

GaultMillau in den einzelnen Regionen

Zürich: Fabian Fuchs im Höhenflug

Zürich ist ein hartes Pflaster. Nur wer wirklich gut ist, setzt sich in der grossen Stadt durch. Einem trauen wir es ganz bestimmt zu: Fabian Fuchs vom «EquiTable» arbeitet konsequent an Karte und Karriere, klettert schon wieder hoch – auf 15 Punkte. Seine Ausrichtung auf regionale, fair gehandelte biologische Produkte trifft den Zeitgeist. Hart umkämpft ist in Zürich der «Markt» der ambitionierten italienischen Restaurants. Der GaultMillau empfiehlt Antonio Sturiale und «La Zagra» im äusseren Seefeld und zeichnet den Sizilianer mit hohen 15 Punkten aus.

Neun Zürcher Restaurants sind im GaultMillau erstmals gelistet, zwei starten gleich mit 15 Punkten: Das «Yu Nijyo» (Chef Norman Fischer) im trendig-stylishen Hotel «Kameha Grand» in Glattbrugg. Und der verblüffend aufkochende Steffen Mutzberg im ehrwürdigen «Eden au Lac».

Die Zürcher Spitze? Drei sehr unterschiedliche 18-Punkte-Köche: Heiko Nieder («The Dolder Grand») sucht mit seiner ausgeklügelten Pinzetten-Küche den internationalen Vergleich (und hält ihm stand). Rico Zandonella («Rico's», Küsnacht ZH) geht konsequent seinen Weg und zeigt, dass man auch mit sehr entspannter Küche hoch punkten kann. Hans-Peter Hussong («Wiesengrund», Uetikon am See) sollte man häufiger besuchen; seine streng reduzierte, arbeitsintensive Küche ist eine längere Anreise wert.

GaultMillaus «Hotel des Jahres»? The Dolder Grand. Grosse Küche. Engagierte Mitarbeiter. Atemberaubende Kunstwerke, verteilt aufs ganze Haus.

Schlechte Nachrichten nach Redaktionsschluss: Das «Rössli» in Lindau (15 Punkte) ist wirtschaftlich in Schiefelage geraten; Zukunft ungewiss. Und im «Feinwerk», Hotel Thessoni Classic in Regensdorf, ist Küchenchef David Krüger schon wieder weg.

Aufsteiger (5)

EquiTable im Sankt Meinrad, Zürich	15
La Zagra, Ristorante di Antonio Sturiale, Zürich	15
Lake Side, Zürich	14
Garden Restaurant, The Dolder Grand, Zürich	14
Hirschen am See, Meilen	13

Neu im Guide (8)

Yu Nijyo, Kameha Grand Zürich, Glattbrugg-Opfikon	15
Restaurant Eden, Hotel Eden au Lac, Zürich	15
Taverne, Hecht, Fehraltorf	14
Wirtschaft zur Burg, Meilen	14
Florhof, Zürich	14
Gustav, Zürich	14
Blume, Freudwil bei Uster	13
Kokoro, Zürich	12

Basel: 17 Punkte für Schröter und Zimmermann

Basel kann sich über zwei neue 17-Punkte-Restaurants, eines in der Stadt, eines im nahen Flüh SO, das ja kulinarisch auch zu Basel zählt. Aufsteiger Nr. 1: Erik Schröter im «Matisse», ein sehr erfahrener Chef, der sich auch an neuer Adresse durchsetzt. Dass er auf «vergessenes» Gemüse, auf Wildkräuter und essbare Blüten setzt, entspricht dem Zeitgeist. Aufsteiger (und Wiedereinsteiger) Nr. 2: Patrick Zimmermann in der «Säge» Flüh SO. Er hat die Tester früher schon begeistert, im «Stucki» und im «Viva» Oberwil. Dass er lustvoll mit Butter und Rahm hantiert, widerspricht vielleicht dem Zeitgeist; aber seine Küche schmeckt wunderbar. Übrigens: Auch Zimmermanns Nachbar in Flüh, das «Martin», steigt auf (neu 15 Punkte).

Philippe Bamas von der «Sonne» in Bottmingen steigt mit hohen 15 Punkten neu ein im roten Buch. Das «Neubad» in Binningen legt zu (neu 14).

