Der Guide MICHELIN Schweiz 2019 in Zahlen

Seitenzahl: 416
Preis: 33 CHF

Ausgewählte Häuser nach Kategorien				
458 Hotels	**1.235 Häuser**			**777 Restaurants**
26		Großer Luxus und Tradition		0
43		Großer Komfort		18
130		Sehr komfortabel		106
168		Mit gutem Komfort		372
91		Mit Standard-Komfort		281
136	In Rotdruck: "Besonders angenehmes Haus"			129

Besondere Auszeichnungen und Symbole in Hotels		
	Schöner Wellness-Bereich	110

Besondere Auszeichnungen und Symbole in Restaurants		
	Sorgfältig zubereitete, preiswerte Menüs: **Bib Gourmand**	157
	Bemerkenswerte Weinkarte	229

Die Sterne		
3	20	105

2019 GUIDE MICHELIN

Neue Sterne Schweiz 2019
(nach Kantonen sortiert)

Die folgenden Häuser erhalten jeweils einen neuen MICHELIN Stern:

Ort	Haus	Kanton
Vitznau	focus	LU
Zürich	Pavillon	ZH

Ort	Haus	Kanton
Widen	Ryokan Hasenberg – USAGIYAMA[1]	AG
Burgdorf	Zur Gedult	BE
Basel	roots	BS
Charmey	L'Etoile – Nova	FR
Sankt Moritz	the K by Tim Raue	GR
Vitznau	Sens	LU
Dallenwil	Gasthaus zum Kreuz	NW
Obbürgen	Ritzcoffier	NW
Lömmenschwil	Neue Blumenau	SG
Rapperswil-Jona	Jakobs ESSZIMMER	SG
Widnau	Paul's by Schützelhofer	SG
Ascona	La Brezza	TI
Bex	Le Café Suisse	VD
Lausanne	Le Berceau des Sens	VD
Vétroz	La Régence-Balavaud	VS
Zermatt	Alpine Gourmet Prato Borni	VS
Zermatt	The Omnia	VS
Sihlbrugg	Krone-Tredecim	ZG
Zürich	Gustav	ZH
Zürich	Ornellaia	ZH
Zürich	20/20 by Mövenpick	ZH

Abkürzungen:

AG:	Aargau	GL:	Glarus	SO:	Solothurn
AI:	Appenzell Innerrhoden	GR:	Graubünden	SZ:	Schwyz
AR:	Appenzell Ausserrhoden	JU:	Jura	TG:	Thurgau
BE:	Bern	LU:	Luzern	TI:	Tessin
BL:	Basel-Landschaft	NE:	Neuenburg	UR:	Uri
BS:	Basel-Stadt	NW:	Nidwalden	VD:	Waadt
FL:	Fürstentum Liechtenstein	OW:	Obwalden	VS:	Wallis
FR:	Freiburg	SG:	St. Gallen	ZG:	Zug
GE:	Genf	SH:	Schaffhausen	ZH:	Zürich

[1] geschlossen nach Redaktionsschluss

Gestrichene Sterne Schweiz 2019
(nach Kantonen sortiert)

Die folgenden Häuser verlieren einen MICHELIN Stern:

Ort	Haus	Kanton	Anzahl bisherige Sterne	Anzahl Sterne 2019
Gstaad	LEONARD'S	BE	1	0
Worb	Eisblume	BE	1	0
Malans	Weiss Kreuz	GR	1	0
Le Noirmont	Georges Wenger	JU	2	0
Pfäffikon	Pur	SZ	1	0
Vacallo	Conca Bella	TI	1	0
Orsières	Les Alpes	VS	1	0
Saas-Fee	Waldhotel Fletschhorn	VS	1	0
Verbier	La Table d'Adrien	VS	1	0
Uetikon am See	Wirtschaft zum Wiesengrund	ZH	1	0
Zürich	Sein	ZH	1	0
Zürich	Kameha Grand Zürich – YOU	ZH	1	0

Die Sterne Restaurants Schweiz 2019
(nach Kantonen sortiert)

2019 GUIDE MICHELIN

Ort	Haus	Kanton
Basel	Cheval Blanc by Peter Knogl	BS
Fürstenau	Schloss Schauenstein	GR
Crissier	Restaurant de l'Hôtel de Ville	VD

Ort	Haus	Kanton
Basel	Stucki – Tanja Grandits	BS
Satigny	Domaine de Châteauvieux	GE
Samnaun	Homann's Restaurant	GR
Sankt Moritz	Ecco St. Moritz	GR
Vals	7132 Silver	GR
Vitznau	focus (neu)	LU
Sankt Gallen	Einstein Gourmet	SG
Hägendorf	Lampart's	SO
Steinen	Adelboden	SZ
Wigoltingen	Taverne zum Schäfli	TG
Ascona	Ecco	TI
Cossonay	Le Cerf	VD
Lausanne	Anne-Sophie Pic	VD
Montreux	Le Pont de Brent	VD
Sierre	Didier de Courten	VS
Zermatt	After Seven	VS
Küsnacht	RICO'S	ZH
Zürich	Ecco Zürich	ZH
Zürich	Pavillon (neu)	ZH
Zürich	The Restaurant	ZH

Ort	Haus	Kanton
Widen	Ryokan Hasenberg – USAGIYAMA (neu)[2]	AG
Gais	Truube	AR
Heiden	Gasthaus Zur Fernsicht – Incantare	AR
Rehetobel	Gasthaus Zum Gupf	AR
Bern	Meridiano	BE
Burgdorf	Emmenhof	BE
Burgdorf	Zur Gedult (neu)	BE
Gstaad	Chesery	BE
Gstaad	MEGU	BE
Gstaad	Sommet	BE

[2] geschlossen nach Redaktionsschluss

Ort	Haus	Kanton
Scheunenberg	Sonne	BE
Sonceboz	Du Cerf	BE
Steffisburg	Panorama – Cayenne	BE
Wilderswil	Alpenblick	BE
Bubendorf	Le Murenberg	BL
Bubendorf	Osteria TRE	BL
Oberwil	Schlüssel	BL
Basel	Bel Etage	BS
Basel	Les Quatre Saisons	BS
Basel	roots (neu)	BS
Vaduz (Liechtenstein)	Park-Hotel Sonnenhof – Marée	FL
Vaduz (Liechtenstein)	Torkel	FL
Cerniat	La Pinte des Mossettes	FR
Charmey	L'Etoile – Nova (neu)	FR
Freiburg	Des Trois Tours	FR
Villarepos	Auberge de la Croix Blanche	FR
Bellevue	Tsé Fung	GE
Carouge	Le Flacon	GE
Cologny	Auberge du Lion d'Or	GE
Genf	Bayview	GE
Genf	Il Lago	GE
Genf	La Bottega	GE
Genf	Le Chat Botté	GE
Genf	Tosca	GE
Thônex	Le Cigalon	GE
Troinex	La Chaumière by Serge Labrosse – La Table du 7	GE
Arosa	La Vetta	GR
Brail	Vivanda	GR
Davos	Glow by Armin Amrein	GR
Ilanz	Stiva Veglia	GR
Lenzerheide	Guarda Val	GR
Lenzerheide	La Riva	GR
Samnaun	La Miranda Gourmet Stübli	GR
Sankt Moritz	Cà d'Oro	GR
Sankt Moritz	Da Vittorio	GR
Sankt Moritz	IGNIV by Andreas Caminada	GR
Sankt Moritz	Talvo By Dalsass	GR
Sankt Moritz	the K by Tim Raue (neu)	GR
Escholzmatt	Rössli – Jägerstübli	LU
Rigi Kaltbad	Regina Montium	LU
Vitznau	PRISMA	LU
Vitznau	Sens (neu)	LU
Saint-Aubin-Sauges	La Maison du Village	NE
Saint-Blaise	Le Bocca	NE
Dallenwil	Gasthaus zum Kreuz (neu)	NW
Hergiswil	Seerestaurant Belvédère	NW
Obbürgen	Ritzcoffier (neu)	NW
Bad Ragaz	IGNIV by Andreas Caminada	SG
Lömmenschwil	Neue Blumenau (neu)	SG
Mels	Schlüssel – Nidbergstube	SG
Rapperswil-Jona	Jakobs ESSZIMMER (neu)	SG
Widnau	Paul's by Schützelhofer (neu)	SG

