

## Der GaultMillau in den einzelnen Regionen

### Zürich: 18 Punkte für Rico Zandonella. Das «Baur au Lac» im Vormarsch

An Zürichs erster Adresse zelebriert man den Abschied in Raten: Horst Petermann hatte in den «Kunststuben» in Küsnacht in den letzten zwölf Monaten ungeachtet seines Rücktritts regelmässig seinen Auftritt. Das soll sich ab dem 1. Januar 2012 endgültig ändern: Rico Zandonella firmiert als Pächter, sein Lehrmeister hilft höchstens noch im Hintergrund mit. 19 Punkte kann man, so wollen es die eisernen GaultMillau-Gesetze, nicht einfach vererben. Zandonella startet seine «Solokarriere» mit 18 Punkten; jeder einzelne davon ist hochverdient. Die beiden anderen «18er» im Grossraum Zürich: Das «Mesa», leidenschaftlich geführt von Marcus G. Lindner. Und Hans-Peter Hussongs «Wirtschaft zum Wiesengrund» in Uetikon am See. Heiko Nieder («Dolder Grand», Zürich) und Martin Surbeck («Restaurant Bar Sein», Zürich), beide mit 17 Punkten im roten Buch, zählen wir ebenfalls zur Spitzengruppe.

Zwei Köche sind uns in den letzten Monaten ganz besonders aufgefallen: Laurent Eperon vom noblen «Baur au Lac» in Zürich geniesst deutlich mehr Freiraum als in seinen ersten Dienstjahren. Er bedankt sich dafür mit einer klaren Leistungssteigerung. Denis Ast im Restaurant Pearl in der Winterthurer Altstadt (im Hotel Krone) ist der zweite Zürcher Aufsteiger der Saison. Er klettert wie Eperon auf stolze 16 Punkte.

Punktezuwachs für fünf weitere Restaurants: Note 15 für «Didi's Frieden» in Zürich und für den «Hirschen» in Eglisau (neuer Chef: Christian Kuchler). Note 14 für die «Neue Forch» auf der Forch. Note 13 fürs «Altro» in Zürich und fürs «Bloom» in Winterthur.

Sechs Restaurants sind neu gelistet: «Camino» (13), «Freieck» (13) und «Certo» (12) in Zürich. «Taggenberg» (14, Neueinschätzung nach Wirtewechsel) und «Concordia» (13) in Winterthur, «Impuls» (14) in Wetzikon.

Gespannt sind wir auf die Zürcher «Restaurant-Eröffnung des Jahres»: Die beiden Spitzenköche Antonio Colaianni und David Martinez Salvany führen gemeinsam das Rooftop-Restaurant Clouds im Zürcher Prime Tower (ab 12. Dezember 2012)

### Basel: Im Bann von Peter Knogl und Tanja Grandits

Zwei Köche räumen in Basel ab. Peter Knogl, GaultMillaus «Koch des Jahres 2011», hält dem Trubel erwartungsgemäss mühelos stand, sorgt im Hotel Les Trois Rois (Restaurant Cheval Blanc) für neue kulinarische Höhenflüge und für einen Umsatzrekord (18 Punkte). Tanja Grandits geht in der «Stucki»-Küche einen sehr aufwendigen, eigenen und oft auch riskanten Weg. Ihr Publikum ist ungeachtet aller Herausforderungen hingerissen ... und wir sind es auch (17 Punkte). Kenner wissen, dass noch ein Dritter ganz oben mitmischt: Peter Moser, «Les Quatre Saisons» im Hotel Europe (18 Punkte). Zur Basler Spitze zählen wir auch Erik Schröter («Viva», Oberwil, 16 Punkte); von ihm wird man noch hören.

Das «Matisse» in Basel ist mit 14 Punkten erstmals im Guide gelistet, das «Schloss Binningen» kehrt mit 13 Punkten zurück.

## **Luzern und die Innerschweiz: Der erste «Koch des Jahres»!**

Im kleinen Kanton Schwyz ist die Dichte an herausragenden Köchen enorm. Jetzt startet einer endgültig durch: Franz Wiget vom «Adelboden» in Steinen ist mit 18 Punkten GaultMillaus «Koch des Jahres»! Die begehrteste Auszeichnung der Szene geht erstmals in die Zentralschweiz. Die fünf anderen «Grossen» im Kanton verteidigen ihre Punkte mühelos: Werner Bürgi («Bürgi's Burehof», Euthal, 17 Punkte), Markus Gass («Adler», Hurden, 17 Punkte), Tony Schmidig («Rigiblick», Lauerz, 16 Punkte), Dani Jann («Adler», Ried-Muotathal, 16 Punkte) und Tobias Funke («Funkes Obstgarten», Freienbach, 16 Punkte) sind jederzeit auch eine längere Anreise wert.