Die Basler Spitze? Grandios und unverändert. Peter Knogl (Grand Hotel Les Trois Rois) bleibt der «King». Der «Koch des Jahres 2015» hat seine Höchstnote (19 Punkte) souverän bestätigt und den Umsatz im schon gut besuchten Restaurant Cheval Blanc nochmals stark gesteigert. Tanja Grandits ist die «Queen» der Stadt: Ihre eigenständige Küche der vielen Aromen und einheitlichen Farben im Teller verdient Bewunderung. Peter Moser («Pullman Europe», «Les Quatre Saisons») macht seine Gäste glücklich und ist, auch das soll einmal gesagt und verdankt sein, ein herausragender Ausbilder und Talentförderer.

Aufsteiger (2)

Matisse, Basel	17
Gasthof Neubad, Binningen BL	14

Neu im Guide (2)

Philippe Bamas, Sonne, Bottmingen BL	15
St. Albaneck, Basel	12

Luzern: Willkommen beim «Koch des Jahres»!

Der gewichtigste Preis, den der GaultMillau zu vergeben hat, geht an den Vierwaldstättersee: Nenad Mlinarevic vom Park Hotel Vitznau (Restaurant focus) klettert auf 18 Punkte und ist «Koch des Jahres»! Chef Nenads eigenwilliger Stil: Er kocht zwar in einem Luxushotel, aber er verzichtet auf Kaviar, Hummer & Co.: Er setzt auf eine streng regionale Küche, setzt sich damit ganz schön unter Druck – aber Guide und Gäste sind begeistert. Wer weniger experimentierfreudig ist, bucht bei Christian Nickel im gleichen Haus («Prisma», 16 Punkte). Beim Nachbarn im «Vitznauerhof» wechselt der Chef ärgerlicherweise jedes Jahr. Immerhin ist die Neubesetzung gut: 15 Punkte für den blutjungen Karim Schumann im «Sens».

Die Stadt Luzern hat einen neuen «Hotspot»: Das unscheinbare «Reussbad» beim Nölliturm. Raphael Tuor ist vom «Adler» Nebikon LU hierher gezogen, mit einer neuen, reduzierteren (Bistro-)Karte. Klasse bleibt Klasse, 16 Punkte sind es auch an neuer Adresse. Das «Bam Bou» in «The Hotel» hat mit Andrew Clayton zur alten Klasse gefunden und auch noch zugelegt: neu 15 Punkte.

Einzigiger 17-Punkte-Chef im Kanton Luzern: Stefan Wiesner («Der Hexer») im «Rössli» Escholzmatt. Bewundernswert: Die verrückten Ideen gehen ihm nie aus, Wechsel in der kleinen Brigade verkräftet er souverän.

«Die beste Schweizer Weinkarte» liegt im «Kreuz» Emmen (16 Punkte) auf: Romaine Stoffel wurde von der GaultMillau-Jury dafür ausgezeichnet.

Aufsteiger (6)

Focus, Park Hotel Vitznau, Vitznau	18
Bam Bou, The Hotel, Luzern	15
Wiederkehr, Luzern	14
Hirschen, Oberkirch	14
Mahoi, Tropenhaus, Wolhusen	14
La Cucina, Astoria, Luzern	13

Neu im Guide (4)

Reussbad, Luzern	16
Bahnhöfli, Nottwil	13
Frohsinn, Udligenswil	13
Friedheim, Weggis	13

Innerschweiz: Franz Wiget. Who else?

Drei neue Chefs kochen sich in den Urschweizer Kantonen ins Rampenlicht und steigen auf in die 15-Punkte-Liga. In Dallenwil NW («Kreuz») hat Ralf Thomas mit seiner französisch angehauchten Mittelmeerküche den Code geknackt. Auf Melchsee-Frutt («Frutt Lodge & Spa») ist der verblüffende Andreas Appenzeller die Gondelfahrt auf 2000 Meter über Meer jederzeit wert. Im «The Chedi» Andermatt sind die «Gastköche» aus Asien hervorragend: Neu 15 Punkte für «The Restaurant» (und wie bisher auch für Hide Yamamotos «The Japanese»). Die «Krone» in Wassen (neu 14) ist auf dem Weg nach Süden eine bemerkenswerte Adresse.

Innerschweizer Spitze: Franz Wiget. Who else? Der 18-Punkte-Chef im «Adelboden» Steinen SZ kocht grossartig, holt sich den Respekt auch seiner Kollegen und meldet häufig «ausgebucht». Selbstverständlich ist das an dieser Lage nicht. Die weiteren Top-Adressen: Markus Gass im «Adler» Hurden SZ (17), Peter Doswald im «Falken» Neuheim ZG (16) und Fabian Inderbitzin im «Belvédère» Hergiswil NW (16). Werner Bürgi in Euthal SZ (17 Punkte) steigt (leider) in seine letzte Saison.