Ort	Haus	Kanton
Wittenbach	Segreto	SG
Flüh	Martin	SO
Flüh	Wirtshaus Zur Säge	SO
Riedholz	Attisholz – le feu	SO
Trimbach	Traube	SO
Hurden	Adler Hurden	SZ
Freidorf	Mammertsberg	TG
Ascona	La Brezza (neu)	TI
Ascona	Locanda Barbarossa	TI
Bellinzona	Locanda Orico	TI
Lugano	Galleria Arté al Lago	TI
Andermatt	The Chedi-The Japanese Restaurant	UR
Bex	Le Café Suisse (neu)	VD
Cheseaux-Noréaz	Table de Mary	VD
Lausanne	Eligo	VD
Lausanne	La Table d'Edgard	VD
Lausanne	Le Berceau des Sens (neu)	VD
Vevey	Denis Martin	VD
Vevey	Les Saisons	VD
Vevey	Les Trois Couronnes	VD
Villars-sur-Ollon	Le Jardin des Alpes	VD
Vufflens-le-Château	L'Ermitage	VD
Crans-Montana	Le MontBlanc	VS
Crans-Montana	L'OURS	VS
Monthey	Café Berra	VS
Sion	Damien Germanier	VS
Vétroz	La Régence-Balavaud (neu)	VS
Zermatt	Alpine Gourmet Prato Borni (neu)	VS
Zermatt	Capri	VS
Zermatt	The Omnia (neu)	VS
Menzingen	Löwen	ZG
Sihlbrugg	Krone-Tredecim (neu)	ZG
Bubikon	Löwen – Apriori	ZH
Gattikon	Sihlhalde	ZH
Rüschlikon	Die Rose	ZH
Wangen bei Dübendorf	Sternen-Badstube	ZH
Zürich	EquiTable im Sankt Meinrad	ZH
Zürich	Gustav (neu)	ZH
Zürich	Maison Manesse	ZH
Zürich	mesa	ZH
Zürich	Ornellaia (neu)	ZH
Zürich	Rigiblick	ZH
Zürich	20/20 by Mövenpick (neu)	ZH

Neue Sterne Schweiz 2019
(nach Orten sortiert)

Die folgenden Häuser erhalten jeweils einen neuen MICHELIN Stern:

Ort	Haus	Kanton
Vitznau	focus	LU
Zürich	Pavillon	ZH

Ort	Haus	Kanton
Ascona	La Brezza	TI
Basel	roots	BS
Bex	Le Café Suisse	VD
Burgdorf	Zur Gedult	BE
Charmey	L'Etoile – Nova	FR
Dallenwil	Gasthaus zum Kreuz	NW
Lausanne	Le Berceau des Sens	VD
Lömmenschwil	Neue Blumenau	SG
Obbürgen	Ritzcoffier	NW
Rapperswil-Jona	Jakobs ESSZIMMER	SG
Sankt Moritz	the K by Tim Raue	GR
Sihlbrugg	Krone-Tredecim	ZG
Vétroz	La Régence-Balavaud	VS
Vitznau	Sens	LU
Widen	Ryokan Hasenberg – USAGIYAMA[1]	AG
Widnau	Paul's by Schützelhofer	SG
Zermatt	Alpine Gourmet Prato Borni	VS
Zermatt	The Omnia	VS
Zürich	Gustav	ZH
Zürich	Ornellaia	ZH
Zürich	20/20 by Mövenpick	ZH

Abkürzungen:

AG:	Aargau	GL:	Glarus	SO:	Solothurn
AI:	Appenzell Innerrhoden	GR:	Graubünden	SZ:	Schwyz
AR:	Appenzell Ausserrhoden	JU:	Jura	TG:	Thurgau
BE:	Bern	LU:	Luzern	TI:	Tessin
BL:	Basel-Landschaft	NE:	Neuenburg	UR:	Uri
BS:	Basel-Stadt	NW:	Nidwalden	VD:	Waadt
FL:	Fürstentum Liechtenstein	OW:	Obwalden	VS:	Wallis
FR:	Freiburg	SG:	St. Gallen	ZG:	Zug
GE:	Genf	SH:	Schaffhausen	ZH:	Zürich

[1] geschlossen nach Redaktionsschluss

Gestrichene Sterne Schweiz 2019
(nach Orten sortiert)

Die folgenden Häuser verlieren einen MICHELIN Stern:

Ort	Haus	Kanton	Anzahl bisherige Sterne	Anzahl Sterne 2019
Gstaad	LEONARD'S	BE	1	0
Malans	Weiss Kreuz	GR	1	0
Le Noirmont	Georges Wenger	JU	2	0
Orsières	Les Alpes	VS	1	0
Pfäffikon	Pur	SZ	1	0
Saas-Fee	Waldhotel Fletschhorn	VS	1	0
Uetikon am See	Wirtschaft zum Wiesengrund	ZH	1	0
Vacallo	Conca Bella	TI	1	0
Verbier	La Table d'Adrien	VS	1	0
Worb	Eisblume	BE	1	0
Zürich	Sein	ZH	1	0
Zürich	Kameha Grand Zürich – YOU	ZH	1	0

Die Sterne Restaurants Schweiz 2019
(nach Orten sortiert)

2019 GUIDE MICHELIN

Ort	Haus	Kanton
Basel	Cheval Blanc by Peter Knogl	BS
Crissier	Restaurant de l'Hôtel de Ville	VD
Fürstenau	Schloss Schauenstein	GR

Ort	Haus	Kanton
Ascona	Ecco	TI
Basel	Stucki – Tanja Grandits	BS
Cossonay	Le Cerf	VD
Hägendorf	Lampart's	SO
Küsnacht	RICO'S	ZH
Lausanne	Anne-Sophie Pic	VD
Montreux	Le Pont de Brent	VD
Samnaun	Homann's Restaurant	GR
Sankt Gallen	Einstein Gourmet	SG
Sankt Moritz	Ecco St. Moritz	GR
Satigny	Domaine de Châteauvieux	GE
Sierre	Didier de Courten	VS
Steinen	Adelboden	SZ
Vals	7132 Silver	GR
Vitznau	focus (neu)	LU
Wigoltingen	Taverne zum Schäfli	TG
Zermatt	After Seven	VS
Zürich	Ecco Zürich	ZH
Zürich	Pavillon (neu)	ZH
Zürich	The Restaurant	ZH

