



SWISS  
WINE LIST  
**AWARD**  
2018

# Weinkarten vom Feinsten

Anknüpfend an den grossen Erfolg in 2017 wurde der Swiss Wine List Award, der von VINUM unter dem Patronat des Schweizer Sommelierverbandes durchgeführt wird, zum zweiten Mal vergeben. Mehr als 220 Weinkarten wurden eingereicht. Das hohe Niveau der Einsendungen forderte die Jury heraus und machte ihr die Entscheidung erneut nicht einfach. Entdecken Sie auf den folgenden Seiten die Gewinner des Jahres 2018 – die Restaurants mit der besten Weinauswahl der Schweiz.

**Text: Nicole Harreisser**



**The Japanese  
Andermatt**

# The Best

Nie war die Entscheidung der Jury so eindeutig: «The Japanese» verführt mit asiatischer Anmut inmitten der Schweizer Alpen: Executive Chef Dietmar Sawyere kredenzt mit seinen Sushi-Mastern den genussfreudigen Gästen authentische japanische Küche auf Sternenniveau. Head-Sommelier Simon Gustafsson kann für die Weinbegleitung der Kreationen aus dem Vollen schöpfen: Er zeichnet auch verantwortlich für die erlesenste Sake-Auswahl der Schweiz. 1200 Positionen aus 28 Weinländern umfasst die Weinkarte. Internationale Gäste kommen in den Genuss von Schweizer Weinen, die oftmals im Ausland noch wenig bekannt sind.

[www.chediandermatt.com](http://www.chediandermatt.com)

## Facts & Figures

# Der Award in Zahlen

Der Swiss Wine List Award, der in diesem Jahr zum zweiten Mal von VINUM unter dem Patronat des Schweizer Sommelierverbandes durchgeführt wurde, hat vor allem eines gezeigt: Ohne Schweizer Weine kommt keine Weinkarte aus.

Eine Weinkarte ist wie ein offenes Buch und braucht als Einstieg immer ein Inhaltsverzeichnis, damit die Gäste sich orientieren können. Bei der Gliederung einer Weinkarte ist die Übersichtlichkeit und der logische, geografische Aufbau der Länder und Regionen sehr wichtig. Informationen wie Rebsorten, Jahrgang, Produzent, Land, Region, Flaschenvolumen und Alkoholgehalt dürfen nie fehlen. Das Weinangebot muss zudem die geografische Lage des Gastro-Betriebes und dessen Speisenangebot widerspiegeln. Weine aus der unmittelbaren oder näheren Umgebung müssen vorhanden sein, denn viele Gäste fragen zuerst nach einem Wein aus der Gegend, in der man sich befindet. Weine aus der eigenen Region, dem eigenen Kanton, dürfen also nicht fehlen.

Sehr wichtig ist das Einreichen einer Originalkarte, denn die Haptik, das Papier, der Umschlag und das Design, betreffend Originalität und Farben, bestimmen die Handhabung einer Karte und geben wertvolle Jury-Punkte, die mit einem simplen Ausdruck oder einer Fotokopie verschenkt werden. Die Jury möchte, wie die Gäste auch, die Weinkarte in den Händen halten. Eine klare Schrift und grafische Linien sorgen zudem für Übersicht und gute Lesbarkeit. Ein breites Angebot von glasweisem Ausschank wird Gästen gerecht, die Neues probieren möchten.

Überflüssig sind lange, subjektive Beschreibungen der Weinsensorik. Einige wenige, prägnante Worte genügen. Schon tausendmal gehörte Sprüche und Zitate über Wein sind überflüssig, besonders, wenn sie

### FACTS ZUM SWISS WINE LIST AWARD

# 227

WEINKARTEN

# 23

WEINKARTEN  
MIT AUSGEZEICHNET  
BEWERTET

# 60

WEINKARTEN  
MIT SEHR GUT  
BEWERTET

# 62

WEINKARTEN  
MIT GUT BEWERTET

sich endlos wiederholen. Nebst Champagner werden Schaumweine aus der Schweiz, Cava aus Spanien, Spumante aus Italien oder Crémant aus Frankreich kaum aufgeführt. Süsseweine aus dem Wallis, aus Deutschland oder kanadische Weltklasse-Eisweine, in Mikroportionen angeboten, wären ein sicherer Zusatzverkauf. Vor allem aber dürfen Schweizer Spezialitäten und neue Schweizer Rebsorten nicht fehlen.

Die Glaubwürdigkeit einer Weinkarte steht und fällt mit ihrer Preisgestaltung. Wer glaubt, Prestigeweine zu Fantasiepreisen anbieten zu können, erntet höchstens Hohn und Spott. Das Schielen auf Anerkennung und Applaus wird meistens durchschaut. Die Weine bleiben dann mangels Nachfrage im Keller liegen und sind reines Blendwerk für naive Neulinge. Wer immer noch mit sogenannten Faktoren seine Weine berechnet, wird es im Weinverkauf schwer haben. Eine Weinkarte, die wie eine Preisliste daherkommt, ist die liebloseste Form der Präsentation vom Weinkeller eines Gasthauses. Sie darf aber auch kein Fachbuch sein, denn die stehen meistens schon im Büchergestell beim Gast zuhause.