Ruhen sich im Kanton Luzern die GaultMillau-Köche zu sehr auf ihren Lorbeeren aus? Auffallend ist, dass wir in vielen Restaurants in der Stadt und am See in der ewig gleichen Speisekarte blättern; das kann auf die Dauer nicht gut gehen. Die «Platzhirsche» im Kanton kriegen vorläufig keine Konkurrenz: Rapahel Tuor («Adler», Nebikon, 17 Punkte) und der nach wie vor völlig entfesselte Stefan Wiesner («Rössli», Escholzmatt, 17 Punkte) kochen in einer eigenen Liga.

Besonders aufgefallen ist uns diesmal kein «junger Wilder», sondern eher ein «alter Meister»: Hannes Baumann in Wikon gibt zu seinem 50. Geburtstag nochmals so richtig Gas. Sein «Bahnhöfli» heisst jetzt «Bim Buume» und steht neu mit 16 Punkten im roten Buch.

In der Stadt Luzern musste sich Kerstin Rischmeyer («Jasper» im Hotel Palace) erstmals als Chefin den Testern stellen: Mit 15 Punkten ist ihr der Start ganz ordentlich geglückt. Zwei Luzerner Restaurants schaffen erstmals den Sprung in den GaultMillau: das trendige «Poho» in Weggis und das «Wiederkehr» in Luzern (je 13 Punkte). Erst nach Redaktionsschluss wurde bekannt, dass Pascal Schmutz («Entdeckung des Jahres 2011») vom krisengeschüttelten «Vitznauerhof» in Vitznau ins «Bam Bou» nach Luzern wechselt.

Drei starke neue Adressen in den Urkantonen: Fabian Inderbitzin heuerte im «Belvédère» in Hergiswil NW an und hatte am See einen grossen Start (15 Punkte). Ulf Braunert (ehemals «Palace», Luzern) kocht im «Hess by Braunerts» in Engelberg OW erstmals auf eigene Rechnung und räumt in seinem ersten Jahr kräftig ab: 15 Punkte Startkapital, Auszeichnung zum «CigarMan of the Year»; Küche und Smoker's Lounge sind beeindruckend! Auf dem oft langen Weg zum Gotthardtunnel empfehlen wir einen Boxenstopp in der «Krone» in Wassen UR (13 Punkte).

## **Bern: Zwei Namen sollte man sich merken – Markus Arnold und Jan Leimbach**

Wetten, dass in Bern-City und in der Lenk die Korken knallen? Zwei junge Chefs kochen sich in die «Super League» der Schweizer Szene. Markus Arnold hat im Restaurant Meridiano (Kursaal, Bern) seine Linie gefunden und seinen Ehrgeiz unter Kontrolle. Der erst 28-jährige Luzerner verlangt von sich und seiner blutjungen Brigade sehr viel und verblüffte uns mit jedem Gang. Das Ergebnis: Punkt Nr. 17 und die begehrte Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres»! Jan Leimbach haben wir schon etwas länger auf dem «Radar». Was er den Gästen im Fünfsternehotel Lenkerhof (Lenk) Abend für Abend serviert, ist schon beeindruckend. Der junge Deutsche gehört zu den besten Hotel-Küchenchefs im Land; das wollen wir mit dem 17. Punkt auch dokumentieren.

Der Aufstieg der beiden jungen Chefs wird die «alten Hasen» im Geschäft nicht allzu sehr beunruhigen: Robert Speth («Chesery», Gstaad) und Nik Gygax («Löwen», Thörigen) bleiben im Kanton Bern mit 18 Punkten die Platzhirsche.

Acht weitere Berner Restaurants legen zu: Sascha Berther («Moospinte», Münchenbuchsee) ist ein würdiger Nachfolger des legendären «Chrüter-Oski». Wir erwarten von ihm noch mehr, stimulieren ihn mal mit dem 16. Punkt. In die 15er-Liga steigen das Grand Hotel Giessbach («Le Tapis Rouge») in Brienz und das «Höchhus» in Steffisburg auf. Das «Parkhotel Bellevue» in Adelboden, die «Casa Novo» in Bern, das Lindner Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken und das «Bellevue» in Spiez klettern auf 14 Punkte. Das «Schloss Hünigen» in Konolfingen ist neu mit einer 13 bewertet.

