

05.10.2016 - 12:41 Uhr

## Guide MICHELIN Schweiz 2017: Neue Sterne bestätigen hohes Niveau



### Karlsruhe (ots) -

Mit 117 Adressen höchste Sterne-Dichte pro Einwohner in Europa

Die Schweiz bleibt das Land mit den meisten MICHELIN Sternen pro Einwohner in Europa. Für die Ausgabe 2017 des Guide MICHELIN Schweiz zeichneten die Tester insgesamt 117 Häuser mit einem oder mehreren Sternen aus. Die Schweiz legt damit innerhalb von fünf Jahren um über 20 Prozent zu. Der Guide MICHELIN Schweiz 2017 kommt am 7. Oktober 2016 in den Handel.

"Die Auswahl der unabhängig und anonym arbeitenden Michelin Inspektoren bestätigt auch für 2017 wieder das hohe Niveau und die ausserordentliche Vielfalt der Gastronomie zwischen Genf und St. Gallen, Basel und Lugano", sagt Michael Ellis, internationaler Direktor des Guide MICHELIN. "Die Schweiz zählt zu den abwechslungsreichsten kulinarischen Regionen in Europa. Hier finden sich in einer Dichte wie sonst fast nirgendwo klassisch-französische Restaurants, die eine traditionelle Küche mit exzellenten Zutaten pflegen. Hinzu kommt eine Vielzahl von Häusern, die ihren Gästen modern und innovativ zubereitete Speisen servieren. Diese extreme Vielfalt findet sich auch in der umfangreichen Liste der MICHELIN Sterne wieder", so Ellis weiter.

### Zwei Senkrechtstarter in der 2-Sterne-Kategorie

Die Zahl der 2-Sterne-Häuser in der Schweiz steigt auf 19 Adressen. Neu in die 2-Sterne-Liga aufgerückt ist das "Silver" in Vals (GR), das im vergangenen Jahr erstmals mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnet wurde. Zweiter Senkrechtstarter der eidgenössischen Gastronomie ist das "Ecco Zürich", dem es gelang, sich auf Anhieb zwei MICHELIN Sterne zu erkochen. Zusammen mit dem Züricher Haus zählt die Giardino Group damit jetzt drei 2-Sterne-Restaurants in ihren Reihen. Das Prädikat führen ausserdem das "Ecco Ascona" und das "Ecco on Snow" in Sankt Moritz. Die dritte neue 2-Sterne-Adresse in der Schweiz ist das "After Seven" in Zermatt (VS).

### 1-Stern-Häuser mit breitem Spektrum an Küchenstilen

Die Gesamtzahl der Schweizer 1-Stern-Häuser liegt jetzt bei 95 Betrieben. Zwölf Adressen erhielten in diesem Jahr erstmals die begehrte Auszeichnung. Darunter befindet sich mit dem "Tsé Fung" in Genf auch ein Restaurant mit chinesischer Küche und mit dem "MEGU" in Gstaad (BE) ein japanisches Restaurant. Neu mit einem MICHELIN Stern prämiert wurden ausserdem die Restaurants "IGNIV by Andreas Caminada" in Bad Ragaz (SG), "Le Murenberg" in Bubendorf (BL), "La Pinte des Mossettes" in Cerniat (FR), "Glow by Armin Amrein" in Davos (GR), "La Riva" in Lenzerheide (GR) und "Guarda Val" in Lenzerheide-Sporz, "Le Petit Manoir" in Morges (VD), "Pur" in Pfäffikon (SZ), "La Maison du Village" in Saint-Aubin-Sauges (NE) und "Le Jardin des Alpes" in Villars-sur-Ollon (VD).

### Weiterhin drei 3-Sterne-Häuser in der Schweiz

Die Zahl der eidgenössischen 3-Sterne-Adressen bleibt mit drei Restaurants unverändert. Besonders erfreulich: Das "Restaurant de l'Hôtel de Ville" in Crissier bei Lausanne kann unter dem neuen Küchenchef Franck Giovanni die Spitzenwertung des Guide

MICHELIN behaupten. Die Ausgabe 2017 des renommierten Restaurant- und Hotelführers bestätigt ausserdem den Top-Restaurants "Schauenstein" in Fürstenu und "Cheval Blanc by Peter Knogl" im Basler Grandhotel "Les Trois Rois" die Höchstwertung von drei MICHELIN Sternen. Nur etwa 100 Adressen weltweit tragen dieses Spitzenprädikat für exzellente Kochkunst.