**Bruno-Thomas Eltschinger**

Jury-Präsident SWLA,  
Präsident Sommelier-Verband  
Deutschschweiz  
SVS | ASSP-Vizepräsident  
National für die Deutschschweiz

Unter dem Patronat von:



Wir bedanken uns herzlich bei unseren Partnern für die Unterstützung des Swiss Wine List Award:



Jean-Marc Amez-Droz von Swiss Wine Promotion mit Yvonne Stöckli

Alpenblick Wilderswil

**SWISS**

Die Leidenschaft für Schweizer Weine begleitet Yvonne und Richard Stöckli bereits seit Jahrzehnten. Richard Stöckli legte vor mehr als 35 Jahren den Grundstein für diese unglaubliche Weinvielfalt. Und immer wieder «muss» die Weinbibel ergänzt werden mit Neuentdeckungen. Das können mitunter bis zu zehn Weine im Jahr sein. [www.hotel-alpenblick.ch](http://www.hotel-alpenblick.ch)



Rosaly's Zürich

**CLICK**

Schweizer Klassiker treffen auf eine ungewöhnliche Weinkarte: Tagesaktuell können die Gäste des Hauses in der elektronischen Weinkarte schmökern und bekommen Informationen, die über simples Food-pairing hinausgehen. Die Weinkarte auf dem Tablet weckt den Spieltrieb: So mancher Gast möchte das Gadget nicht mehr aus der Hand legen. [www.rosalys.ch](http://www.rosalys.ch)



Napa Grill Zürich

**THE WINE**

Der «Golden State» wird im Napa Grill gelebt und zelebriert. Unglaubliche Weine schmücken eine absolut auf Kalifornien fokussierte Weinkarte. Gastgeberin Denise Busold und Sommelier Giuseppe Albaceli verwöhnen ihre Gäste zudem noch mit einzigartigen Tropfen aus Frankreich und der Schweiz, die sie von Freunden des Hauses beziehen. [www.napagrill.ch](http://www.napagrill.ch)



Hotel Grischa Davos

**SPIRITS**

Fleischeslust trifft auf Hochprozentiges. Fleischliebhaber können es sich im Monta Grillrestaurant richtig gut gehen lassen: Auf Vorbestellung wird der Drehspieß angeheizt. Neben rund 180 Weinen aus sieben Ländern bietet die umfangreiche Spirituosenkarte die passenden Spirits, um den Abend genussvoll ausklingen zu lassen. [www.hotelgrischa.ch](http://www.hotelgrischa.ch)



The Restaurant Andermatt

**BUBBLES**

Nicht nur der Wein-Aficionado kommt im «The Restaurant» voll auf seine Kosten, auch die Liebhaber der perlenden Tropfen können hier aus dem Vollen schöpfen und sich den Abend mit sprudelnden Raritäten versüssen. Besonders beeindruckt die Auswahl an Raritäten. [www.chediandermatt.com](http://www.chediandermatt.com)



Head-Sommelier Simon Gustafsson (2. v. l.) mit seinem Team und Sylvain Carnal, GD Vranken Pommery Suisse (ganz rechts)

## The Japanese Andermatt Kunstwerk

Das «The Japanese» beeindruckt den Gast bereits beim Betreten des Restaurants: man blickt sofort auf den langen Sushi-Counter, hinter dem der Sushi-Master Kasu millimetergenau und hauchdünn Fische für äusserst delikate Sushi- und Sashimi-Gerichte zuschneidet und ganz in seinem Element ist. Ein wahres Kunstwerk!

Für das Food-Pairing der authentisch japanischen Küche kann Head-Sommelier Simon Gustafsson nicht nur auf heimische und internationale Weine und Schaumweine zurückgreifen, der Weinkeller beherbergt auch eine der grössten Sake-Auswahlen Europas mit über 70 Positionen. Ein ganz besonderer Sake befindet sich auch darunter: der Masuzumi, ein Konshu, ein gelagerter Sake aus dem Jahr 2005. Dieser wird in gebrauchten Holzfässern des Champagnerhauses Henri Giraud ausgebaut. Der persönliche Sake-Favorit von Simon Gustafsson ist der Aramasa von Enter.Sake, ein Kimoto Junmai Daiginjo. Es wurden nur drei Tanks produziert und er ist auf dem Markt nicht mehr erhältlich. Einige wenige Flaschen gibt es noch im «The Japanese».

Die Weinkarte bietet dem Gast einen überraschenden Mix aus Breite und Tiefe: Schweizer Weine neben klassischen europäischen Regionen und vor allem Entdeckungen aus weniger bekannten Gebieten der Weinwelt. Diese Möglichkeiten motivieren Simon Gustafsson täglich aufs Neue und machen seine Aufgabe unglaublich spannend.

[www.chediandermatt.com](http://www.chediandermatt.com)

### 2. Platz Gourmet & Sterne The Dolder Grand Zürich

Im Gourmetrestaurant mit junger und innovativer Küche von Heiko Nieder kann Sommelière Lisa Bauer aus dem Vollen schöpfen: Mehr als 500 Weine und Schaumweine stehen im markanten Winecube des Restaurants bereit, um als perfekte Weinbegleitung den Abend unvergesslich zu machen.

