

PRESSEINFORMATION

Nidau, 20. November 2012

Guide MICHELIN Schweiz 2013: Rekordzahl an Sterne-Restaurants


In der Schweiz gibt es erstmals 100 Sterne-Adressen – so viele wie nie zuvor. Die Rekordzahl belegt erneut das hohe Niveau der schweizerischen Gastronomie.

Der Guide MICHELIN Schweiz 2013 ist ab 22. November in der Schweiz sowie ab 3. Dezember in Deutschland und Österreich erhältlich. Erstmals enthält er 100 Restaurants, die mit einem oder mehreren Sternen ausgezeichnet sind, darunter elf neue Adressen.

Die neueste Ausgabe des Guide MICHELIN Schweiz bestätigt den Top-Restaurants „Schauenstein“ in Fürstenu und „Hôtel de Ville“ in Crissier ihre drei Sterne. Bei letzterem hoben die Inspektoren die überaus hohe Qualität und Professionalität von Küchenchef Benoît Violier hervor. Er arbeitete jahrelang bei Spitzenkoch Philippe Rochat und hat im vergangenen April dessen Restaurant übernommen. Seither führt er das Haus in Crissier auf höchstem gastronomischem Niveau weiter.

Der Guide MICHELIN Schweiz zeichnet in diesem Jahr erstmals zwei Restaurants mit dem zweiten Stern aus. Beiden Häusern attestieren die Michelin Inspektoren eine moderne und kreative Küche. Im Restaurant „Stucki“ in Basel bietet Tanja Grandits eine interessante Küche von grosser Aromenvielfalt. Die Küchenchefin erweitert damit den noch überschaubaren Kreis der Sterne-Köchinnen in Europa. Das „Ecco on Snow“ in Sankt Moritz ist erstmals im Guide MICHELIN Schweiz verzeichnet. Das Restaurant hat nur während der Wintersaison geöffnet. Im Sommer zieht es Küchenchef Rolf Fliegau und seine gesamte Mannschaft wieder ins ebenfalls mit zwei Sternen ausgezeichnete Restaurant „Ecco“ in Ascona.

Neun Schweizer Restaurants erhalten in diesem Jahr neu einen Stern: „Bel Etage“ und „Matisse“, beide in Basel, „L'Auberge de la Croix Blanche“ in Villarepos, „Talvo By Dalsass“ in Sankt Moritz/Champfèr, „Seerestaurant“ in Hergiswil, „Le Petit Manoir“ in Morges, „Le Restaurant“ in Vevey, „Heimberg“ in Zermatt und das „CLOUDS“ in Zürich. Die Auswahl 2013 enthält insgesamt 18 2-Sterne-Restaurants und 80 1-Stern-Restaurants.

Darüber hinaus sind 93 Adressen mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet. Dieser neue Höchststand belegt anschaulich, wie konsequent die Schweizer Gastronomen sehr gutes Essen zu erschwinglichen Preisen anbieten. Der Bib Gourmand, erkennbar an diesem Symbol  im Guide MICHELIN, steht



für zahlreiche Adressen, die sich durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis auszeichnen. Ob Szene-Restaurants oder kleine Bistrot's, traditionelle oder innovative Küche, Gerichte aus der Schweiz oder anderen Ländern – sie alle bieten komplette Menüs unter 65 Franken an.

Mit seinen identischen und in 23 Ländern konsequent angewendeten Bewertungskriterien gilt der Guide MICHELIN als internationales Nachschlagewerk für Gourmets und Reisende. Alle Empfehlungen werden von den unabhängigen Michelin Inspektoren geprüft. Diese haben ausnahmslos eine Ausbildung in der europäischen Spitzengastronomie absolviert und zahlen nach einem anonymen Testessen stets selbst ihre Rechnung. Auf ihren Reisen wenden sie dieselben erprobten Methoden an, die seit vielen Jahren ein zuverlässiger Standard sind. Dank dieser Massstäbe kann Michelin in allen Ländern, für die es einen Hotel- und Restaurantführer gibt, zuverlässig das gleiche Qualitätsniveau bieten.

Der Guide MICHELIN Schweiz 2013 kommt am 22. November zum Preis von 33.- Franken in den Handel (am 3. Dezember für 29,95 Euro in Deutschland und für 30,80 Euro in Österreich). Diese Ausgabe empfiehlt insgesamt 1'702 Adressen:

- ✓ 846 Hotels
- ✓ 856 Restaurants
- ✓ 2 Restaurants * * *
- ✓ 18 Restaurants * *
- ✓ 80 Restaurants *
- ✓ 93 Restaurants *

* * *

Rückfragen bitte an:

Tony Staub, Pressestelle Michelin Schweiz
nyou ag, Mittelstr. 23, 2560 Nidau,

Telefon +41 32 332 87 87, +41 79 251 14 64
oder per E-Mail an tony.staub@nyou.ch

Michelin Suisse SA, Route Jo Siffert 36, CH-1762 Givisiez

Download dieser Pressemeldung unter: www.michelin-presse.de.
Hier können Sie auch die vollständige Pressemappe und übersichtliche Tabellen zu allen Empfehlungen des Guide MICHELIN Schweiz 2013 sowie ein Coverfoto herunterladen.