Kantone Uri, Schwyz, Unterwalden

Neu im Guide (2)

Krone, Wassen UR	14
Brasserie Engel, Schwyz SZ	13

Aufsteiger (4)

Frutt Stübli, Frutt Lodge & Spa, Melchsee-Frutt OW	15
Kreuz, Dallenwil NW	15
The Restaurant, The Chedi, Andermatt UR	15
Kathrin's Restaurant, Rösslipost, Unteriberg SZ	13

Bern: Die «Eisblume» blüht!

Zugang in der Spitzenklasse: Simon Apothéloz in der Worber «Eisblume» erhält schon wieder einen Punkt mehr und ist jetzt mit der Note 16 «verbucht»; der Besuch in seinem «Gewächshaus» ist ein Erlebnis. Florian Stähli in «L'Auberge» in Langenthal und Loris Meot im

«Basta by Dalsass» im «Bernertof» Gstaad sind mit je 15 Punkten zwei weitere bemerkenswerte Aufsteiger.

In den kuliatischen Epizentren Bern-City und Gstaad setzen sich die Platzhirsche im Revier durch: Robert Speth («Chesery») und Marcus G. Lindner («The Alpina») setzen mit je 18 Punkten im Saanenland (und im ganzen Kanton) den Massstab. In Bern ist Jan Leimbach («Meridiano», 17 Punkte) die Nummer 1. Werner Rothen («Schöngrün») hat mit Souschef Simon Sommer einen starken Nachfolger installiert (neu 15), sein Glück in Basel aber nicht gefunden. Im «Löwen» Thörigen lässt sich Nik Gygax von gesundheitlichen Sorgen nicht unterkriegen; Meergetier und Saucen sind grossartig (18).

In Wilderswil («Alpenblick», 16 Punkte) wacht GaultMillaus «Sommelier des Jahres», Gastgeberin Yvonne Stöckli, über einen bemerkenswerten Keller.

Aufsteiger (8)

Eisblume, Worb	16
Restaurant Auberge, LAuberge, Langenthal	15
Basta by Dalsass, Bernertof, Gstaad	15
Palace, Biel	14
Restaurant La Pendule, Stadthaus, Burgdorf	14
Schönbühl, Hilterfingen	14
Platanenstube, Platanentof, Kirchberg	13
La Vinoteca, Schönried	13

Neu im Guide (4)

Schönbühl, Adelboden	14
Tonis Restaurant, Biel	14
Lueg, Kaltacker	13
Ziegelhüsi, Deisswil bei Stettlen	12

Aargau: Ryokan und Rosmarin!

Aufsteiger im Kanton Aargau ist das «Rosmarin» in Lenzburg: Philipp Audolensky hat mit seiner Liebe zum Detail und mit seinen lustvollen Gerichten begeistert. Er erhält den 15. Punkt und stellt damit die Hierarchie im Städtchen auf den Kopf.

Die vier neuen Adressen im Guide, darunter Rückkehrer: «Beluga» Aarau (14), «Pinte» Dättwil (13), «Silvio's Ampère» Ruppertsuil (13), «Zum Hirschen» Villigen (13).

Erste Aargauer Adresse im GaultMillau ist eine «Embassy» der grossen japanischen Küche: «Ryokan Hasenberg» in Widen (16 Punkte).

Aufsteiger (1)

Rosmarin, Lenzburg	15
--------------------	----

Neu im Guide (3)

Restaurant Pi, Beluga, Aarau	14
Pinte, Dättwil	13
Silvio's Ampère, Ruppertsuil	13
Zum Hirschen, Villigen	13

Solothurn: Flüh bleibt Flüh

In Flüh haben sich in den letzten Monaten zwei grosse Köche verabschiedet – trotzdem muss man wieder hin ins Dorf der Gourmets! Im «Martin» legt Manfred Möller mit beeindruckenden Kreationen einen Punkt zu (neu 15). Und Wiedereinsteiger Patrick Zimmermann (ex Stucki, ex Viva Oberwil) erhält für seine sehr klassische und sehr geschmacksintensive Küche zur Begrüssung gleich 17 Punkte.

17 Punkte – das ist die Hausnummer der besten Solothurner Köche: Reto Lampart («Lampart's», Hägendorf), Arno Sgier («Traube», Trimbach), Jörg Slaschek («Attisholz», Solothurn-Riedholz) und Andy Zaugg («Zum alten Stephan»).