[www.thedoldergrand.ch](http://www.thedoldergrand.ch)

### 3. Platz Gourmet & Sterne Einstein Gourmet St. Gallen

Sommelier und Maitre Tobias Hess versteht es vortrefflich, den klassisch französischen Kochstil der gleichberechtigten Doppelspitze in der Küche, Sebastian Zier und Moses Ceylan, nicht nur zu begleiten, sondern zu betonen. Der Keller des Hauses fasst 1400 Weine, aus denen er die optimale Begleitung für jeden Gast wählen kann.

[www.einstein.ch](http://www.einstein.ch)



**el paradiso** St. Moritz

# Im Paradies

Das «el paradiso» ist schon bekannt, konnte es doch bereits im letzten Jahr die Jury überzeugen und den Sieg in der Kategorie gehobene Küche für sich verbuchen. Die treibende Kraft hinter dem Erfolg des «el paradiso» ist Hüttenwirtin und Sommelière Anja Zingg. Zusammen mit ihrem Maître Uli Stamm hat sie auf 2181 Metern ein unvergleichliches Weinparadies geschaffen. Das «el paradiso» gehört zum kleinen Kreis der Restaurants mit einer weltweit herausragenden Weinkarte.

Alle Weine wurden sorgfältig ausgewählt. Die Gastgeber stehen gerne mit Rat und Tat bei der Weinauswahl zur Seite – und das nicht nur direkt am Tisch, gerne nehmen sie die Gäste auch mit in den wunderschönen Weinkeller. Der Weinkeller kann auch zur Bühne werden: Für ein romantisches Tête-à-Tête oder in grösserer Runde mit bis zu acht Personen für eine exklusive Weindegustation in totaler Privacy und mit einer exquisiten und prämierten Weinauswahl. Nicht alle Gäste wünschen eine Hilfestellung bei der Auswahl, oft sind sie selbst Weinkenner und haben einen gut sortierten privaten Weinkeller. Teils haben die Gäste auch ihren persönlichen Favoriten, den sie immer wieder bestellen, teils lassen sie sich von Anja und Uli für eine Neuentdeckung begeistern. Einen persönlichen Favoriten hat Anja Zingg nicht, sie liebt gereiften Vintage-Champagner, mit dem sie hoffentlich auf den Erfolg angestossen hat.

[www.el-paradiso.ch](http://www.el-paradiso.ch)

## 2. Platz Gehobene Küche

**Hotel Saratz Pontresina**

Die liebevolle und sorgfältige Weinauswahl des Hauses spiegelt regionale Verbundenheit wider, nicht ohne den Blick für Neues und Fernes zu verlieren. Auch vermehrt Weine aus biodynamischem Anbau aus verschiedenen Weinregionen ergänzen die marktfrische Küche, um den Gast zu begeistern.

[www.saratz.ch](http://www.saratz.ch)

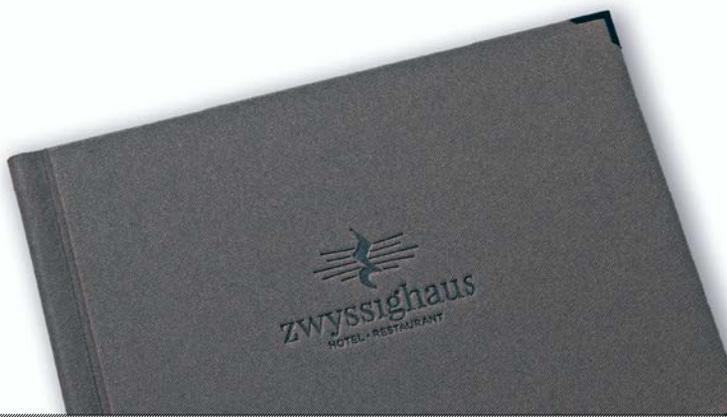
## 3. Platz Gehobene Küche

**La Rôtisserie Zürich**

Schon im vergangenen Jahr landete die feine Weinkarte des Storchen unter den besten 25 Weinkarten der Schweiz. Stefan Werthmüller und sein Team haben für ihre Gäste neben bekannten Tropfen auch die eine oder andere noch unbekanntere Flasche Wein im Köcher, die die raffinierten Kreationen des Küchenchefs Cyrille Anizan vortrefflich begleiten.

[www.storchen.ch](http://www.storchen.ch)





## Zwyssighaus Bauen

# Leidenschaft

Ein Restaurant mit Geschichte: Das «Zwyssighaus» ist das Geburtshaus des Komponisten des Schweizerpsalms Pater Alberik Zwyssig und blickt auf eine sehr lange Erfolgsgeschichte als Pension und Restaurant zurück, erstmals im Jahre 1776 erwähnt. Dieser wunderbare Ort der Gastfreundschaft mit Blick auf den Urnersee wird seit April 2017 von Angela Hug geführt. Zusammen mit Michael Engel, der als Küchenchef für die kreative und regionale Küche des Hauses steht, nimmt sie ihre Gäste mit auf eine genussvolle Reise durch die Welt der Weine. Die Weinkarte zeugt von ihrer grosser Leidenschaft für die edlen Tropfen.