Ort	Haus	Kanton
Andermatt	The Chedi-The Japanese Restaurant	UR
Arosa	La Vetta	GR
Ascona	La Brezza (neu)	TI
Ascona	Locanda Barbarossa	TI
Bad Ragaz	IGNIV by Andreas Caminada	SG
Basel	Bel Etage	BS
Basel	Les Quatre Saisons	BS
Basel	roots (neu)	BS
Bellevue	Tsé Fung	GE
Bellinzona	Locanda Orico	TI
Bern	Meridiano	BE
Bex	Le Café Suisse (neu)	VD

Ort	Haus	Kanton
Brail	Vivanda	GR
Bubendorf	Le Murenberg	BL
Bubendorf	Osteria TRE	BL
Bubikon	Löwen – Apriori	ZH
Burgdorf	Emmenhof	BE
Burgdorf	Zur Gedult (neu)	BE
Carouge	Le Flacon	GE
Cerniat	La Pinte des Mossettes	FR
Charmey	L'Etoile – Nova (neu)	FR
Cheseaux-Noréaz	Table de Mary	VD
Cologny	Auberge du Lion d'Or	GE
Crans-Montana	Le MontBlanc	VS
Crans-Montana	L'OURS	VS
Dallenwil	Gasthaus zum Kreuz (neu)	NW
Davos	Glow by Armin Amrein	GR
Escholzmatt	Rössli – Jägerstübli	LU
Flüh	Martin	SO
Flüh	Wirtshaus Zur Säge	SO
Freidorf	Mammertsberg	TG
Freiburg	Des Trois Tours	FR
Gais	Truube	AR
Gattikon	Sihlhalde	ZH
Genf	Bayview	GE
Genf	Il Lago	GE
Genf	La Bottega	GE
Genf	Le Chat Botté	GE
Genf	Tosca	GE
Gstaad	Chesery	BE
Gstaad	MEGU	BE
Gstaad	Sommet	BE
Heiden	Gasthaus Zur Fernsicht – Incantare	AR
Hergiswil	Seerestaurant Belvédère	NW
Hurden	Adler Hurden	SZ
Ilanz	Stiva Veglia	GR
Lausanne	Eligo	VD
Lausanne	La Table d'Edgard	VD
Lausanne	Le Berceau des Sens (neu)	VD
Lenzerheide	Guarda Val	GR
Lenzerheide	La Riva	GR
Lömmenschwil	Neue Blumenau (neu)	SG
Lugano	Galleria Arté al Lago	TI
Mels	Schlüssel – Nidbergstube	SG
Menzingen	Löwen	ZG
Monthey	Café Berra	VS
Obbürgen	Ritzcoffier (neu)	NW
Oberwil	Schlüssel	BL
Rapperswil-Jona	Jakobs ESSZIMMER (neu)	SG
Rehetobel	Gasthaus Zum Gupf	AR
Riedholz	Attisholz – le feu	SO
Rigi Kaltbad	Regina Montium	LU
Rüschlikon	Die Rose	ZH
Saint-Aubin-Sauges	La Maison du Village	NE

Ort	Haus	Kanton
Saint-Blaise	Le Bocca	NE
Samnaun	La Miranda Gourmet Stübli	GR
Sankt Moritz	Cà d'Oro	GR
Sankt Moritz	Da Vittorio	GR
Sankt Moritz	IGNIV by Andreas Caminada	GR
Sankt Moritz	Talvo By Dalsass	GR
Sankt Moritz	the K by Tim Raue (neu)	GR
Scheunenberg	Sonne	BE
Sihlbrugg	Krone-Tredecim (neu)	ZG
Sion	Damien Germanier	VS
Sonceboz	Du Cerf	BE
Steffisburg	Panorama – Cayenne	BE
Thônex	Le Cigalon	GE
Trimbach	Traube	SO
Troinex	La Chaumière by Serge Labrosse – La Table du 7	GE
Vaduz (Liechtenstein)	Park-Hotel Sonnenhof – Marée	FL
Vaduz (Liechtenstein)	Torkel	FL
Vétroz	La Régence-Balavaud (neu)	VS
Vevey	Denis Martin	VD
Vevey	Les Saisons	VD
Vevey	Les Trois Couronnes	VD
Villarepos	Auberge de la Croix Blanche	FR
Villars-sur-Ollon	Le Jardin des Alpes	VD
Vitznau	PRISMA	LU
Vitznau	Sens (neu)	LU
Vufflens-le-Château	L'Ermitage	VD
Wangen bei Dübendorf	Sternen-Badstube	ZH
Widen	Ryokan Hasenberg – USAGIYAMA (neu)[2]	AG
Widnau	Paul's by Schützelhofer (neu)	SG
Wilderswil	Alpenblick	BE
Wittenbach	Segreto	SG
Zermatt	Alpine Gourmet Prato Borni (neu)	VS
Zermatt	Capri	VS
Zermatt	The Omnia (neu)	VS
Zürich	EquiTable im Sankt Meinrad	ZH
Zürich	Gustav (neu)	ZH
Zürich	Maison Manesse	ZH
Zürich	mesa	ZH
Zürich	Ornellaia (neu)	ZH
Zürich	Rigiblick	ZH
Zürich	20/20 by Mövenpick (neu)	ZH

[2] geschlossen nach Redaktionsschluss

Neue Auszeichnungen
Bib Gourmand Schweiz 2019
(nach Kantonen sortiert)

Ort	Haus	Kanton
Aarau	Beluga	AG
Aarau	Kettenbrücke	AG
Birmenstorf	Pfändler's Gasthof zum Bären-Gaststube	AG
Schöftland	Schlossgarten	AG
Bern	Schöngrün	BE
Kirchberg	Platanenhof	BE
Ligerz	Aux Trois Amis	BE
Stetteln	ziegel.hüsi	BE
Basel	Roter Bären	BS
Genf	Le Bologne	GE
Fürstenau	Casa Caminada	GR
Ilanz	Casa Casutt	GR
Luzern	Padrino	LU
Meggen	Bistro – Hotel Balm	LU
Hergiswil	Seebistro Belvédère	NW
Rheineck	Landhaus	SG
Echandens	Auberge Communale	VD
Lausanne	La Grappe d'Or	VD
Rougemont	Valrose	VD
Adliswil	Krone	ZH
Elgg	Schauenberg	ZH
Freienstein-Teufen	Wirtshus zum Wyberg Gourmet-Stübli	ZH
Rüschlikon	Die Rose – Taverna Rosa	ZH
Zürich	Bauernschänke	ZH
Zürich	Belvoirpark	ZH
Zürich	Marktküche	ZH

Gestrichene Auszeichnungen
Bib Gourmand Schweiz 2019
(nach Kantonen sortiert)