Ein weiterer Aufsteiger: Herbert Balz im Landgasthof Kreuz, Obergösgen (neu 14 Punkte).

Aufsteiger (2)

Martin, Flüh	15
Kreuz, Obergösgen	14

Neu im Guide(1)

Säge, Flüh	17
------------	----

St. Gallen: Das «Einstein» rockt die Stadt

In St. Gallen rütteln zwei Neuzuzüger heftig an der kulinarischen Hierarchie: Die arrivierten Spitzenköche Sebastian Zier (aus Sylt) und Moses Ceylan (aus Mannheim) haben im «Einstein» angeheuert und verfügen offensichtlich über eine Carte blanche. Der erste Eindruck war sehr überzeugend, die Leistung der ehrgeizigen Brigade auch bei vorsichtiger Betrachtung 17 Punkte wert. Vreni Giger («Jägerhof»), jahrelang solo in dieser Kategorie, bekommt einen Herausforderer.

Und vor den Toren der Stadt? Gourmet-Freaks im ganzen Land sind gespannt auf das «Igniv» im Grand Resort Bad Ragaz. Superstar Andreas Caminada hat ja die frühere «Äbte-stube» übernommen und arbeitet hart an seiner zweiten Linie. Silvio Germann ist sein Chef vor Ort, «Family Style» ist für die Karte annonciert. Und was soll der Name «Igniv»? Das ist so rätoromanisch wie der Patron und heisst: das Nest. In Rapperswil bestätigt Reto Hasler im «Dieci al Lago» sein riesiges Talent und legt erneut einen Punkt zu (neu 16).

Weitere Spitzenköche im Kanton St. Gallen: Seppi Kalberer und Sohn Roger im «Schlüssel» Mels (17), Christian Geisler im «Kunsthof» Uznach (17). Bernadette «Lisi» Lisibach, «Köchin des Jahres 2015», verteidigt in der «Neuen Blumenau» in Lömmenschwil ihre 16 Punkte souverän.

Im Kanton St. Gallen wurden GaultMillau und Davidoff zum Thema «Smokers Lounge» fündig. Renato Wüst, dynamischer Executive Chef im Grand Resort Bad Ragaz, ist «Cigar-Man of the Year.»

Aufsteiger (5)

Dieci al Lago, Rapperswil-Jona	16
Bad Balgach, Balgach	13
Englers am See, Rorschach	13
Schloss Wartegg, Rorschacherberg	13
O'Premier, Metropol, St. Gallen	13

Neu im Guide (3)

Einstein Gourmet, Hotel Einstein, St. Gallen	17
Landhaus Rheineck, Rheineck	13
Surprise, Schloss-Hotel Wartensee, Rorschacherberg	13

Thurgau, Schaffhausen, Appenzell, Glarus, Liechtenstein: Kuchler & Kuchler : Zwei Hirten für das «Schäfli»!

Wie gut harmonieren Vater und Sohn Kuchler im «Schäfli» Wigoltingen TG? Für GaultMillau eine rhetorische Frage: Vater Wolfgang und Sohn Christian haben beide schon solo sehr hoch gepunktet, beide bauen ihre Küche auf der gleichen Grundlage auf: Auf überragenden, tiefen, arbeitsintensiven Jus und Saucen. Die Hierarchie wurde klar geregelt: Der Junior ist der Boss. Die beiden Chefs sind in der teuer umgebauten, riesigen Liegenschaft unmittelbar vor Redaktionsschluss gestartet. Deshalb setzen wir die bisherige Note 18 in Klammern.

Cornelius Speinle vom «Huuswurz» in Schlattingen TG war im Guide 2015 der «Rookie des Jahres» und hat uns nicht enttäuscht: Sein «Menü der dreizehn Sinne» ist noch raffinierter geworden, also legen wir noch einen Punkt drauf (neu 16). Auch der «Römerhof» in Arbon TG (14) und «Captain's Grill» in Bad Horn (14) legen zu. August Minikus («Mammertsberg», Freidorf TG) ist mit seinen 17 Punkten in der Thurgauer Spitzenklasse.

Im Kanton Schaffhausen hat sich 19-Punkte-Chef André Jaeger in den Ruhestand verabschiedet. Er hatte in einer Stadt, die ihm gegenüber immer eher zurückhaltend war, ein fulminantes Finale (vier Monte lang ausgebucht) und ist GaultMillaus «Aussteiger des Jahres». Die «Beckenburg» Schaffhausen ist zurück im Guide (12 Punkte).