Angela Hug teilt ihre Begeisterung für Wein im engagierten Gespräch mit ihren Gästen. Der Austausch ist ihr sehr wichtig und gibt ihr zudem neue Impulse für die Gestaltung der Weinkarte. Sie erzählt dann eine Geschichte, in der sie die Protagonisten selbst gewählt hat. Fast 400 Weine umfasst die erlesene und vielfältige Auswahl.

Schweizer Produkte und vor allem Schweizer Weine spielen eine ganz besondere Rolle in diesem Traditionshaus, das fest in der Schweizer Geschichte verwurzelt ist. Die Vielfalt und hervorragende Qualität der Schweizer Weine aus den verschiedenen Regionen macht die Entscheidung oft nicht leicht. Einen Lieblingswein hat Angela Hug nicht. Für sie spielt die Stimmung, Umgebung oder Gesellschaft eine grosse Rolle und manchmal einfach auch die Neugier auf einen Wein.

[www.zwyssighaus.ch](http://www.zwyssighaus.ch)

### 2. Platz Gutbürgerliche Küche

#### Jack's Brasserie Bern

Geradezu legendär ist Jack's Brasserie mit der typischen marktfrischen Brasserie-Küche. Sommelière Marie Christin Baunach zeigt ihre Erfahrung aus früheren Stationen in der Spitzengastronomie mit einer hervorragenden Weinauswahl und öffnet am Big Bottle Thursday gerne eine spezielle Flasche.

[www.schweizerhof-bern](http://www.schweizerhof-bern)

### 3. Platz Gutbürgerliche Küche

#### Zum Alten Stephan Solothurn

Tamara und Stefan Bader führen mit viel Herzblut das älteste Restaurant Solothurns. Stefan Baders währschafte und schnörkellose Gerichte werden durch feine Tropfen aus dem rund 350 Positionen fassenden Weinkeller begleitet. Tamara Bader legt hierbei das Augenmerk neben Schweizer Weinen auch auf Gereiftes und einige Grossflaschen.

[www.alterstephan.ch](http://www.alterstephan.ch)

Fotos: z.Vg.





Martin Angehrn, CCA Angehrn AG  
mit Denise Crettol



## Chez Crettol Küsnacht

# Wallis pur

Eine Walliser Enklave in der Deutschschweiz ist das «Chez Crettol», das sich ganz den Walliser Genüssen verschrieben hat und in zweiter Generation von Denise Crettol geführt wird. Im Fokus stehen regionale Produkte und unverfälschte, authentische Gerichte. Die halben Käselaiibe schmelzen vor dem offenen Cheminée vor sich hin und werden mit einem Trockenfleischsteller à discrétion serviert. Das fröhliche und gemütliche Ambiente versetzt einen, mit einem feinen Glas Weisswein aus dem Wallis in der Hand und dem unverkennbaren, leicht kehlig ausgesprochenen Französisch im Hintergrund, direkt auf einen Dorfplatz im Wallis, obwohl man lediglich gut zehn Fahrminuten vom Zürcher Hauptbahnhof entfernt ist. Besonders liebevoll ist auch die Weinkarte, gestaltet vom Künstler Nikola Zaric, der mit dem Prix culturel vaudois 2012 ausgezeichnet wurde, und der leider im vergangenen Jahr verstorben ist. Er war ein Freund der Familie Crettol. Seine Fabelwesen schmücken die Weinkarte, die auch fabelhafte Weine vor allem aus dem Wallis beinhaltet – aber nicht nur: die einzige Einschränkung ist, dass ausschliesslich Schweizer Weine angeboten werden. Es finden sich renommierte Winzer wie auch Newcomer auf der Weinkarte und die Digestifauswahl ist vom Allerfeinsten. Auf eine Reservation sollte man nicht verzichten, die beiden Gaststuben sind immer gut gefüllt und auch der eine oder andere Prominente wurde schon beim Raclette-Schmaus in Küsnacht gesichtet.

Tel.: 044 910 03 15

### 2. Platz Design- & Szenelokale

#### Restaurant Lapin Luzern

Ein renommiertes Bierrestaurant in Familienbesitz überzeugt mit einer feinen Weinauswahl, die die traditionellen Gerichte wie flambierte Spiesse, original Luzerner Fritschipastete oder ein Mistkratzerli vom Grill hervorragend ergänzen. Ferdinand Zehnder und sein Team stehen dem Gast beratend zur Seite.  
[www.de-la-paix.ch](http://www.de-la-paix.ch)

### 3. Platz Design- & Szenelokale

#### Hotel Restaurant Anker Luzern

Übersichtlich präsentiert sich die Weinkarte des Restaurant «Anker Luzern» mit mehr als 350 Positionen. Zu den Kreationen von Fleisch über Fisch bis hin zu Gemüse von der feurigen Glut des «Jospser-Grill» können neben mehr als 20 Weinen im Offenausschank weitere exklusive Weine dank des Coravin-Verfahrens glasweise geordert werden. [www.hotel-restaurant-anker.ch](http://www.hotel-restaurant-anker.ch)