Sechs Restaurants sind neu aufgeführt: das «Lueg» in Kaltacker und der «Bären» in Sigriswil mit je 14 Punkten, der «Schweizerhof» in Bern («Jack's Brasserie») mit 13. Ein Trio fasst die Einsteigernote 12: «Kreuz» in Herzogenbuchsee, «Hornberg» in Saanenmöser, «De la Clef» in Les Reussilles.

## **Aargau/Solothurn: Vier Aufsteiger**

Die Besten im Mittelland kochen in einer eigenen Liga: Reto Lampart («Lampart's», Hägendorf SO), Arno Sgier («Traube», Trimbach SO), der verblüffende Jörg Slaschek («Attisholz», Riedholz SO) und Felix Suter («Zur Säge» in Flüh SO) zementieren ihre 17 Punkte und denken nicht daran, sich auf ihren Lorbeeren auszuruhen.

Vier Restaurants steigen auf: Die «Sonne» in Gunzgen SO, das «Forst» in Thunstetten SO und das «Essenz» in Brugg AG haben neu 14 Punkte; das «Salzhaus» in Solothurn klettert auf die Note 13. Einzige Neuentdeckung: die «Brücke» in Niedergösgen SO, 14 Punkte.

## **Ostschweiz: Schöner essen in Rapperswil**

Im Kanton St. Gallen legen fünf Restaurants zu, zwei davon in Rapperswil: Wir belohnen die langjährig gute Arbeit von Walter Merz in der «Villa Aurum» mit dem 16. Punkt und freuen uns auch über einen jungen, talentierten Reto Hasler im «Dieci al Lago» (neu 14). Das «Segreto» in Wittenbach kehrt in die 15-Punkte-Liga zurück. Der «Stadthof» in Rorschach ist neu mit 14 Punkten im Buch. Ein Geheimtipp ist das Golfrestaurant in Bad Ragaz (13); damit bringt's das «Grand Resort» total auf beeindruckende 58 Punkte!

Vier neue Adressen (darunter drei «Löwen»!) im Kanton St. Gallen: «Zum Löwen» in Tübach (14), «Englers am See» in Rorschach (13). «Zunft Haus zum Löwen» in Sargans (13) und «Löwen» in Walenstadt (13). Erst nach Redaktionsschluss bekannt geworden: Das «Einstein» in St. Gallen engagiert den GaultMillau-erprobten Chris Trever als Executive Chef.

In Lömmenschwil SG zauberte der hochbegabte Nenad Mlinarevic in der «Neuen Blumenau» nur einen Sommer lang. Dann spielte der «Transfermarkt», und der Wiener Milliardär Peter Pühringer engagierte ihn für sein luxuriöses «Park Hotel» in Vitznau LU (noch im Rohbau!).

Drei Aufsteiger, drei Neulinge im Kanton Thurgau: Das «Gambrinus» in Weinfelden (neu 15), die «Krone» in Gottlieben (14) und der «Muggensturm» in Bischofszell (14) legen zu. Die «Jakobshöhe» in Kreuzlingen (14), «Schloss Klingenberg» in Homburg (13) und «Michelas Ilge» in Arbon (12) verstärken die Thurgauer Szene.

Zwei Veränderungen im Appenzellischen: Das Restaurant Säntis in Appenzell klettert wieder auf 13 Punkte, der «Sternen» in Bühler ist eine Neuentdeckung (12).

In den Kantonen Schaffhausen (Aushängeschild: 19-Punkte-Chef André Jaeger in der «Fischerzunft») und Glarus sowie im Fürstentum Liechtenstein gibt's keine Neuentdeckungen zu vermelden.