Appenzell meldet einen spektakulären Neuzugang: Tobias Funke ist wieder aufgetaucht und spielt in der «Fernsicht» in Heiden AR seine Klasse aus. Seine letzten Engagements haben abrupt geendet; deshalb müssen 15 Punkte vorerst genügen. Walter Klose auf dem «Gupf» in Rehetobel AR (noch grösserer Weinkeller!) bleibt mit 17 Punkten der Platzhirsch im Appenzellischen.

Im Kanton Glarus gibt's einen Neuzugang: Das Boutique Chalet Hotel Ahorn in Braunwald ist erstmals gelistet (12/20).

Im Fürstentum Liechtenstein ist der Beste weg. 17-Punkte-Chef Klaus Schatzmann in Triesen ist wie angedroht in den Ruhestand getreten. Er wird uns Feinschmeckern fehlen. Trost fürs «Ländle»: Im «Torkel» ist der Generationenwechsel geglückt. Ivo Berger nagelt die 16-Punkte-Tafel an die Wand – wie früher sein Vater Rolf.

Kanton Thurgau

Aufsteiger (3)

Dreizehn Sinne im Huuswurz, Schlattingen	16
Römerhof, Arbon	14
Restaurant Capatin's Grill, Bad Horn, Horn	14

Kanton Schaffhausen

Neu im Guide (1)

Beckenburg, Schaffhausen	12
--------------------------	----

Kanton Appenzell

Neu im Guide (3)

Gourmet, zur Fernsicht, Heiden AR	15
Krone, Trogen AR	13
Mällis Schniider Stobe, Bären, Gonten AI	12

Kanton Glarus

Neu im Guide (1)

Boutique Chalet Hotel Ahorn, Braunwald	12
--	----

Fürstentum Liechtenstein

Aufsteiger (1)

Torkel, Vaduz	16
---------------	----

Neu im Guide (2)

Zentrum, Balzers	13
Kokon, Ruggell	13

Graubünden: Die Fratelli Cerea. Und Sven Wassmer!

Graubünden ist der kulinarische Power-Kanton der Schweiz. Hier residiert Andreas Caminada, der Koch- und Popstar der Branche («Schauenstein», Fürstenu, 19 Punkte). Und hier findet man das beste italienische Restaurant der Schweiz, allerdings nur im Winter: Enrico und Roberto Cerea führen im «Carlton St. Moritz» die Filiale ihres berühmten Dreisterne-Restaurants «Da Vittorio» bei Bergamo. Die fröhlichen Fratelli machen das mit Klasse, viel Lust und einem verschmitzten Lächeln. Den GaultMillau-Testern ist das neu 18 Punkte wert; «Chicco» und «Bobo» Cerea sind GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz».

Power-Kanton? Auch die «Entdeckung des Jahres» ist in den Bündner Bergen zu Hause. Sven Wassmer, Chefkoch im «7132 Hotel» in Vals. Der Schüler von Andreas Caminada und Nenad Mlinarevic ist erstmals der Boss und verblüfft mit einem tollen Konzept: So viele Produkte wie möglich aus dem Valsertal. Dazu das Beste aus der ganzen Welt. Die Tester staunten, schlemmten und zückten die hohe Einstiegsnote 17.

Viel Bewegung in St. Moritz: Das «Matsuhisa» im Badrutt's Palace klettert auf 16 Punkte, ebenso Altmeister Hans Nussbaumer im «Kulm» («The K»). Den Sprung in die 16er-Liga schafften auch Tobias Jochim («Tschuggen», Arosa), Heribert Dietrich («Walserhof», Klosters) und Thomas Walz («Guarda Val», Lenzerheide). Erstaunlich ist die «zweite Karriere» von Iris Petermann, die mit ihrem Mann Horst die «Kunststuben» in Küsnacht ZH geführt hat. Im «Weiss Kreuz» in Malans ist sie mit einem jungen Team durchgestartet und bereits wieder in der 15-Punkte-Liga!

Die Besten im Kanton: 19-Punkte-Chef Andreas Caminada of course, der vor Weihnachten im Grand Resort Bad Ragaz ein zweites Restaurant eröffnet («Igniv»). Dazu drei Chefs mit 18 Punkten: Martin Dalsass («Talvo», St. Moritz Champfèr), Daniel Bumann («Chesa Pirani», La Punt) und die Brüder Homann in Samnaun.