## Mövenpick Weinbar Zürich

# Genuss

Wenn Leidenschaft zum Beruf wird: Katharina Fita konnte ihre Begeisterung für Weine aus aller Welt zum Beruf machen. Gestartet mit der Weiterbildung WSET 3 und nun auf dem Weg zur Wein-Akademikerin bleibt sie weintechnisch am Ball. Mit viel Engagement ist sie als «Frau für den Wein» in der Position der F&B-Managerin sowohl für die Weinkarte der Mövenpick Weinbar als auch für die des «20/20 Restaurants» verantwortlich. Das Weinangebot spiegelt nicht nur das breite Sortiment des Mövenpick-Weinkellers wider, es finden sich einige besondere Tropfen auf der Karte, die dank des Coravin-Verfahrens auch glasweise geordert werden können. Zudem öffnet das Weinbar-Team gerne weitere Preziosen, sofern der Gast – mit oder ohne Begleitung – mindestens drei Deziliter davon trinkt. Auch die anderen Aktionen sind verlockend: Jeweils dienstags kann der Premium-Champagner Pol Roger à discrétion genossen werden, begleitet von kleinen Köstlichkeiten, und samstags kommen Champagner-Liebhaber mit der «Soiree de Champagne» erst recht auf ihre Kosten: Jede Flasche Champagner der Vinothekenkarte kann ohne das obligatorische Zapfengeld von 25 Franken zur genussvollen Konsumation in der Mövenpick Weinbar bestellt werden. Fitas persönlicher Lieblingswein ist der Malanser Completer 2009 von Giani Boner aus alten, unveredelten Reben.

[www.wein-bar.ch](http://www.wein-bar.ch)