## **Graubünden: Die Homann-Sensation. Und Dalsass im Engadin!**

Die Bündner Szene bebt! In keinem anderen Kanton entdeckten und «beförderten» wir so viele erstklassige Restaurants. Vor allem zwei Brüder haben uns begeistert: Horst und Daniel Homann zünden im fernen Samnaun ein Feuerwerk nach dem anderen. Nach einem mehrstündigen Menü und 24 (!) Friandises war für uns klar: Die Homann Brothers kriegen den 18. Punkt und sind die «Aufsteiger des Jahres»! Einziger Makel in der Samnauner Success-Story: Die Jungs kochen pro Abend nur gerade für zwölf Gäste; das wird ein schönes Gerangel um die Tische absetzen ... Auf dem Weg nach Samnaun kann man bei zwei weiteren gut etablierten 18-Punkte-Chefs einkehren: bei Dani Bumann in der «Chesa Pirani» in La Punt und bei Martin Göschel im «Paradies» in Ftan.

Im Engadin wird der Konkurrenzkampf diesen Winter noch härter geführt: Martin Dalsass, der beste Koch im Tessin, wechselt als Jöhri-Nachfolger ins «Talvo» nach St. Moritz-Champfèr. Wir trauen dem wirbligen Südtiroler am Ort seiner Träume alles zu, setzen aber der guten Ordnung halber seine «Standardnote» 18 in Klammern. Gleich nebenan eröffnet das «Giardino Mountain»; die Manager bringen ihren Jungstar Rolf Fliegau aus Ascona mit in die Berge (nur im Winter).

In St. Moritz rockt mit Matthias Rook ein blutjunger Executive Chef das Kempinski Grand Hotel des Bains. Vor allem im Vorzeigerestaurant Cà d'Oro geht die Post ab. Dafür gibts jetzt Post von uns: Punkt Nummer 16! Auch die kontinuierlichen Fortschritte im noblen «Suvretta House» sind uns nicht entgangen – wir erhöhen auf Note 15. In Brail (In Lain Hotel Cadenau) attestieren wir dem jungen Chef viel Talent (neu 15). In Pontresina legen «Saratz» (neu 15) und «Rosatsch» (neu 13) zu. In Bever klettert die «Chesa Salis» auf 14 Punkte.

Neue Engadiner Adressen im GaultMillau: «Tschiné» (im Hotel Carlton) und «Les Saisons» (im «Kempinski») in St. Moritz mit je 14. Das «Engiadina» in Zuoz mit 14 und das «Morteratsch» in Pontresina mit 13. Im Buch, aber noch ohne Bewertung das «Thailando» im Hotel Albana in Silvaplana. Da wurde gleich die ganze Thai-Brigade vom «Collina» im selben Ort «abgezügelt» ...

Aufwärts geht's in Arosa, vor allem im «Kulm»: Gleich zwei Restaurants des Hauses («Stüva Cuolm», «Muntanella») klettern auf 14 Punkte hoch. Neue Aroser Adressen: «Cristallo» und «Golfhuus», je 13. In Klosters verbessert sich die «Chesa Grischuna» auf 14 Punkte. In Davos

ist die «Schatzalp» erstmals gelistet (13). In Flims holt sich die «Rotonde» im Waldhaus den 14. Punkt zurück.

Stolz sind wir auf tolle GaultMillau-Restaurants abseits der grossen Jetset-Stationen. In Schnaus, genauer in der «Stiva Veglia», verblüffte uns Tino Zimmermann; er ist unsere «Entdeckung des Jahres» in der Deutschschweiz (14 Punkte). In Brigels sind wir vom «Val» sehr angetan (14). In Andiast empfehlen wir das «Postigliun» als neue Adresse (13). In Trin befördern wir die «Casa Alva» auf 14 Punkte.

In der Kantonshauptstadt Chur reihen sich das «Basilic» (12) und das «Zunftthaus zur Rebleuten» (12) unter die GaultMillau-Adressen.

Das «Bündner Schlusswort» gebührt dem «Schauenstein» in Fürstenu: 19-Punkte-Chef Andreas Caminada ist endgültig zum Star der Branche aufgestiegen. Wie souverän und gelassen er mit so viel Ruhm und Ehre, aber auch mit der gewaltigen Nachfrage nach einem freien Tisch (Wartezeit acht Monate!) und der fast täglichen «Überprüfung» durch internationale Medien und Branchenkollegen umgeht, ist schon beeindruckend.