Aufsteiger (12)

Da Vittorio, Carlton Hotel St. Moritz, St. Moritz	18
La Vetta, Tschuggen Grand Hotel, Arosa	16
Walserhof, Klosters	16
Guarda Val, Lenzerheide	16
La Coupole/Matsuhisa@Badrutt's Palace, St. Moritz	16
The K, Kulm, St. Moritz	16
La Riva, Lenzerheide	15
Weiss Kreuz, Malans	15
Stiva Veglia, Schnaus	15
Ustria Miracla, La Val, Brigels	14
Kornplatz, Chur	14
Motta Hütte, Lenzerheide	14

Neu im Guide (9)

Silver, 7132 Hotel, Vals	17
Guarda Val, Scuol	14
Post, Andeer	13
Adler, Fläsch	13
Torkel, Jenins	13
Alpenrösli, Klosters	13
La Brasera, San Vittore	13
Dal Mulin, St. Moritz	13
The Pizzeria, Kulm Hotel, St. Moritz	13

Tessin: Auguri, Dario Ranza!

Im Tessin ehrt GaultMillau einen langjährigen Chef, den alle mögen und bewundern. Der Bergamaske Dario Ranza führt die Brigade der zauberhaft gelegenen «Villa Principe Leopoldo» über Lugano, hetzt im Resort von Bankett zu Bankett – und zeigt in seinem Gourmetrestaurant trotz Vielfach-Belastung nicht die geringste Schwäche. Pasta, Risotti und Pesce sind beim ihm Extraklasse. Also gibt's den 17. Punkt und GaultMillaus Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres im Tessin». Der zweite Aufsteiger steht im «Giardino» in Ascona am Herd. Alle rühmen im Resort den Küchenstar Rolf Fliegau («Ecco», 17 Punkte), wir aber finden Christian Scharrer auch hervorragend: 16 Punkte für sein Ristorante Aphrodite am Giardino-Karpfenteich.

Die Besten im Tessin: Der grossartige Othmar Schlegel im «Castello del Sole» Ascona (18 Punkte). Und sein Nachbar Salvatore Frequento («Eden Roc», Ascona, 17).

Aufsteiger (7)

Villa Principe Leopoldo, Lugano	17
Aphrodite, Giardino, Ascona	16
Tentazioni, Cavigliano	15
Le Relais, Grand Hotel Villa Castagnola, Lugano	15
Osteria del Centenario, Muralto	15
Da Candida, Campione d'Italia	14
Osteria dell'Enoteca, Losone	14

Neu im Guide (3)

Ristorante della Carrà, Ascona	13
Locanda Fior di Campo, Campo (Vallemaggia)	13
Restaurant La Belle Epoque, Esplanade Hotel, Minusio	13

Wallis: 17 Punkte für Mirto Marchesi in Verbier

Jahrzehntelang hatte Verbier einen fixen Platz auf der Europakarte der Gourmets: Dank der Dynamik und der Klasse des in diesem Jahr leider verstorbenen 19-Punkte-Chefs Roland Pierroz. Jetzt sorgt Mirto Marchesi mit seiner regional-mediterranen Küche wieder für Hoffnung. Er erobert für das noble «Chalet d'Adrien» den 17. Punkt. Auch «Zur alten Gasse» in Bellwald und das «Mont-Rouge» in Haute-Nendaz können feiern, holen den 15. Punkt ab.

Der Beste im Kanton ist einer der Besten im Land: 19-Punkte-Chef Didier de Courten in Sierre. Eigentlich hat der ruhige Patron, der seinen Herd kaum einmal verlässt, 34 Punkte: Auch sein «Atelier Gourmand» im gleichen Haus ist mittlerweile ein sehr gut besuchter 15er! Markus Neff im «Fletschhorn» Saas Fee verteidigt seine 18 Punkte erfolgreich.

Aufsteiger (8)

La Table d'Adrien, Chalet d'Adrien, Verbier	17
Zur Alten Gasse, Bellwald	15
Le Mont-Rouge, Haute-Nendaz	15
Atelier Gourmand / Brasserie, Didier de Courten, Sierre	15
Restaurant Ried, Hotel Nest- und Bietschhorn, Blatten	14
Relais du Mont d'Orge, Sion	14
Restaurant La Cordée, La Cordée des Alpes, Verbier	14
Alpine Gourmet Prato Borni, Zermatterhof, Zermatt	14

Neu im Guide (4)

Balmhorn, Leukerbad	13
Héliantis, Massongex	13
La Locanda by Oliver Glowig, The Capra, Saas Fee	13
L'Argilly, Vex	13