# Alle Gewinner und prämierten Teilnehmer von A bis Z

## DESIGN & SZENE

★★★★★

**Chez Crettoi**, Küssnacht

**NapaGrill**, Zürich, [www.napagrill.ch](http://www.napagrill.ch)

★★★★☆

**Hotel Restaurant Anker**, Luzern, [www.hotel-restaurant-anker.ch](http://www.hotel-restaurant-anker.ch)

**Restaurant Lapin** im Hotel de La Paix, Luzern, [www.de-la-paix.ch](http://www.de-la-paix.ch)

★★★★☆

**Brasserie Bernoulli**, Zürich, [www.brasseriebernoulli.ch](http://www.brasseriebernoulli.ch)

## GEHOBENE KÜCHE

★★★★★

**I Due Sud**, Lugano, [www.splendide.ch](http://www.splendide.ch)

**el paradiso Mountain Club**, St. Moritz, [www.el-paradiso.ch](http://www.el-paradiso.ch)

**Hotel Frutt Lodge & Spa**, Melchsee-Frukt, [www.frukt-resort.ch](http://www.frukt-resort.ch)

**Restaurant Löwen**, Berken, [www.loewenberken.ch](http://www.loewenberken.ch)

**La Rôtisserie** im Hotel Storchen, Zürich, [www.storchen.ch](http://www.storchen.ch)

**The Restaurant** im The Chedi, Andermatt, [www.chediandermatt.com](http://www.chediandermatt.com)

**Hotel Saratz**, Pontresina, [www.saratz.ch](http://www.saratz.ch)

★★★★☆

**16 Art Bar Restaurant**, Saanen, [www.16eme.ch](http://www.16eme.ch)

**Restaurant Alpenblick AG**, Adelboden, [www.alpenblick-adelboden.ch](http://www.alpenblick-adelboden.ch)

**The Alpina Gstaad**, Gstaad, [www.alpinagstaad.ch](http://www.alpinagstaad.ch)

**Parkhotel Bellevue & Spa Adelboden**, Adelboden, [www.parkhotel-bellevue.ch](http://www.parkhotel-bellevue.ch)

**Restaurant Curtovino**, Baggwil/Seedorf, [www.curtovino.ch](http://www.curtovino.ch)

**Dal Mulin AG**, St. Moritz, [www.dalmulin.ch](http://www.dalmulin.ch)

**Eden Belle Epoque** im Hotel Eden, Spiez, [www.eden-spiez.ch](http://www.eden-spiez.ch)

**Wellness- & Spa Hotel Ermitage**, Schönried, [www.ermitage.ch](http://www.ermitage.ch)

**Giacomos ristorante** im Cresta Palace, Celerina, [www.crestapalace.ch](http://www.crestapalace.ch)

**Golfhotel Les Hauts de Gstaad SA**, Saanenmöser, [www.golfhotel.ch](http://www.golfhotel.ch)

**Landhotel Hirschen**, Erlinsbach/Aarau, [www.hirschen-erlinsbach.ch](http://www.hirschen-erlinsbach.ch)

**Incantare** im Gasthaus zur Fernsicht, Heiden, [www.fernsicht-heiden.ch](http://www.fernsicht-heiden.ch)

**Krone Sihlbrugg**, Hirzel-Sihlbrugg, [www.krone-sihlbrugg.ch](http://www.krone-sihlbrugg.ch)

**La Miranda** im Chasa Montana Hotel & Spa, Samnaun, [www.hotelchasamontana.ch](http://www.hotelchasamontana.ch)

**mille sens**, Bern, [www.millesens.ch](http://www.millesens.ch)

**Monta Grill Restaurant** im Grischa Hotel, Davos Platz, [www.hotelgrischa.ch](http://www.hotelgrischa.ch)

**Restaurant Le Mont Blanc**, Crans-Montana, [www.lecrans.com](http://www.lecrans.com)

**Neue Forch**, Forch, [www.neueforch.ch](http://www.neueforch.ch)

**Restaurant Oh de Vie**, Lenk, [www.lenkerhof.ch](http://www.lenkerhof.ch)

**Oliveiras**, Lachen, [www.oliveiras.ch](http://www.oliveiras.ch)

**Restaurant du Lac**, Le Pont, [www.restaurantdulaclepont.com](http://www.restaurantdulaclepont.com)

**Le Rasoi** im Mandarin Oriental, Genf, [www.mandarinoriental.com/geneva](http://www.mandarinoriental.com/geneva)

**Restaurant Schlüssel**, Mels, [www.schluesselmels.ch](http://www.schluesselmels.ch)

**Restaurant Spettacolo**, Lenk, [www.lenkerhof.ch](http://www.lenkerhof.ch)

**La Terrasse** im Victoria Grand Hotel, Interlaken, [www.victoria-jung-frau.ch](http://www.victoria-jung-frau.ch)

**Osteria Tre**, Bubendorf, [www.badbubendorf.ch](http://www.badbubendorf.ch)

**Restaurant Tropengarten**, Frutigen, [www.tropenhaus-frutigen.ch](http://www.tropenhaus-frutigen.ch)

**Wunderbrunnen**, Opfikon, [www.wunderbrunnen.ch](http://www.wunderbrunnen.ch)

★★★★☆

**Aarhof Olten**, Olten, [www.aarhof.ch](http://www.aarhof.ch)

**Restaurant du Club Nautique**, Morges, [www.restaurant-cnm.ch](http://www.restaurant-cnm.ch)

**Kaisers Reblaub**, Zürich, [www.kaisers-reblaub.ch](http://www.kaisers-reblaub.ch)

**Mühle**, Allschwil, [www.muehle-allschwil.ch](http://www.muehle-allschwil.ch)

**Restaurant Mühle**, Fläsch, [www.muehle-flaesch.ch](http://www.muehle-flaesch.ch)

**Restaurant Palace**, Biel, [www.restaurantpalace.ch](http://www.restaurantpalace.ch)

**Le Petit Corbeau**, Chavornay, [www.lepetitcorbeau.com](http://www.lepetitcorbeau.com)

**Congress Hotel Seepark**, Thun, [www.seepark.ch](http://www.seepark.ch)

## GOURMET & STERNE

★★★★★

**Hotel Restaurant Alpenblick**, Wilderswil-Interlaken, [www.hotel-alpenblick.ch](http://www.hotel-alpenblick.ch)

**La Bagatelle** im Le Grand Chalet, Gstaad, [www.grandchalet.ch](http://www.grandchalet.ch)

**Einstein Gourmet**, St. Gallen, [www.einstein.ch](http://www.einstein.ch)

**The Japanese** im The Chedi, Andermatt, [www.chediandermatt.com](http://www.chediandermatt.com)

**Meridiano** im Kursaal Bern, Bern, [www.kursaal-bern.ch](http://www.kursaal-bern.ch)

**The Restaurant** im The Dolder Grand, Zürich, [www.thedoldergrand.ch](http://www.thedoldergrand.ch)

**Restaurant Talvo**, Champfèr, [www.talvo.ch](http://www.talvo.ch)

★★★★★

**7132 Hotel**, Vals, [www.7132.com](http://www.7132.com)

**Badrutt's Palace**, St. Moritz, [www.badruttspalace.com](http://www.badruttspalace.com)

**Gustav – Restaurant & Bar**, Zürich, [www.gustav-zuerich.ch](http://www.gustav-zuerich.ch)

**Hotel Villa Principe Leopoldo**, Lugano, [www.leopoldohotel.com](http://www.leopoldohotel.com)

**Park Hotel Vitznau**, Vitznau, [www.parkhotel-vitznau.ch](http://www.parkhotel-vitznau.ch)

**Restaurant & Hotel Georges Wenger**, Le Noirmont, [www.georges-wenger.ch](http://www.georges-wenger.ch)

**Restaurant Pur** im Hotel Seedamm AG, Pfäffikon SZ, [www.seedammplaza.ch](http://www.seedammplaza.ch)

**Restaurant Rigiblick** im Sorell Hotel Rigiblick, Zürich, [www.restaurantrigiblick.ch](http://www.restaurantrigiblick.ch)