## **Tessin: Eine echte Entdeckung. Und zwei neue 16er**

Erstaunlich, wie gut man in den Tessiner Valli essen kann. Auf dem Weg ins Onsernonetal empfehlen wir neu das «Tentazioni» in Cavigliano. Matthias Althof überrascht mit einer sehr aufwendigen, raffinierten Küche, seine Frau Elvira ist für die Desserts zuständig. Das «Tentazioni» ist mit 15 Punkten unsere «Entdeckung des Jahres» im Tessin. Ein paar Kilometer weiter, im kulinarischen Epizentrum Ponte Brolla, schafft es noch ein neues Restaurant in den Guide: das «T3E Terre» (13 Punkte). Dritter Tessiner Newcomer: «Il Tartufo» in Orselina (13).

Der Wegzug von 18-Punkte-Chef Martin Dalsass (von Sorengo nach St. Moritz-Champfèr) lässt sich nicht so leicht kompensieren. Immerhin steigen zwei Tessiner Chefs neu in die 16-Punkte-Liga auf: Rolf Fliegau vom molekular inspirierten «Ecco» im «Giardino» in Ascona und Gian Luca Bos in der sympathischen, auch den Weinfreak begeisternden «Conca Bella» in Vacallo. Fünf weitere Restaurants legen zu: «Marina» im «Eden Roc» in Ascona (14), «San Martino» in Porto Ronco (14), «La Sorgente» in Vico Morcote (14), «Villa Castagnola» in Lugano (14) und «Al Sasso» in Avegno (13).

## **Wallis: Aufsteiger des Jahres. Neue 16er in den Bergen!**

«Ganz oben» ist alles klar: Der überragende Didier de Courten in Sierre (19 Punkte) und der unermüdliche Markus Neff in Saas-Fee (18 Punkte) sind die Stars im Kanton. Und: Zermatt bleibt auch kulinarisch eine herausragende Feriendestination! Im «Findlerhof» bei Franz und Heidi kann man neu die 14-Punkte-Tafel montieren. Auch das moderne Hotel Matthiol schafft's in den Guide (13).

Gleich drei Walliser Chefs starten durch und schaffen es in die 16-Punkte-Liga: Damien Germanier im «Botza» in Vétroz ist unser «Aufsteiger des Jahres» in der Romandie. Samuel Destaing kocht im «Hôtel des Alpes» in Orsières bereits (fast) so gut wie sein legendärer Vor-

gänger Jean-Maurice Joris. Der italienische Chef Marco Bassi hievt das noble «Chalet d'Adrien» in Verbier eine Stufe höher.

Die weiteren Aufsteiger: «La Sitterie» in Sion (15), «Schweizerhof» in Saas-Fee (15), «Berra» in Choëx (15), «Zur alten Gasse» in Bellwald (14), «La Grange» in Verbier (14).

Die weiteren Neulinge im Guide: «Guarda Golf» in Crans-Montana (13), «Tenne» in Gluringen (13), «Les Touristes» in Martigny (13), «Panorama» in Mollens (13), «Baschi» in Geschinen (12), «Les Bisses» in Haute-Nendaz (12).

## **Romandie: Neues aus der 19-Punkte-Liga. Applaus für die «Köchin des Jahres»!**

Die Szene ist im Umbruch, ein Generationenwechsel im Gang. Gérard Rabaey hat sein Restaurant in Brent Anfang 2011 an Stéphane Décotterd übergeben. Philippe Rochat kündigt den grossen Wechsel in Crissier per 1. April 2012 an: Benoît Violier wird sein Nachfolger. Was heisst das für den GaultMillau? Wir haben in Brent verschiedentlich ganz ausgezeichnet gegessen. Aber in unserem Guide kann man 19 Punkte nicht einfach vererben: Décotterd startet seine Chefkarriere mit vielen Komplimenten und 18 Punkten. Rochat kocht glücklicherweise noch sechs Monate für seine riesige Fangemeinde; also bleiben die 19 Punkte. Beim zweiten Waadtländer 19-Punkte-Chef findet der Generationenwechsel still und leise statt: Papa Bernard Ravet steht nach wie vor als Erster am Herd – aber Sohn Guy übernimmt immer mehr Verantwortung.

Noch sind es in der Schweiz wenige Frauen, die den Sprung an die kulinarische Spitze wagen. Also wird der Ehrentitel «Köchin des Jahres» auch nur selten vergeben. Jetzt rücken wir ihn wieder mal heraus: Maryline Nozahic in Cheseaux-Noréaz bei Yverdon («La Table de Mary») hat uns verzaubert; wir überreichen ihr beeindruckt den 16. Punkt und den grossen Titel. Gefeierte wurde bereits in Lausanne: Das «Lausanne Palace & Spa» ist GaultMillaus «Hotel des Jahres 2011» – auch weil mit Edgard Bovier ein brillanter Executive Chef am Herd steht.