Ort	Haus	Kanton
Adelboden	Schönbühl	BE
Aeschiried	Panorama	BE
Biel	Villa Lindenegg	BE
Burgdorf	Zur Gedult	BE
Gstaad	Bernerhof – Basta by Dalsass	BE
Lyss/Suberg	Pfister's Goldener Krug	BE
Orvin/Les Prés d'Orvin	Le Grillon	BE
Thun/Oberhofen	Park Hotel – Montana	BE
Villarepos	Auberge de la Croix Blanche – Bistro	FR
Ftan	Paradies – La Cucagna	GR
Wikon	bim buume schönlokal	LU
Widnau	Paul's	SG
Gunzgen	Sonne	SO
Lausanne	Le P'tit Lausannois	VD
Lausanne/Chalet-à-Gobet	Le Berceau des Sens	VD
Mézières	Du Jorat – Brasserie	VD
Cham	the blinker	ZG
Zürich	Nachtjäger	ZH
Zürich	Sein – Tapas Bar	ZH

Übersicht Häuser
Bib Gourmand Schweiz 2019
(nach Kantonen sortiert)

Ort	Haus	Kanton
Aarau	Beluga (neu)	AG
Aarau	Kettenbrücke (neu)	AG
Birmenstorf	Pfändler's Gasthof zum Bären-Gaststube (neu)	AG
Erlinsbach	Hirschen	AG
Fislisbach	Linde	AG
Mägenwil	Bären	AG
Schöftland	Schlossgarten (neu)	AG
Wölflinswil	Landgasthof Ochsen	AG
Grub	Bären	AR
Heiden	Gasthaus Zur Fernsicht – Restaurant	AR
Teufen	Anker	AR
Urnäsch	Urnäscher Kreuz	AR
Bern	Kirchenfeld	BE
Bern	milles sens – les goûts du monde	BE
Bern	Schöngrün (neu)	BE
Büren an der Aare	Il Grano	BE
Burgdorf	La Pendule	BE
Emmenmatt	Moosegg	BE
Frutigen	National – Philipp Blaser	BE
Gerolfingen	Züttel	BE
Hilterfingen	Schönbühl	BE
Kandersteg	Ritter	BE
Kirchberg	Platanenhof (neu)	BE
Ligerz	Aux Trois Amis (neu)	BE
Meiringen	Victoria	BE
Reichenbach	Bären	BE
Saanen	16 Art Bar	BE
Scheunenberg	Sonne – Bistro	BE
Sonceboz	Du Cerf – Brasserie	BE
Spiez	Eden – Belle Époque	BE
Steffisburg	Panorama – Bistro	BE
Stetteln	ziegel.hüsi (neu)	BE
Unterseen	benacus	BE
Utzenstorf	Bären	BE
Wilderswil	Alpenblick – Bistro	BE
Bottmingen	Basilicum	BL
Basel	au violon	BS
Basel	Oliv	BS
Basel	Roter Bären (neu)	BS
Murten	Käserei	FR
Aire-la-Ville	Café du Levant	GE
Bernex	Les Curiades	GE
Carouge	Le Bistrot Le Lion d'Or	GE
Chancy	De la Place	GE
Collonge-Bellerive	Collonge Café	GE
Genf	Le Bologne (neu)	GE
Genf	La Cantine des Commerçants	GE

Ort	Haus	Kanton
Genf	Chez Philippe	GE
Genf	Osteria della Bottega	GE
Hermance	Restaurant du Quai	GE
Satigny	Café de Peney	GE
Versoix	Boléro V Bistro	GE
Arosa	Arosa Kulm – Ahaan Thai	GR
Davos	Grischa das Hotel – Golden Dragon	GR
Fürstenau	Casa Caminada (neu)	GR
Ilanz	Casa Casutt (neu)	GR
Jenins	Alter Torkel	GR
Klosters	Höhwald	GR
Laax	Das Elephant	GR
Lenzerheide	Scalottas – Terroir	GR
La Punt-Chamues-Ch.	Gasthaus Krone	GR
Sagogn	Vista	GR
Sankt Moritz	Dal Mulin	GR
Sankt Moritz	Giardino Mountain – Stüva	GR
San Vittore	Osteria Fagetti	GR
Sent	Pensiun Aldier	GR
Trun	Casa Tödi	GR
Valendas	Gasthaus am Brunnen	GR
Zuoz	DORTA	GR
Zuoz	Engiadina	GR
Pleujouse	Château de Pleujouse	JU
Adligenswil	Rössli	LU
Blatten bei Malters	Krone – Gaststube	LU
Ebersecken	Sonne	LU
Escholzmatt	Rössli – Chrüter Gänterli	LU
Hildisrieden	Bacchus Bistro & Genussmanufaktur	LU
Hochdorf	Braui	LU
Luzern	Padrino (neu)	LU
Luzern	Reussbad	LU
Meggen	Bistro – Hotel Balm (neu)	LU
Sempach	Gasthof Adler	LU
Sursee	amrein'S	LU
Wolhusen	Mahoi	LU
Auvernier	Brasserie du Poisson	NE
La Chaux-de-Fonds	La Parenthèse	NE
Hergiswil	Seebistro Belvédère (neu)	NW
Sachseln	Gasthaus Engel	OW
Sankt Niklausen	Alpenblick	OW
Lömmenschwil	Ruggisberg	SG
Mels	Schlüsselstube	SG
Rheineck	Landhaus (neu)	SG
Sankt Gallen	Candela	SG
Sankt Gallen	Netts Schützengarten	SG
Wil	Hof zu Wil	SG
Schaffhausen	D'Chuchi	SH
Grenchen	Chappeli	SO
Kestenholz	Eintracht	SO
Olten	Salmen	SO
Olten	Zollhaus	SO
Riedholz	Attisholz – Gaststube	SO
Solothurn	SALZHAUS	SO

Ort	Haus	Kanton
Solothurn	Zum Alten Stephan	SO
Ried-Muotathal	Adler	SZ
Riemenstalden	Kaiserstock	SZ
Amriswil	Renner	TG
Diessenhofen	Gasthaus Schupfen	TG
Gachnang	Il ristorantino Sonne	TG
Weinfelden	Pulcinella	TG
Ascona	Aerodromo da Nani	TI
Ascona	Asia	TI
Capolago	Grotto Eguaglianza	TI
Losone	Centrale	TI
Massagno	Grotto della Salute	TI
Ponte Brolla	T3e Terre	TI
Gurtnellen	Gasthaus im Feld	UR
Aigle	La Pinte Communale	VD
Cossonay	La Fleur de Sel	VD
Echandens	Auberge Communale (neu)	VD
Grandvaux	Auberge de la Gare	VD
Lausanne	La Grappe d'Or (neu)	VD
Rougemont	Valrose (neu)	VD
Valeyres-sous-Rances	A la Vieille Auberge	VD
Yens	Auberge de la Croix d'Or – Bistro	VD
Binn	Albrun	VS
Blatten im Lötschental	Nest- und Bietschhorn	VS
Crans-Montana	Edo	VS
Les Évouettes	Le Maguet	VS
Saint-Luc	Bella Tola – Chez Ida	VS
Oberägeri	Hirschen	ZG
Zug	Rathauskeller Bistro	ZG
Zug	Zum Kaiser Franz im Rössl	ZG
Adliswil	Krone (neu)	ZH
Bubikon	Löwen – Gaststube	ZH
Bülach	Meiers come inn	ZH
Bülach	Zum Goldenen Kopf	ZH
Eglisau	Gasthof Hirschen – Bistro	ZH
Elgg	Schauenberg (neu)	ZH
Erlenbach	Zum Pflugstein	ZH
Freienstein-Teufen	Wirtshus zum Wyberg Gourmet-Stübli (neu)	ZH
Kloten	Rias	ZH
Oberstammheim	Hirschen	ZH
Rheinau	Augarten	ZH
Rüschlikon	Die Rose – Taverna Rosa (neu)	ZH
Stäfa	Gasthof zur Sonne	ZH
Uster	Blume	ZH
Winterthur	Taggenberg	ZH
Zürich	Bauernschänke (neu)	ZH
Zürich	Belvoirpark (neu)	ZH
Zürich	Café Boy	ZH
Zürich	Da Angela	ZH
Zürich	Drei Stuben	ZH
Zürich	Florhof	ZH
Zürich	Atlantis by Giardino – Hide & Seek	ZH
Zürich	Kaufleuten	ZH
Zürich	Marktküche (neu)	ZH