**Restaurant Traube**, Trimbach, [www.traubetrimbach.ch](http://www.traubetrimbach.ch)

★★★★★

**GUTBÜRGERLICHE KÜCHE**

★★★★★

**Hotel Kemmeriboden-Bad**, Schangnau, [www.kemmeriboden.ch](http://www.kemmeriboden.ch)

**Jack's Brasserie / Hotel Schweizerhof**, Bern, [www.schweizerhof-bern.ch](http://www.schweizerhof-bern.ch)

**Hotel Laaxerhof**, Laax, [www.laaxerhof.ch](http://www.laaxerhof.ch)

**Boutique-Hotel Schluessel**, Beckenried, [www.schluessel-beckenried.ch](http://www.schluessel-beckenried.ch)

**Zum Alten Stephan**, Solothurn, [www.alterstephan.ch](http://www.alterstephan.ch)

**Zwysyghaus**, Bauen, [www.zwysyghaus.ch](http://www.zwysyghaus.ch)

★★★★★

**Wirtschaft zur Alten Post**, St. Gallen, [www.apost.ch](http://www.apost.ch)

**Bergrotte Osterfingen**, Osterfingen, [www.bergrotte.ch](http://www.bergrotte.ch)

**Donatz Wine Bar**, Samedan, [www.donatzwinebar.ch](http://www.donatzwinebar.ch)

**Forni**, Airolo, [www.forini.ch](http://www.forini.ch)

**Hertenstein Panorama-Restaurant AG**, Ennetsbaden, [www.hertenstein.ch](http://www.hertenstein.ch)

**Hotel Restaurant Nest- und Bietschhorn**, Blatten, [www.nest-bietschhorn.ch](http://www.nest-bietschhorn.ch)

**Hotel Nidwaldnerhof**, Beckenried, [www.nidwaldnerhof.ch](http://www.nidwaldnerhof.ch)

**Restaurant Opus**, Luzern, [www.restaurant-opus.ch](http://www.restaurant-opus.ch)

**Hôtel de l'Ours**, Sugiez, [www.hotel-ours.ch](http://www.hotel-ours.ch)

**Café Perroquet Vert**, Bienne, [www.perroquetvert.ch](http://www.perroquetvert.ch)

**Gasthof-Hotel Rössli**, Adligenswil, [www.roessli-adligenswil.ch](http://www.roessli-adligenswil.ch)

**Rössli**, Bad Ragaz, [www.roessli-ragaz.ch](http://www.roessli-ragaz.ch)

**Hotel Restaurant Seehof**, Küssnacht am Rigi, [www.hotel-restaurant-seehof.ch](http://www.hotel-restaurant-seehof.ch)

**Gaststube zum Schlißli**, St. Gallen, [www.schloessli-SG.ch](http://www.schloessli-SG.ch)

**Restaurant Schönbühl**, Hilterfingen, [www.schoenbuehl.ch](http://www.schoenbuehl.ch)

**Hotel-Landgasthof Schönbühl**, Urtenen-Schönbühl, [www.gasthof-schoenbuehl.ch](http://www.gasthof-schoenbuehl.ch)

**Restaurant & Lounge Sonne**, Leuggern, [www.sonne-leuggern.ch](http://www.sonne-leuggern.ch)

**Gasthaus St. Anton**, Egolzwil, [www.st-anton.ch](http://www.st-anton.ch)

**Stump's Alpenrose**, Wildhaus, [www.stumps-alpenrose.ch](http://www.stumps-alpenrose.ch)

**Hotel Restaurant Catering Tenne**, Glurigen, [www.tenne.ch](http://www.tenne.ch)

**Urnäscher Kreuz**, Urnäsch, [www.urnaescher-kreuz.ch](http://www.urnaescher-kreuz.ch)

★★★★★

**l'Auberge**, Baulmes, [www.lauberge.ch](http://www.lauberge.ch)

**Auberge Communale La Balance**, Dailens, [www.auberge-labalance.ch](http://www.auberge-labalance.ch)

**Auberge de la croix d'or**, Yens, [www.auberge-communale-yens.ch](http://www.auberge-communale-yens.ch)

**Auberge de la Gare**, Grandvaux, [www.aubergegrandvaux.ch](http://www.aubergegrandvaux.ch)

**Berggasthaus Niederbauen**, Emmetten, [www.berggasthaus-niederbauen.ch](http://www.berggasthaus-niederbauen.ch)

**Bergrestaurant Paradies**, Zermatt, [www.paradies-zermatt.ch](http://www.paradies-zermatt.ch)

**Flambe & Grill Restaurant Spycher**, Zermatt, [www.aristella-zermatt.ch](http://www.aristella-zermatt.ch)

**Gasthof Hirschen**, Sangernboden, [www.hirschen-sangernboden.ch](http://www.hirschen-sangernboden.ch)

**Gasthof zum Brunnen**, Fraubrunnen, [www.suuremoecke.ch](http://www.suuremoecke.ch)

**Green Garden Restaurant und Bar**, Hildisrieden, [www.golf-sempach.ch](http://www.golf-sempach.ch)

**Gspan**, Arosa, [www.gspan.ch](http://www.gspan.ch)

**Hafenrestaurant Zug**, Zug, [www.hafenrestaurant.ch](http://www.hafenrestaurant.ch)

**Hotel Brienz**, Brienz, [www.hotel-brienz.ch](http://www.hotel-brienz.ch)

**Hotel Castell**, Zuoz, [www.hotelcastell.ch](http://www.hotelcastell.ch)

**Hotel Eiger**, Mürren, [www.hoteleiger.com](http://www.hoteleiger.com)

**Hotel Restaurant Schifflände**, Birrwil, [www.hotel-restaurant-schifflaende.ch](http://www.hotel-restaurant-schifflaende.ch)