Im Kanton Waadt klettern neben «La Table de Mary» 14 weitere Chefs einen Punkt höher: Das Restaurant du Jorat in Mézières und die Auberge de la Veveyse in St-Légier sind uns neu stolze 16 Punkte wert. Die Auberge du Chasseur in Essertines-sur-Rolle ist jetzt eine 15-Punkte-Adresse. Die 14er: «Du Chasseur» in Allaman, Restaurant des Bains in Avenches. «L'Ecusson Vaudois» in Bretonnières, «La Clef d'Or» in Bursinel, «Le Cinq» in Lausanne, «Café du Mont-Blanc» in Lonay, «Le Prieuré» in Pully. Die neuen 13er: «Le Baron Tavernier» in Chexbres, «L'Éléphant Blanc» und «Obeirut» in Lausanne, «La Station de Sens» in Vevey.

17 Waadtländer Restaurants sind erstmals im Guide aufgeführt, eines wird besonders ausgezeichnet: Julien Retler hat nach einem spannenden Parcours zu grossen Chefs in Morges selber eröffnet («Le Petit Manoir», 14 Punkte); er ist die «Entdeckung des Jahres in der Romandie». Neun Restaurants steigen mit 13 Punkten ein: «La Couronne» in Avenches (Neueste Info erst nach Redaktionsschluss: Der Küchenchef hat das «La Couronne» bereits wieder verlassen.), «Le Café Suisse» in Bex, «Tawan-Thai» in Cossonay, «Café des Mousquines», «La Bavaria», «Le Tramway» und «Tom Yam» in Lausanne, «L'Auberge du Château» in Nyon, «Schloss Salavaux» in Salavaux. Die neuen 12er: «La Pinte du Paradis» in Aigle, «La Grenade» in Aubonne, «Aux Trois Petits Points» und «L'Indochine» in Lausanne, «Le Belmont» in Belmont-sur-Lausanne, «Café

du Marché» in Nyon und «Auberge de la Gare» in Grandvaux. Im Kanton Genf bleibt Philippe Chevrier der starke Mann. Seine Leistung in der «Domaine de Châteauevieux» in Satigny ist über-  
ragend (19 Punkte), in seinen kleineren «Filialbetrieben» wird konstant auf sehr gutem Niveau  
gekocht. Zwei Restaurants steigen auf: Das «Rasoi by Vineet» im «Mandarin Oriental» wird zwar  
vom grossen indischen Meister Vineet Bhatia nur «ferngesteuert», aber die Leistung überzeugt  
– neu 16 Punkte. Das «Asseyez-vous» verbessert sich auf 14 Punkte. Fünf neue Adressen: «Bay-  
view» (im «President Wilson, 14), «Code Rouge» (13) und «L'Improviste» (13) in Genf, «Châ-  
teau de Penthes» in Chambésy (14), «Fontaine» in Soral (12).

Im Kanton Fribourg steigen vier Restaurants auf: «Au Sauvage» (13) und «Le Beausite» (13)  
zementieren den Ruf von Fribourg als Gourmetstadt. Die «Käserei» in Murten und «Carpe Diem»  
in Pensier sind neu mit 14 Punkten bewertet. Unsere Tester entdeckten im Kanton fünf  
neue Adressen: «Aigle-Noir» in Fribourg (14), «Pinte des Mossettes» in Cerniat (14, Rückkehr  
in den Guide), «Cailler» in Charmey (12), «De la Tour» in La Tour-de-Trême (12) und das «Golf  
Resort de la Gruyère» in Pont-la-Ville (12).

Im Kanton Neuenburg klettert das Hôtel du Peyrou im Hauptort auf 15 Punkte. «Exposition  
Sud» (14) und «Ferme des Brandt» (13) in La Chaux-de-Fonds sowie «La Désobéissance» in  
Neuenburg (13) sind erstmals im roten Buch.

Im Kanton Jura bei 18-Punkte-Chef Georges Wenger in Le Noirmont entdeckten wir unseren  
«Sommelier des Jahres»: Thomas Schmidt gibt sein riesiges Fachwissen auf angenehme Art  
an seine Gäste weiter. Einzige Neuentdeckung im Jura: «Komachi» in Delémont, 13 Punkte.