

# GOURMETWELTEN

Das Genussportal

NEWS RESTAURANTS HOTELS REISE WEIN LIFESTYLE BERLIN TERMINE REZEPTE

NEWS

07. Oktober 2015

MICHELIN

## Guide Schweiz 2016

Suisse  
Schweiz  
Svizzera

le guide  
MICHELIN  
2016

Drei MICHELIN Sterne für deutschen Koch Peter Knogl in Basel. Er ist weltweit der zweite deutsche Koch an der Spitze eines 3-Sterne-Hauses im Ausland. Die Liste aller Sterne-Restaurants und alle Bibs.

Das Restaurant "Cheval Blanc" mit dem deutschen Chefkoch Peter Knogl im Basler "Grand Hotel Les Trois Rois" erhält erstmals drei MICHELIN Sterne. Knogl ist damit nach Heinz Beck im "La Pergola" ("Rome Cavalieri Hilton") weltweit der

zweite im Ausland tätige Küchenchef aus Deutschland, dessen Restaurant mit dem Spitzenprädiat für exzellente Kochkunst ausgezeichnet wurde.

potsdam & brandenburg

Ausflugziele der Hauptstadt-Region

freunde des kudamms

Restaurants & Hotels am Kurfürstendamm

destination mitte

Lifestyle & Kulinarik in Berlin-Mitte

und gewinnen  
Sie eine Reise  
in eine  
europäische  
Metropole.

VISA always on



Dieses Plugin ist verwundbar und sollte aktualisiert



Peter Knogl und Daniel Humm, Foto © MICHELIN

Michael Ellis, internationaler Direktor des Guide MICHELIN: "Die Küche von Knogl im ‚Cheval Blanc‘ hat sich über die vergangenen Jahre stetig weiterentwickelt. Sie ist geprägt von einer klassischen Basis mit raffinierten Ideen, die voller Aroma, Kraft und Ausdruck sind und das Essen zu einem einzigartigen Erlebnis machen." Mit dem "Cheval Blanc" steigt die Zahl der eidgenössischen 3-Sterne-Adressen im Guide MICHELIN Schweiz 2016 auf die historische Höchstzahl von drei Häusern. Der Guide MICHELIN Schweiz 2016 kommt am 8. Oktober in den Handel.

Adobe Flash aktivieren

Auf Updates prüfen...

**DUMONT**  
REISEVERLAG

Anzeigen

ÖSTERREICH WEIN 



JEUNES  
RESTAURATEURS  
D'EUROPE™

DEUTSCHLAND

GENERATION  
**RIESLING**

HOTEL  
**PALACE**  
BERLIN

STEINPLATZ

Anmelden

Du nutzt Facebook zurzeit als „Kameha Grand Zurich“. Um die sozialen Plug-ins von Facebook nutzen zu können, musst du Facebook als „Annabel Ra“ verwenden.