**Hotel Restaurant Waldhaus**, Leukerbad, [www.hotel-waldhaus.ch](http://www.hotel-waldhaus.ch)

**Hotel Suisse**, Poschiavo, [www.suisse-poschiavo.ch](http://www.suisse-poschiavo.ch)

**Kunsthausestaurant Zürich**, Zürich, [www.kunsthausestaurant.ch](http://www.kunsthausestaurant.ch)

**La Bottega**, Geneve, [www.labottegatrattoria.com](http://www.labottegatrattoria.com)

**La Gloria**, Kempthal, [www.golf-kyburg.ch](http://www.golf-kyburg.ch)

**La Marmite** im Hotel Kirchbühl, Grindelwald, [www.kirchbuehl.ch](http://www.kirchbuehl.ch)

**la marmotte**, Samnaun, [www.bergbahnen-samnaun.ch](http://www.bergbahnen-samnaun.ch)

**Landgasthaus Bären**, Grub, [www.baeren-grub.ch](http://www.baeren-grub.ch)

**Landgasthof Löwen**, Heimiswil, [www.loewen-heimiswil.ch](http://www.loewen-heimiswil.ch)

**Landgasthof Seeblick**, Gross, [www.landgasthof-seeblick.ch](http://www.landgasthof-seeblick.ch)

**Landgasthof Sonne**, Ebersecken, [www.sonne-ebersecken.ch](http://www.sonne-ebersecken.ch)

**Le Rive Sud**, Estavayer-le-lac, [www.lerivesud.ch](http://www.lerivesud.ch)

**Mürset Restaurant**, Ararau, [www.muerset.ch](http://www.muerset.ch)

**Parkhotel Gunten**, Gunten, [www.parkhotel-gunten.swiss](http://www.parkhotel-gunten.swiss)

**Rechberg 1837**, Zürich, [www.rechberg1837.ch](http://www.rechberg1837.ch)

**Restaurant Blum**, St. Gallen, [www.beatblum.ch](http://www.beatblum.ch)

**Restaurant Bö's**, Heiden, [www.hotelheiden.ch](http://www.hotelheiden.ch)

**Restaurant des Bains Avenches**, Avenche, [www.restaurantdes-bains.ch](http://www.restaurantdes-bains.ch)

**Restaurant FINDERHOF**, Zermatt, [www.finderhof.ch](http://www.finderhof.ch)

**Restaurant Grüntal**, Altstätten, [www.gruental-altstaetten.ch](http://www.gruental-altstaetten.ch)

**Restaurant Kreuzstube**, Lyss, [www.kreuz-lyss.ch](http://www.kreuz-lyss.ch)

**Restaurant Militärgarten**, Luzern, [www.militaergarten-luzern.ch](http://www.militaergarten-luzern.ch)

**Restaurant-Hotel Rheingerbe**, Stein am Rhein, [www.rheingerbe.ch](http://www.rheingerbe.ch)

**Restaurant Rössli | Vinothek**, Büren zum Hof, [www.vino-thek.ch](http://www.vino-thek.ch)

**Restaurant Schloss Schwandegg**, Waltalingen, [www.arsinvitro.ch](http://www.arsinvitro.ch)

**Restaurant Toi et moi**, Bern, [www.toietmoi.ch](http://www.toietmoi.ch)

**Ristorante Una Storia della Vita**, Sembach Stadt, [www.unastoria.ch](http://www.unastoria.ch)

**Ristorante uno e Più**, Kriens, [www.unoepiu.ch](http://www.unoepiu.ch)

**Rodolfo**, Vira Gambarogno, [www.ristoranterodolfo.ch](http://www.ristoranterodolfo.ch)

**Rosalys**, Zürich, [www.rosalys.ch](http://www.rosalys.ch)

**Sommerlust**, Schaffhausen, [www.sommerlust.ch](http://www.sommerlust.ch)

**tisch und wohnkultur**, Bülach, [www.tisch-wohncultur.ch](http://www.tisch-wohncultur.ch)

**VA BENE**, Chur, [www.restaurant-vabene.ch](http://www.restaurant-vabene.ch)

**Waldhotel Doldenhorn**, Kandersteg, [www.doldenhorn.ch](http://www.doldenhorn.ch)

**Wirtschaft Brandenberg**, Zug, [www.brandenberg.ch](http://www.brandenberg.ch)

**Wirtschaft Schöneegg**, Wädenswil, [www.schoenegg.ch](http://www.schoenegg.ch)

**Zunftgasthausrestaurant Pfistern**, Luzern, [www.restaurant-pfistern.ch](http://www.restaurant-pfistern.ch)

## WEINBAR

★★★★★

**Mövenpick Weinbar**, Zürich, [www.wein-bar.ch](http://www.wein-bar.ch)

## DIE SPEZIALPREISE

**Sommeliers Best:** Spezialpreis für die Weinkarte mit der absoluten Höchstnote

**Ueli-Prager-Preis:** Jury-Sonderpreis für die ungewöhnlichste, neartigste Weinkarte der Gegenwart

**Swiss-Wine-Preis:** Spezialpreis für die Weinkarte mit einem besonderen Augenmerk auf Schweizer Weine

**Im Fokus:** Spezialpreis für die Weinkarte mit einem besonderen Augenmerk auf eine spezielle Region/Land

**Hochprozentiges:** Spezialpreis für die beste Spirituosenauswahl

**NEU: Best Sparkling Selection:** die umfassendste Schaumweinauswahl