Ort	Haus	Kanton
Zürich	Widder – AuGust	ZH
Zürich	Stapferstube da Rizzo	ZH

Neue Auszeichnungen
Bib Gourmand Schweiz 2019
(nach Orten sortiert)

Ort	Haus	Kanton
Aarau	Beluga	AG
Aarau	Kettenbrücke	AG
Adliswil	Krone	ZH
Basel	Roter Bären	BS
Bern	Schöngrün	BE
Birmenstorf	Pfändler's Gasthof zum Bären-Gaststube	AG
Echandens	Auberge Communale	VD
Elgg	Schauenberg	ZH
Freienstein-Teufen	Wirtshus zum Wyberg Gourmet-Stübli	ZH
Fürstenau	Casa Caminada	GR
Genf	Le Bologne	GE
Hergiswil	Seebistro Belvédère	NW
Ilanz	Casa Casutt	GR
Kirchberg	Platanenhof	BE
Lausanne	La Grappe d'Or	VD
Ligerz	Aux Trois Amis	BE
Luzern	Padrino	LU
Meggen	Bistro – Hotel Balm	LU
Rheineck	Landhaus	SG
Rougemont	Valrose	VD
Rüschlikon	Die Rose – Taverna Rosa	ZH
Schöftland	Schlossgarten	AG
Stetteln	ziegel.hüsi	BE
Zürich	Bauernschänke	ZH
Zürich	Belvoirpark	ZH
Zürich	Marktküche	ZH

Gestrichene Auszeichnungen
Bib Gourmand Schweiz 2019
(nach Orten sortiert)

Ort	Haus	Kanton
Adelboden	Schönbühl	BE
Aeschiried	Panorama	BE
Biel	Villa Lindenegg	BE
Burgdorf	Zur Gedult	BE
Cham	the blinker	ZG
Ftan	Paradies – La Cucagna	GR
Gstaad	Bernerhof – Basta by Dalsass	BE
Gunzgen	Sonne	SO
Lausanne	Le P'tit Lausannois	VD
Lausanne/Chalet-à-Gobet	Le Berceau des Sens	VD
Lyss/Suberg	Pfister's Goldener Krug	BE
Mézières	Du Jorat – Brasserie	VD
Orvin/Les Prés d'Orvin	Le Grillon	BE
Thun/Oberhofen	Park Hotel – Montana	BE
Villarepos	Auberge de la Croix Blanche – Bistro	FR
Widnau	Paul's	SG
Wikon	bim buume schönlokal	LU
Zürich	Nachtjäger	ZH
Zürich	Sein – Tapas Bar	ZH

Übersicht Häuser
Bib Gourmand Schweiz 2019
(nach Orten sortiert)

2019 GUIDE MICHELIN

Ort	Haus	Kanton
Aarau	Beluga (neu)	AG
Aarau	Kettenbrücke (neu)	AG
Adligenswil	Rössli	LU
Adliswil	Krone (neu)	ZH
Aigle	La Pinte Communale	VD
Aire-la-Ville	Café du Levant	GE
Amriswil	Renner	TG
Arosa	Arosa Kulm – Ahaan Thai	GR
Ascona	Aerodromo da Nani	TI
Ascona	Asia	TI
Auvernier	Brasserie du Poisson	NE
Basel	au violon	BS
Basel	Oliv	BS
Basel	Roter Bären (neu)	BS
Bern	Kirchenfeld	BE
Bern	milles sens – les goûts du monde	BE
Bern	Schöngrün (neu)	BE
Bernex	Les Curiades	GE
Binn	Albrun	VS
Birmenstorf	Pfändler's Gasthof zum Bären-Gaststube (neu)	AG
Blatten bei Malters	Krone – Gaststube	LU
Blatten im Lötschental	Nest- und Bietschhorn	VS
Bottmingen	Basilicum	BL
Bubikon	Löwen – Gaststube	ZH
Bülach	Meiers come inn	ZH
Bülach	Zum Goldenen Kopf	ZH
Büren an der Aare	Il Grano	BE
Burgdorf	La Pendule	BE
Capolago	Grotto Eguaglianza	TI
Carouge	Le Bistrot Le Lion d'Or	GE
Chancy	De la Place	GE
La Chaux-de-Fonds	La Parenthèse	NE
Collonge-Bellerive	Collonge Café	GE
Cossonay	La Fleur de Sel	VD
Crans-Montana	Edo	VS
Davos	Grischa das Hotel – Golden Dragon	GR
Diessenhofen	Gasthaus Schupfen	TG
Ebersecken	Sonne	LU
Echandens	Auberge Communale (neu)	VD
Eglisau	Gasthof Hirschen – Bistro	ZH
Elgg	Schauenberg (neu)	ZH
Emmenmatt	Moosegg	BE
Erlenbach	Zum Pflugstein	ZH
Erlinsbach	Hirschen	AG
Escholzmatt	Rössli – Chrüter Gänterli	LU
Les Évouettes	Le Maguet	VS
Fislisbach	Linde	AG