Top-Adressen in den Höhenlagen der Ferienorte

Typisch für die Schweiz ist die grosse Anzahl von Top-Adressen in den Höhenlagen der Ferienorte. Sie bieten ideale Ziele für Wintersportler und Bergwanderer, die sich kulinarisch verwöhnen lassen wollen. Gleich sieben der im Guide MICHELIN Schweiz 2017 neu ausgezeichneten Sterne-Restaurants fallen in diese Kategorie: die 2-Sterne-Häuser "Silver" in Vals und "After Seven" in Zermatt sowie die 1-Stern-Adressen "La Riva" und "Guarda Val" in Lenzerheide, "Glow by Armin Amrein" in Davos, "MEGU" in Gstaad sowie "Le Jardin des Alpes" in Villars-sur-Ollon. Damit bestätigt die Ausgabe 2017 des Guide MICHELIN Schweiz erneut einen landestypischen gastronomischen Trend.

Neuer Rekord bei den Bib-Gourmand-Adressen

Einen neuen historischen Höchststand verzeichnet der Guide MICHELIN Schweiz 2017 auch bei den Restaurants mit Bib Gourmand: Insgesamt 139 Restaurants tragen das beliebte Prädikat. Dies sind 20 Adressen mehr als noch im Vorjahr und entspricht einer Steigerung um 60 Prozent in fünf Jahren (2012: 87 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 bis zu 70 Schweizer Franken erhältlich.

Ab 7. Oktober im Buchhandel

Der Guide MICHELIN Schweiz 2017 ist ab 7. Oktober 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 954 Restaurants und 545 Hotels in allen Preisklassen. Das Spektrum der ausgewählten Adressen reicht von der einfachen und gut geführten Familienpension über das Sport- und Wellnesshaus bis hin zum traditionsreichen Grandhotel sowie vom Landgasthof bis hin zum Gourmetlokal.

Die Auswahl des Guide MICHELIN Schweiz 2017 umfasst unter anderem:

- 117 Restaurants mit MICHELIN Sternen
- 3 3-Sterne-Restaurants
- 19 2-Sterne-Restaurants, darunter 3 neue
- 95 1-Stern-Restaurants, darunter 12 neue
  
- 139 Bib-Gourmand-Restaurants, darunter 31 neue

Einheitliche Bewertungsmaßstäbe rund um die Welt

Der Guide MICHELIN gilt als internationale Referenz unter den Hotel- und Gastronomieführern. Die Basis dieses Vertrauens sind seine strengen Bewertungskriterien, die für alle 28 Länder, in denen der Guide erscheint, einheitlich sind.

Für die Auswahl der Adressen im Guide MICHELIN ist ein erfahrenes Team aus fest angestellten, anonym arbeitenden Michelin Inspektoren verantwortlich. Alle Tester verfügen über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in internationaler Spitzenhotellerie und -gastronomie und absolvierten zusätzlich eine intensive Ausbildung bei Michelin. Bei ihren Reisen auf der Suche nach den besten Restaurant- und Hoteladressen urteilen sie nach einem festen, an objektiven Maßstäben ausgerichteten Bewertungssystem, das sich im Laufe vieler Jahre bewährt hat.

Deshalb steht der Guide MICHELIN für internationale Vergleichbarkeit und ein weltweit hohes Qualitätsniveau.

Über Michelin ([www.michelin.de](http://www.michelin.de))

Der weltweit agierende Reifenhersteller Michelin beschäftigt 111.700 Mitarbeiter und besitzt Vertriebsorganisationen in über 170 Ländern. Angespornt von der Vision einer umwelt-verträglichen Mobilität entwickelt, produziert und verkauft das Unternehmen Reifen für nahezu alle Fahrzeugarten, wie Flugzeuge, Automobile, Fahrräder, Erdbewegungs-maschinen, Ackerschlepper, Lastkraftwagen und Motorräder. Produziert wird in 68 Werken in 17 Ländern auf 5 Kontinenten. Um seine anspruchsvollen Produkte und Technologien permanent weiterzuentwickeln, besitzt Michelin Versuchs- und Entwicklungszentren in Europa, den USA und Japan. Über das Kerngeschäft hinaus ist Michelin als Herausgeber von Reise-, Hotel- und Restaurantführern sowie Land- und Strassenkarten weltweit bekannt und bietet unter [www.ViaMichelin.de](http://www.ViaMichelin.de) eine Internetplattform für die persönliche Routen- und Reiseplanung. Michelin Lifestyle Limited (MLL) ergänzt die breite Produktpalette rund um die Mobilität mit innovativen Merchandising-Artikeln. Die hohe Qualität der MICHELIN Produkte belegen auch die zahlreichen Auszeichnungen.

Rückfragen bitte an:

Michael Küster  
Telefon +49 (0)721 530-1260

Agentur für Österreich und die Schweiz:  
Thomas Stockmayer  
Telefon +43 (0)699 1969-5000

## Medieninhalte



Der Guide MICHELIN Schweiz 2017 kommt am 7. Oktober 2016 in den Handel. Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100003931](http://www.presseportal.ch/de/nr/100003931) / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/MICHELIN Schweiz"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100003931/100793868> abgerufen werden.