine kostenfreie iOS-App.

Publiziert am Dienstag, 02. Februar 2021