Genf: 18 Punkte für den «Grand Chef» aus Paris

Eigentlich wollte Michel Roth nur während der Umbauzeit «seines» Hotel Ritz in Paris in Genf arbeiten. Aber der MOF («Meilleurs ouvrier de France», mit drei Restaurants im Guide) hat seinen Lebensplan umgestellt. Der erfahrene Chef bleibt dem «President Wilson» in Genf und vor allem dem Paraderestaurant «Bayview» treu. Wir bedanken uns für den Sinneswandel, schicken den 18. Punkt und die Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres in der Romandie» ins Haus. Zweiter Aufsteiger ist Jean-Marc Bessire im «Cigalon» Thônex. Die Tester rühmen seine «kulinarischen Wunderwerke»: neu 17 Punkte! Ducasse-Schüler Philippe Bourrel hievt das «Richemond» in Genf auf 16 Punkte.

Genfer Spitze? Natürlich Philippe Chevrier, der im «Châteauvieux» in Satigny höchstpersönlich für 19 Punkte kocht und die Region dazu mit einem halben Dutzend erstklassiger Brasserien beehrt. Spitzenklasse ist auch Dominique Gauthier im umgestalteten «Le Chat-Botté» im «Beau-Rivage» Genf.

Die kulinarische Lage im Kanton Genf ist höchst erfreulich: 13 Köche steigen auf, sechs wurden vom Guide erstmals entdeckt.

Kanton Genf

Aufsteiger (13)

Bayview, President Wilson, Genf	18
Le Cigalon, Thônex	17
Le Jardin, Hôtel Le Richemond, Genf	16
Le Gastronomique, Auberge de Confignon, Genf	15
Patara, Genf	14
L'Auberge d'Hermance, Hermance	14
Hostaria de Villette, Thônex	14
La Maison Rouge, Carouge	13
Restaurant de la Place, Chancy	13
La table des épices, L'Épicentre, Genf	13
Pachacamac, Genf	13
Shibata, Genf	13
Gourmet Brothers, Vérenaz	13

Neu im Guide (6)

Le Neptune, Genf	14
Café Restaurant du Quai, Hermance	14
La Bottega, Genf	13
Café de la Paix, Genf	13
Café des Bains, Genf	12
Auberge Communale du Grand-Donzel, Vessy	12

Waadt: 18. Punkt für Edgard Bovier

Wer ist der beste Hotel-Koch in der Waadt? Edgard Bovier vom «Lausanne Palace». Der fröhliche Chef ist im Guide gleich mit drei Restaurants gelistet, und «La Table d'Edgard» ist eine Adresse der Extraklasse. Wir gratulieren mit dem 18. Punkt. Den kann, dank Anne-Sophie Pic und ihren Chefs vor Ort, auch das Schwesterhotel «Beau-Rivage Palace» vorweisen. Das dritte Lausanner Grandhotel, «Royal Savoy», eröffnet erst nach Redaktionsschluss und ist deshalb gelistet, aber nicht geratet. Der Elsässer Dreisterne-Koch Marc Haeblerlin schreibt hier die Brasserie-Karte und trainiert die Brigade.

Der GaultMillau hat gleich elf Restaurants entdeckt und erstmals aufgeführt. Vor allem Alain Montigny im Chalet «RoyAlp Hôtel & Spa» in Villars-sur-Ollon hinterliess einen starken Eindruck: Er ist mit 15 Punkten die «Entdeckung des Jahres» in der Romandie: Auch Guillaume Raineix, zuvor Anne-Sophie Pics Chef im «Beau-Rivage», startet bei seinem ersten eigenen Projekt («Eligo», Lausanne) gleich mit 15 Punkten. 17-Punkte-Chef David Tarnowski kocht nur noch bis Ende Jahr in Chardonne («Le Montagne»); Mathieu Bruno aus Le Boéchet JU, GaultMillaus «Entdeckung des Jahres 2015», ist sein Nachfolger.

Höchste Zeit, von den besten Waadtländer Chefs zu sprechen: Benôit Violier führt das «Hotel de Ville» in Crissier mit unglaublicher Konstanz und Klasse; im Herbst kocht der leidenschaftliche Hochwildjäger besonders entfesselt. Gute Nachrichten auch aus Vufflens-le-Château: Die ehrwürdige «Ermitage» wurde aufgefrischt, und auch in der Küche weht spürbar ein frischer Wind: Sohn Guy übernimmt am Herd seines Vaters Bernard immer mehr Verantwortung. Hier lebt eine ganze Familie für die «Haute Gastronomie», beeindruckend.