Ort	Haus	Kanton
Freienstein-Teufen	Wirtshus zum Wyberg Gourmet-Stübli (neu)	ZH
Frutigen	National – Philipp Blaser	BE
Fürstenau	Casa Caminada (neu)	GR
Gachnang	Il ristorantino Sonne	TG
Genf	Le Bologne (neu)	GE
Genf	La Cantine des Commerçants	GE
Genf	Chez Philippe	GE
Genf	Osteria della Bottega	GE
Gerolfingen	Züttel	BE
Grandvaux	Auberge de la Gare	VD
Grenchen	Chappeli	SO
Grub	Bären	AR
Gurtnellen	Gasthaus im Feld	UR
Heiden	Gasthaus Zur Fernsicht – Restaurant	AR
Hergiswil	Seebistro Belvédère (neu)	NW
Hermance	Restaurant du Quai	GE
Hildisrieden	Bacchus Bistro & Genussmanufaktur	LU
Hilterfingen	Schönbühl	BE
Hochdorf	Braui	LU
Ilanz	Casa Casutt (neu)	GR
Jenins	Alter Torkel	GR
Kandersteg	Ritter	BE
Kestenholz	Eintracht	SO
Kirchberg	Platanenhof (neu)	BE
Klosters	Höhwald	GR
Kloten	Rias	ZH
Laax	Das Elephant	GR
Lausanne	La Grappe d'Or (neu)	VD
Lenzerheide	Scalottas – Terroir	GR
Ligerz	Aux Trois Amis (neu)	BE
Lömmenschwil	Ruggisberg	SG
Losone	Centrale	TI
Luzern	Padrino (neu)	LU
Luzern	Reussbad	LU
Mägenwil	Bären	AG
Massagno	Grotto della Salute	TI
Meggen	Bistro – Hotel Balm (neu)	LU
Meiringen	Victoria	BE
Mels	Schlüsselstube	SG
Murten	Käserei	FR
Oberägeri	Hirschen	ZG
Oberstammheim	Hirschen	ZH
Olten	Salmen	SO
Olten	Zollhaus	SO
Pleujouse	Château de Pleujouse	JU
Ponte Brolla	T3e Terre	TI
La Punt-Chamues-Ch.	Gasthaus Krone	GR
Reichenbach	Bären	BE
Rheinau	Augarten	ZH
Rheineck	Landhaus (neu)	SG
Riedholz	Attisholz – Gaststube	SO
Ried-Muotathal	Adler	SZ
Riemenstalden	Kaiserstock	SZ
Rougemont	Valrose (neu)	VD

Ort	Haus	Kanton
Rüschlikon	Die Rose – Taverna Rosa (neu)	ZH
Saanen	16 Art Bar	BE
Sachseln	Gasthaus Engel	OW
Sagogn	Vista	GR
Saint-Luc	Bella Tola – Chez Ida	VS
Sankt Gallen	Candela	SG
Sankt Gallen	Netts Schützengarten	SG
Sankt Moritz	Dal Mulin	GR
Sankt Moritz	Giardino Mountain – Stüva	GR
Sankt Niklausen	Alpenblick	OW
San Vittore	Osteria Fagetti	GR
Satigny	Café de Peney	GE
Schaffhausen	D'Chuchi	SH
Scheunenberg	Sonne – Bistro	BE
Schöftland	Schlossgarten (neu)	AG
Sempach	Gasthof Adler	LU
Sent	Pensiun Aldier	GR
Solothurn	SALZHAUS	SO
Solothurn	Zum Alten Stephan	SO
Sonceboz	Du Cerf – Brasserie	BE
Spiez	Eden – Belle Époque	BE
Stäfa	Gasthof zur Sonne	ZH
Steffisburg	Panorama – Bistro	BE
Stetteln	ziegel.hüsi (neu)	BE
Sursee	amrein'S	LU
Teufen	Anker	AR
Trun	Casa Tödi	GR
Unterseen	benacus	BE
Urnäsch	Urnäscher Kreuz	AR
Uster	Blume	ZH
Utzenstorf	Bären	BE
Valendas	Gasthaus am Brunnen	GR
Valeyres-sous-Rances	A la Vieille Auberge	VD
Versoix	Boléro V Bistro	GE
Weinfelden	Pulcinella	TG
Wil	Hof zu Wil	SG
Wilderswil	Alpenblick – Bistro	BE
Winterthur	Taggenberg	ZH
Wölflinswil	Landgasthof Ochsen	AG
Wolhusen	Mahoi	LU
Yens	Auberge de la Croix d'Or – Bistro	VD
Zürich	Bauernschänke (neu)	ZH
Zürich	Belvoirpark (neu)	ZH
Zürich	Café Boy	ZH
Zürich	Da Angela	ZH
Zürich	Drei Stuben	ZH
Zürich	Florhof	ZH
Zürich	Atlantis by Giardino – Hide & Seek	ZH
Zürich	Kaufleuten	ZH
Zürich	Marktküche (neu)	ZH
Zürich	Widder – AuGust	ZH
Zürich	Stapferstube da Rizzo	ZH
Zug	Rathauskeller Bistro	ZG
Zug	Zum Kaiser Franz im Rössl	ZG

Ort	Haus	Kanton
Zuoz	DORTA	GR
Zuoz	Engiadina	GR

MEDIENMITTEILUNG

Luzern/Karlsruhe, 5. Februar 2019

Lexikon des Guide MICHELIN

Seit wann ist der Guide MICHELIN auf dem Markt? Wie viele Ausgaben gibt es und wer verbirgt sich hinter den geheimnisumwitterten Testern? Dieses Lexikon gibt eine Antwort auf die wichtigsten Fragen rund um den renommierten Gastronomie- und Hotelführer.

Aktualisierung
Alle praktischen Hinweise, Klassifizierungen und Auszeichnungen im Guide MICHELIN werden jedes Jahr überprüft und aktualisiert, um Leserinnen und Lesern zuverlässige Informationen zu bieten.

Anonymität
Die Inspektoren des Guide MICHELIN testen regelmässig und anonym Hotels und Restaurants. Dabei treten sie wie ganz normale Kunden auf: Sie reservieren ihren Tisch oder ihr Zimmer, bestellen, essen, übernachten und bezahlen ihre Rechnung genau wie jeder andere Gast auch. Diese Anonymität macht den Erfolg des Guide MICHELIN aus. Bei den offiziellen Besuchen geben sich die Inspektoren zu erkennen, nachdem sie ihre Rechnung beglichen haben, und holen ergänzende Auskünfte ein.

Ausgaben
Aktuell umfasst der Guide MICHELIN rund 30 gedruckte Titel. Sie decken 30 Länder in Europa, Asien sowie Nord- und Südamerika ab. Hinzu kommen spezielle Online-Ausgaben für einzelne Regionen (z. B. Kroatien oder Hokkaido und weitere Destinationen in Japan).

Auswahl
Der Guide MICHELIN bietet eine Auswahl der besten Hotels und Restaurants in allen Komfort- und Preiskategorien. Diese Auswahl wird von hauptberuflichen und anonym arbeitenden Inspektoren getroffen. Den Tests liegen weltweit dieselben klar definierten und objektiven Kriterien zugrunde.

Auszeichnungen
Die im Guide MICHELIN empfohlenen Restaurants sind nach der Anzahl der Sterne gelistet, gefolgt von Adressen mit dem „Bib Gourmand“ für ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und den Häusern mit einem Tellersymbol für eine Küche von guter Qualität. Um den Lesern die Wahl zu

erleichtern, geben die Einträge zusätzlich Auskunft über den Komfort, bei den Restaurants dargestellt durch ein bis fünf Bestecke. Bei den Hotels ist das Komfortniveau an den Haus-Symbolen erkennbar.

Bib Gourmand

Die 1997 eingeführte Auszeichnung steht für „unser bestes Preis-Leistungs-Verhältnis“. Sie weist auf Restaurants hin, die ein Maximum an Schlemmerei bieten, mit guten Produkten, die schön zur Geltung gebracht werden. Bereits für bis zu 37 Euro lässt sich hier ein dreigängiges Essen geniessen. Der „Bib Gourmand“ wird durch das Piktogramm symbolisiert. Namensgeber ist das Michelin Männchen „Bibendum“, kurz „Bib“.

