

20 Neue Sterne strahlen über der Schweiz

Mit 6 neuen Zwei-Sterne-Restaurants und 12 neuen Ein-Stern-Betrieben wird heute der Guide MICHELIN Schweiz 2020 lanciert. Damit steigt die Gesamtzahl der Restaurants im Lande, die jetzt mit einem oder mehreren MICHELIN-Sternen ausgezeichnet wurden, auf 122.

Die Schweiz wird erneut als Paradies für Gourmets bestätigt. Und zum ersten Mal landet die Zeremonie der Michelin Star Revelation im Tessin, wo die Stadt Lugano über 400 Gäste willkommen hieß.

Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide MICHELIN kommentierte die Auswahl für 2020: "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. Dieser 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 Fürstenua (GR) und der **Cheval Blanc by Peter Knogl** in Basel (BS).

Mit 12 neuen 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), **dasRestaurant** in Thun (BE), **La Table d'Adrien** in Verbier (VS) und schliesslich das Restaurant **1904 Designed by Lagonda** in Zürich (ZH).

Michelin fördert das Gaststättengewerbe weiterhin durch vier besondere Auszeichnungen. 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 mit Leidenschaft 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**.

Zu guter Letzt erhält Andreas CAMINADA 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 heute zu einem ebenso außergewöhnlichen Ergebnis geführt, denn drei seiner Schüler können nun zwei MICHELIN-Sterne vorweisen.

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, die durch das Gesicht des Michelin-Männchens "Bibendum" repräsentiert wird, der sich genüsslich die Lippen leckt, 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.

Ebenfalls neu im Guide MICHELIN Schweiz 2020 sind längere Beschreibungstexte für Ein-Sterne-Restaurants. In der vorherigen Ausgabe des Guide MICHELIN wurden die Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants mit längeren Beschreibungen vorgestellt, nun werden auch die mit einem Stern ausgezeichneten Betriebe ausführlicher vorgestellt. Dies bietet dem Leser vertiefte Informationen über den Kochstil, die Philosophie, die Atmosphäre und die Spezialitäten dieser Restaurants.

Der Guide MICHELIN Schweiz 2020 ist ab 27. Februar zum Preis von 39 Schweizer Franken (29.95 Euro in Deutschland und 30.80 Euro in Österreich) erhältlich. In der neuesten Ausgabe werden insgesamt 632 Restaurants und 215 Hotels empfohlen, wobei die vom Guide MICHELIN empfohlenen Speiselokale von Landgasthöfen bis hin zu Gourmet-Restaurants reichen.

*Zum Löwen in Nänikon wird im März mit einem neuen, einfacheren Konzept wiedereröffnet. Das Restaurant wird für die Ausgabe 2021 neu bewertet und erscheint in der Printausgabe weiterhin mit einem Stern, wird aber nicht mehr auf der Website aufgeführt.



Der Guide MICHELIN Schweiz 2020 in Zahlen:

3 Drei-Sterne-Restaurants

22 Zwei-Sterne-Restaurants, davon 6 Neuzugänge

97 Ein-Stern-Restaurants, davon 12 Neuzugänge

143 Bib Gourmand-Restaurants, davon 15 Neuzugänge

Michelin Pressestelle: +33 (0) 145 66 22 22

Michelin, das führende Mobilitätsunternehmen, widmet sich der nachhaltigen Verbesserung der Mobilität seiner Kunden, der Entwicklung und dem Vertrieb der am besten geeigneten Reifen, Dienstleistungen und Lösungen für die Bedürfnisse seiner Kunden, der Bereitstellung von digitalen Dienstleistungen, Karten und Führern, um Reisen und Ausflüge zu bereichern und zu einzigartigen Erlebnissen zu machen, sowie der Entwicklung von High-Tech-Materialien, die einer Vielzahl von Branchen dienen. Mit Hauptsitz in Clermont-Ferrand, Frankreich, ist Michelin in 170 Ländern vertreten, beschäftigt mehr als 125.000 Mitarbeiter und betreibt 67 Reifenproduktionsstätten, die zusammen im Jahr 2018 rund 190 Millionen Reifen produzierten.