Drei Chefs verteidigen ihre 18 Punkte souverän: Der fröhliche Carlo Crisci («Le Cerf», Cossonay), der introvertierte Stéphane Décotterd («Le Pont de Brent», Brent) und der «Chemiker» Denis Martin («Denis Martin», Vevey).

Aufsteiger (7)

La Table d'Edgard, Hôtel Lausanne-Palace & Spa, Lausanne	18
L'Ambroisie, Hôtel de Ville, Echallens	14
Abbaye de Montheron, Lausanne-Montheron	14
Le Patio, Le Mirador Kempinski, Le Mont-Pèlerin	14
Auberge Communale, Saint-Légier	14
Auberge de la Croix d'Or, Yens-sur-Morges	14
Le Restaurant 45, Grand Hôtel Suisse-Majestic, Montreux	13

Neu im Guide (11)

Eligo, Lausanne	15
Le Jardin des Alpes, Chalet RoyAlp Hôtel & Spa, Villars-sur-Ollon	15
La Charrue d'Aclens, Aclens	14
Le Moulin de Cugy, Cugy	13
Tout un monde, Grandvaux	13
Le P'tit Lausannois, Lausanne	13
Le Baron, Le Baron Tavernier Hôtel & Spa, Puidoux	13
Auberge de l'Ours, Vers-l'Eglise	13
Café de l'Union, Crans-près-Céligny	12
Auberge du Peccau, Epalinges	12
La Brasserie du Royal, Hôtel Royal Savoy, Lausanne	o. N.

Fribourg, Neuenburg, Jura: 16 Punkte für Serge Chenaux

Fribourg ist ein Gourmet-Paradies: 18 Punkte für Pierre-André Ayer («Le Pérolles»), 17 Punkte für Alain Bächler («Des Trois Tours»), 16 Punkte für Frédéric Kondratowicz («Hôtel de Ville»). Jetzt kommt ein 16er dazu: Serge Chenaux, vom «Schild» ins «Au Sauvage» gewechselt, legt einen Punkt zu. «Le Vignier» in Avry-devant-Pont steigert sich auf 15 Punkte. Neu im Buch: «Hôtel de Ville» Vaulruz (13 Punkte).

In Neuenburg darf sich das spektakuläre Hotel Palafitte freuen. Der neue Chef David Sauvignet holt den 14. Punkt. Claude Frôté («Le Bocca» im Vorort St. Blaise, 17 Punkte), Jean-Yves Drevet («La Maison du Prussien», 16) und Craig Penlington («Hôtel du Peyrou», 16) sind in der Stadt die Leader. Neu gelistet: «Lake Side» im Hotel Beaulac in Neuenburg und das «Red Pepper» in Saint-Blaise (je 12/20).

Im Jura dreht sich alles um den unglaublich engagierten 18-Punkte-Chef Georges Wenger in Le Noirmont. Das «Château de Pleujouse» ist mit 15 Punkten die zweite Adresse im Kanton. Das Restaurant «La Croix Blanche» in Rebeuvelier ist wieder gelistet (12 Punkte).

Kanton Fribourg

Aufsteiger (5)

Au Sauvage, Fribourg	16
Le Vignier, Avry-devant-Pont	15
L'Ecu, Bulle	14

Le Rive Sud, Estavayer-le-Lac	13
La Salamandre, Portalban	13
Neu im Guide (1)	
Hôte de Ville, Vaulruz	13
Kanton Neuenburg	
Aufsteiger (1)	
La Table de Palafitte, Hôtel Palafitte, Neuenburg	14
Neu im Guide (2)	
Lake Side, Hotel Beaulac, Neuenburg	12
Red Pepper, Saint-Blaise	12
Kanton Jura	
Neu im Guide (1)	
La Croix Blanche, Rebeuvelier	12

Bibliografische Angaben

GaultMillau Guide Schweiz 2016
Urs Heller
Der Reiseführer für Gourmets
Mit Sonderteil «Die 100 besten Schweizer Winzer»,
«Die 100 besten Schweizer Hotels»
845 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert
568 Seiten + 4 Seiten Umschlag, 7 Stadtpläne,
Übersichtskarte Schweiz
Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

Erhältlich bei

Ringier AG, GaultMillau-Aboservice
4800 Zofingen
Telefon 0800 820 920, Fax 062 746 35 71
www-online-kiosk.ch/gm
oder in jeder Buchhandlung
ISBN 978-3-9524183-2-1