Digital

Zusätzlich zur gedruckten Fassung sind die Empfehlungen der Michelin Inspektoren im Internet (www.viamichelin.de, www.guide.michelin.com und www.bookatable.de) und als Smartphone-App (zum Beispiel Guide MICHELIN Europa für iOS und Android) abrufbar.

Geschichte

1900: André und Edouard Michelin geben den ersten Guide MICHELIN heraus. Die Brüder sind überzeugt davon, dass dem Automobil die Zukunft gehört. Mit nützlichen Informationen zur Reparatur von Fahrzeug und Reifen oder Adressen von Benzindepots und Reifenhändlern im anfangs kostenlosen Guide MICHELIN wollen sie zum Siegeszug des Autos beitragen. Auch Hoteladressen sind schon für müde Autopioniere enthalten.

1908: erster Guide MICHELIN Schweiz

1923: Der Guide MICHELIN enthält erstmals detaillierte Hotel- und Restaurantempfehlungen

1926: Michelin führt die Sterne zur Bewertung von Restaurants ein

1994: Neustart für den Guide MICHELIN Schweiz

1997: Die Auszeichnung „Bib Gourmand“ wird eingeführt

2001: Der Guide MICHELIN geht im Rahmen der Website ViaMichelin online

2005: Mit dem Guide MICHELIN „New York City“ erscheint die erste Ausgabe zu einem Ziel in Nordamerika

2007: Der Guide MICHELIN expandiert mit der Ausgabe „Tokyo“ nach Asien

2009: erste Smartphone-App des Guide MICHELIN

2015: Mit dem Band „Rio de Janeiro & São Paulo“ erreicht der Guide MICHELIN Südamerika

Grundsätze
Mit jeder Ausgabe des Guide MICHELIN verpflichtet sich Michelin von Neuem zur Einhaltung der fünf Grundsätze, die dieser Reihe von Anfang an zugrunde liegen: anonymer Besuch der Inspektoren, Unabhängigkeit, Objektivität der Auswahl, jährliche Aktualisierung und einheitliche Auswahlkriterien.

Insider-Tipps
Für Grossstädte und touristische Zentren geben die Michelin Inspektoren spezielle Insider-Tipps. Diese Empfehlungen sind zusammen mit einem Foto den jeweiligen Städten vorangestellt und beinhalten eine kurze Auswahl der Häuser, die durch ihre Atmosphäre, typische Spezialitäten für die Region oder ihre reizvolle Lage bestechen. Hierbei handelt es sich neben besonderen Hotels nicht nur um Sterne-Restaurants, sondern ebenso um „Bib Gourmand"-Häuser, aber auch bodenständige Gasthäuser mit Lokalkolorit und guter Küche.

Inspektoren
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 der internationalen Spitzengastronomie und -hotellerie und haben zusätzlich eine intensive Ausbildung bei Michelin absolviert. 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.

Komfortkategorien
Der Guide MICHELIN empfiehlt die besten Adressen in allen Komfort- und Preiskategorien. Die ausgewählten Hotels sind nach Komfort gestaffelt und mit ein bis fünf Häusern klassifiziert, die Restaurants mit ein bis fünf Bestecken. In Rot gehaltene Symbole signalisieren „unsere schönsten Adressen".

Kriterien
Michelin hat folgende Kriterien für die Vergabe von Sternen für Restaurants definiert: beste Produktqualität, das Know-how des Küchenchefs, die Originalität der Gerichte und die Beständigkeit der Küchenleistung auf Dauer und über die komplette Speisekarte hinweg. Die Sterne bewerten einzig und allein, was auf den Teller kommt. Mit anderen Worten: Die

Einrichtung des Gastraums, die Servicequalität oder Annehmlichkeiten wie Einparkpersonal fliessen nicht in die Wertung ein.

Leserinnen und Leser

Mit seiner vielfältigen Auswahl wendet sich der Guide MICHELIN an ein grosses Publikum mit den unterschiedlichsten kulinarischen Vorlieben. Für jeden ist etwas dabei – von den Inspektoren geprüft und für gut befunden. Auf die Meinung der Leser legen die Redaktionen des Guide MICHELIN grossen Wert. Pro Jahr gehen Tausende Leserbriefe und E-Mails bei Michelin ein. Hinzu kommen Kommentare auf den diversen digitalen Plattformen. Sie alle tragen zur Qualität und Vielfalt der Auswahl bei.

Mobilität

Als der Guide MICHELIN im Jahr 1900 zum ersten Mal erschien, sollte er die ersten Autofahrer zum Reisen ermuntern. Seitdem sind 119 Jahre vergangen. In dieser Zeit wandelte sich der Guide MICHELIN vom allgemeinen Ratgeber für Automobilisten zu der Informationsquelle für gute Restaurant- und Hoteladressen schlechthin. Wie das ganze Unternehmen Michelin ist er seit jeher dem Grundsatz verpflichtet, das Reisen zu erleichtern und damit zu einer besseren und effizienteren Mobilität beizutragen.

Mythen

Um den Guide MICHELIN, die Sterne und die Michelin Tester rankt sich eine Vielzahl von Mythen, Gerüchten und Legenden: Der Guide MICHELIN empfehle ausschliesslich sündhaft teure Restaurants und nur Luxus-Restaurants erhielten überhaupt einen Stern. Wer nicht französisch koche, habe bei der Sterne-Vergabe keine Chance und bereits ein einziger Fehler könne den Stern kosten. Nichts davon entspricht der Wahrheit. Die Michelin Inspektoren sind offen für alle Küchenstile. Ob klassisch französisch, innovativ, ob regional, mediterran, asiatisch oder orientalisch geprägt, sämtliche Häuser werden nach den gleichen Kriterien beurteilt. Demzufolge finden sich auf der Liste der Sterne-Adressen Bistros, Landgasthäuser und trendige Gastrokonzepte ebenso wie Restaurants klassischer Prägung. In Grossbritannien hat der Guide MICHELIN schon wiederholt Pubs mit Sternen ausgezeichnet, in Hongkong gibt es ein Dim-Sum-Restaurant, das auch mit MICHELIN Stern Preise wie ein Strassenimbiss nimmt, und in Bangkok zeichneten die Tester erstmals einen Streetfood-Stand mit einem Stern aus. Sterne vergeben oder streichen die Michelin Inspektoren ausserdem nicht auf Basis eines einzigen Restaurantbesuchs, sondern erst, nachdem sich mehrere Kollegen einen Eindruck verschafft haben. Sollte ein Restaurant bei einem

Besuch einmal nicht in Topform sein, kostet das daher nicht gleich den Stern. Die grosse Mehrheit der Adressen im Guide sind gute Empfehlungen ohne Sterne.

Objektivität
Die objektiven Massstäbe, die die Michelin Inspektoren an Restaurants und Hotellerie der unterschiedlichen Länder anlegen, sind überall gleich: Ein 3-Sterne-Restaurant in Paris hat das gleiche Niveau wie eines in New York City oder Tokio.