Anzeige

REZEPTE by PERFETTO

**PERFETTO**

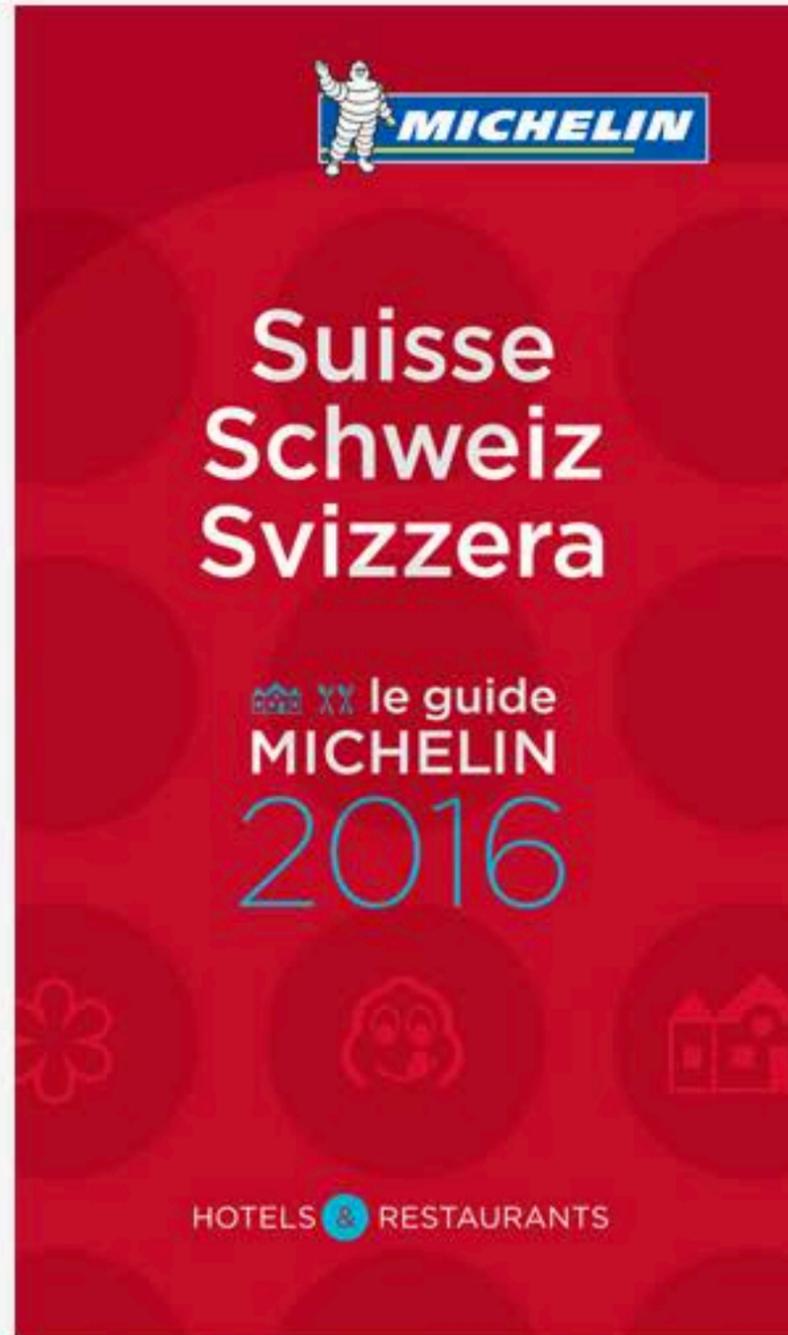
FEINE KOST BEI **KARSTADT**

BEEF & BEER

## Insgesamt 116 Sterne-Adressen in der Schweiz

Insgesamt liegt die Zahl der mit einem oder mehreren Sternen ausgezeichneten Häuser in der Eidgenossenschaft jetzt bei 116 Adressen. Damit bleibt die Schweiz auch in der Neuauflage des renommierten Hotel- und Gastronomieführers das Land mit den meisten MICHELIN Sternen pro Einwohner in Europa. "Die Auswahl unserer unabhängig und anonym arbeitenden Inspektoren bestätigt auch für 2016 das hohe Niveau der Schweizer Gastronomie und spiegelt die große kulinarische Vielfalt des Landes wider", betont Ellis. "Die gastronomische Landschaft zwischen Genf und St. Gallen, Basel und Lugano ist gleichermaßen geprägt von Restaurants, die eine traditionelle oder klassisch-französische Küche bieten, wie auch von Häusern, in denen die Gäste modern und innovativ zubereitete Speisen genießen können. Viele dieser Betriebe finden sich auch auf der MICHELIN Sterne-Liste wieder", so Ellis weiter.

Nicht nur beim Küchenstil haben Restaurantbesucher in der Schweiz eine große Auswahl: Die Tester zeichneten für die Ausgabe 2016 des Guide MICHELIN neben Adressen mit viel Tradition auch wieder verschiedene Häuser neu mit einem Stern aus, die auf hohem Niveau kochen und dabei eine ungezwungene, lockere Atmosphäre bieten. "Damit ist die Schweiz nicht allein: Das sogenannte ‚Casual Fine Dining‘ lässt sich seit einigen Jahren in vielen Ländern beobachten und findet viel Zuspruch bei den Gästen", erklärt Ellis. Typisch für das Land ist hingegen die große Anzahl von Top-Adressen in den Höhenlagen der Ferienorte. "Dies macht die Schweiz zum Dorado für genussfreudige Wintersportgäste", hebt er weiter hervor.



Weinladen Schmidt

Berlin, seit 1964



### KOLUMNEN



#### Madrid Tidbits

von Cathrin Brandes



#### Winzerküche

von Carolin Spanier



## Ab 8. Oktober im Buchhandel

Der Guide MICHELIN Schweiz 2016 ist ab 8. 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 841 Hotels und 994 Restaurants in allen Preisklassen, davon:

**116 Restaurants mit MICHELIN Sternen**

**3 3-Sterne-Restaurants, darunter 1 neues**

**18 2-Sterne-Restaurants**

**95 1-Stern-Restaurants, darunter 13 neue**

**119 Bib-Gourmand-Restaurants, darunter 18 neue**

## Peter Knogl: steile Karriere in der Spitzengastronomie

Der 1968 in Niederbayern geborene "Cheval Blanc"-Küchenchef Peter Knogl stieg nach seiner Kochlehre gleich in die Spitzengastronomie ein und startete 1987 seine Laufbahn im damaligen 1-Stern-Restaurant "Neue Post" in Kaufbeuren. 1988 wechselte er ins Münchner 3-Sterne-Haus "Tantris" unter Heinz Winkler. Es folgten Stationen in den 2-Sterne-Adressen "Tristan" in Portals Nous auf Mallorca und "Negresco" in Nizza sowie den 1-Stern-Restaurants "Krauslers feine Speisen" in Landshut und "Le Saveur" in London.

Von 1996 bis 2003 führte Knogl das Restaurant "Lido" des Hotels "Las Dunas" im spanischen Estepona, das 2001 mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnet wurde. 2004 zog er an den Genfersee, wo er bis 2007 Küchenchef des "Le Trianon" im Hotel "Le Mirador Kempinski" in Mont-Pèlerin war. In dieser Zeit erhielt das Restaurant ebenfalls einen MICHELIN Stern. Seit 2007 ist Knogl Chef im "Cheval Blanc" in Basel. 2008 erhielt das Hotelrestaurant seinen ersten MICHELIN Stern, bereits 2009 folgte der zweite.



## DIE MANUFAKTUREN



## GOURMETWELTEN

Das Genussportal

NEWS RESTAURANTS HOTELS REISEN WEIN LIFESTYLE BERLIN TERMINE REZEPTE

## MEDIADATEN & ANZEIGENPREISE

Nr. 9 | Frühjahr & Sommer 2015

## Anzeige

BELLA ITALIA für Zuhause