Piktogramme
Die Piktogramme sind unverwechselbare Kennzeichen und die „universelle Sprache“ des Guide MICHELIN. Leicht verständlich, ermöglichen sie jedermann eine schnelle Orientierung. In den ersten Ausgaben des Guide MICHELIN wiesen sie auf heute selbstverständliche Annehmlichkeiten wie Strom- und Warmwasserversorgung hin. Seither sind viele Symbole verschwunden, andere wie die Piktogramme für „WLAN“ und „Spa“ hinzugekommen.

Rot
Bereits die erste Ausgabe des Guide MICHELIN erschien mit rotem Einband. Die Väter des Guide MICHELIN, André und Edouard Michelin, wählten diese Farbe, da sie sofort ins Auge sticht.

Schlüsselwörter
Seit 2017 sind den Empfehlungen des Guide MICHELIN Schlüsselwörter wie „traditionelle Küche, gastfreundlich“, „moderne Küche, elegant“ oder „Luxus, modern“ vorangestellt. Die Leser erhalten auf den ersten Blick Auskunft über Küchenstil und Ambiente eines Restaurants sowie den Charakter eines Hotels.

Sterne
1926 hob Michelin erstmals besonders gute Restaurants mit einem Stern hervor. In den Folgejahren verfeinerte der Guide seine Bewertung und vergab 1931 erstmals zwei und drei Sterne, zunächst in der französischen Provinz und seit 1933 auch in Paris. Die Sterne begründeten den Ruf des Guide MICHELIN und sind seither in allen Ländern Synonym für eine hervorragende Küche.

❀❀❀	Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!
❀❀	Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!
❀	Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!

Für die Sterne-Vergabe zählt einzig und allein die Qualität des servierten Essens. Dies bedeutet, dass für diese Auszeichnung nur die Küchenleistung und die Qualität der verwendeten Produkte zählen. Den Sternen liegen feste Kriterien zugrunde (siehe „Kriterien“). Die Sterne-Restaurants machen rund 16 Prozent der im Guide MICHELIN Schweiz 2019 empfohlenen Häuser aus. Wenn ein Restaurant ein oder zwei Sterne erhalten hat, gehört es zu den besten im Land, mit drei Sternen zu den besten weltweit.

Sterne-Koch

Michelin zeichnet nicht einzelne Köche aus, sondern Restaurants, denn Kochen auf Sterne-Niveau ist ein Mannschaftssport. Dennoch spielt der Küchenchef als Kapitän der Mannschaft eine besondere Rolle. Wenn ein Chefkoch also von einer Sterne-Adresse in ein anderes Haus wechselt, kann er die Auszeichnung nicht mitnehmen. Ein Küchenchef ist deshalb nur ein Sterne-Koch, solange er in einem Restaurant mit einem, zwei oder drei Michelin Sternen tätig ist.

Sterne-Rückgabe

Die MICHELIN Sterne sind verlegerische Symbole, die dem Leser einen Hinweis auf die zu erwartende Qualität eines Hauses geben. Deshalb kann diese Auszeichnung auch nicht „zurückgegeben“ werden. Es gilt das Prinzip „Veröffentlicht ist veröffentlicht“. Wenn ein Restaurant schliesst, erlischt der Stern, und sollte ein Restaurant sein Konzept verändern, wird es für die nächste Ausgabe erneut überprüft und neu bewertet – so wie alle im Guide empfohlenen Restaurants.

Sterne-Vergabe

Die Sterne werden nach gemeinsamer Beratung von den Michelin Inspektoren und dem Chefredakteur der jeweiligen Länderausgabe und dem Direktor aller Guides MICHELIN weltweit vergeben. Ein Stern würdigt die Leistung eines ganzen Teams und nicht eines einzelnen Küchenchefs. Für die Vergabe zählt allein das, was auf den Teller kommt. Auch die Beständigkeit der Küchenleistung spielt hierbei eine entscheidende Rolle. Unterschiedliche Michelin Inspektoren testen ein Restaurant deshalb mehrmals, bevor es einen Stern bekommt. Die Sterne werden, wie alle anderen Auszeichnungen, jedes Jahr neu überprüft und vergeben.

Teller

Mit dem Michelin Teller weist der Guide MICHELIN auf jene Restaurants hin, die „eine Küche von guter Qualität“ bieten, so die offizielle Definition des Piktogramms. Diese Häuser machen die grosse Mehrheit der vom Guide MICHELIN empfohlenen Adressen aus. Bereits

die Aufnahme in die Auswahl des Guide MICHELIN ist ein Zeichen für eine sorgfältige Küchenleistung weit über dem Durchschnitt.

Trends

Der Guide MICHELIN setzt keine kulinarischen Trends. Er beschreibt lediglich aktuelle Entwicklungen. Derzeit lässt sich eine wachsende Anzahl talentierter, junger Köche beobachten, die neue Impulse setzen, ebenso das Rückbesinnen auf regionale Zutaten. Ungebrochen auch der Trend des „Casual Fine Dining“: der Genuss einer sehr guten Küche auf hohem Niveau in legerer, lockerer Atmosphäre.

Unabhängigkeit

Die Auswahl der Hotels und Restaurants erfolgt völlig unabhängig und ist einzig am Nutzen für die Leser orientiert. Die Entscheidung, welche Häuser in der Auswahl des Guide MICHELIN erscheinen, treffen Inspektoren und Chefredakteur gemeinsam. Die Michelin Inspektoren testen die Restaurants anonym, um deren Leistungsniveau zu beurteilen. Sie bezahlen alle in Anspruch genommenen Leistungen.

Über Michelin (www.michelin.ch)

Der weltweit agierende Reifenhersteller Michelin beschäftigt 114.000 Mitarbeiter und besitzt Vertriebsorganisationen in 171 Ländern. Angespornt von der Vision einer umweltverträglichen Mobilität entwickelt, produziert und verkauft das Unternehmen Reifen für nahezu alle Fahrzeugarten, wie Flugzeuge, Automobile, Fahrräder, Erdbewegungsmaschinen, Ackerschlepper, Lastkraftwagen und Motorräder. Produziert wird in 70 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 eine Internetplattform für die persönliche Routen- und Reiseplanung. Michelin Lifestyle Limited ergänzt die breite Produktpalette rund um die Mobilität mit innovativem Zubehör. Die hohe Qualität der MICHELIN Produkte belegen auch die zahlreichen Auszeichnungen.

Rückfragen bitte an:
open up AG, Bernhard Kobel Telefon +41 (0)44 295-9078

Unser Partner bei der MICHELIN Sterne-Verleihung Schweiz 2019:

LUZERN
THE CITY. THE LAKE. THE MOUNTAINS.

Download dieser Medienmitteilung und des Bildmaterials unter: www.michelin-presse.de

MICHELIN
WIR BRINGEN SIE WEITER

Michelin Suisse SA
Route Jo Siffert 36, 1762 Givisiez

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA, Öffentlichkeitsarbeit,
Michelinstrasse 4, 76185 Karlsruhe, Fax +49 (0)721 530-1555

MICHELIN
WIR BRINGEN SIE WEITER