[redacted]

Der Â«Falstaff Restaurant-und Beizenguide 2023Â» prÃ¤sentiert die Â«Must TastesÂ» der Schweizer Gastroszene â€“ BILD

ID: LCG22475 | 08.11.2022 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik Ausland | APA-OTS-Meldung

Der druckfrische «Falstaff Restaurant-und Beizenguide 2023» des grössten Magazins für kulinarischen Lifestyle präsentiert Gourmet-Freunden abermals einen Überblick über die besten Restaurants und Beizen der Schweiz. Neben 1'150 Betrieben werden zehn Kategoriensieger vorgestellt.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

Zürich (LCG) – Von der einfachen Quartierbeiz über gemütliche Bistros und Landgasthäuser bis hin zu den exklusivsten Gourmetadressen hat sich der «Falstaff Restaurant-und Beizenguide» in den vergangenen Jahren als umfassendes Nachschlagewerk der Schweizer Gourmetwelt etabliert. Mit der diesjährig und insgesamt zum dritten Mal erscheinenden Ausgabe des Guides bietet das grösste Magazin für kulinarischen Lifestyle Lesern abermals einen bunten Querschnitt der Schweizer Gastroszene sowie Übersicht über 1'150 Betriebe und die zehn herausragenden Kategoriesieger in Zürich, Basel und Co.

> «Handlich und übersichtlich, dennoch detailliert und umfassend präsentiert Falstaff mit dem ‹ Falstaff Restaurant-und Beizenguide 2023 › erneut den perfekten Wegweiser durch die vielschichtige Genuss-Szene der Schweiz. Alle aufgeführten Betriebe eint ein gemütliches Ambiente, eine überdurchschnittliche Leidenschaft für das Gastgebertum sowie eine sorgfältig und mit bestem Handwerk zubereitete Küche», so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam .**

Alle Sieger des «Restaurant-und Beizenguide 2023»

Zur «Gourmetadresse des Jahres» wird mit 97 Falstaff-Punkten das in Schwyz gelegene «Magdalena» von **Dominik Hartmann-Suter , Adriana Hartmann** und**Marco Appert** gekürt. Die Karte des rein vegetarischen Fine-Dining-Restaurants begeistert mit ästhetisch beeindruckenden Gerichten, deren Fokus auf regionalen Produkten liegt. Ebenfalls prämiert werden **Sebastian Funck** und**Gino Miodragovic** . Die von den beiden Köchen kredenzten Gerichte im hip-urbanen Kleinod «Wirtschaft im Franz» (93 Falstaff-Punkte) schaffen den Spagat zwischen Raffinesse und Bodenständigkeit – und sind Grund für die Auszeichnung des Zürcher Restaurants zum «Slow-Food-Bio-Restaurant des Jahres».

Ein weiteres Juwel der Schweizer Kulinarik ist das in Basel gelegene «Stucki» (97 Falstaff-Punkte). Geleitet wird das Gourmet-Lokal von **Tanja Grandits** . Die gebürtige Deutsche sowie «Wirtin des Jahres» zählt zu den besten Köchinnen des Landes und beschert Gästen artistische Layouts mit geschmacklichen Höhenflügen in stimmungsvoller Atmosphäre. Die «Beste Weinkarte des Jahres» finden Weinliebhaber in dem Restaurant «Alter Torkel» in Jenins. Das mit 93 Falstaff-Punkten prämierte Lokal präsentiert ein umfangreiches Sortiment regionaler Weine, überzeugt mit rustikalem Charme und bietet von der Terrasse herab einen Blick auf die umliegenden Weinberge.

Das Restaurant «The Restaurant» im Zürcher «The Dolder Grand» wird dank Sternekoch **Heiko Nieder** mit 97 Falstaff-Punkten zum «Besten Hotelrestaurant des Jahres» gewählt. Von einem beeindruckenden Aromenspektrum geprägte Kreationen navigieren durch verblüffende Geschmacksbilder und sorgen für einen unvergesslichen Besuch. Zum «Plant Based Restaurant des Jahres» gekürt wurde das in Zürich situierte «Oz». Das vegetarische Konzept des von **Andreas Caminada** und Küchenchef **Timo Fritsche** geleiteten Restaurants ist eine Ode ans Gemüse sowie die Spontaneität und wird mit 94 Falstaff-Punkten ausgezeichnet.

Mit der Auszeichnung «Eröffnung des Jahres» schmücken kann sich das Quartierrestaurant «Silex» (90 Falstaff-Punkte) aus Zürich. Zwischen Weinbar und Restaurant angesiedelt, werden hier naturnahe, jedoch wild und überraschend kombinierte Gerichte von Küchenchef **George Tomlin** serviert. Zur «Beiz des Jahres» erklärt Falstaff das «Gasthaus Bad Osterfingen». 90 Falstaff-Punkte erhält das Restaurant für seine feine Küche auf beständig hohem Niveau sowie erlesene Weine aus eigener Kelterung.

Über die Prämierung «Ikone des Jahres» freuen kann sich die «Kronenhalle» (89 Falstaff-Punkte) in Zürich. Im einstigen Treffpunkt von Musikern, Schauspielern, Literaten und Künstlern werden sowohl französisch inspirierte Speisen als auch klassische Gerichte aufgetischt. Ebenfalls mit 89 Falstaff-Punkten ausgezeichnet, wird das «Più» mit dem Titel «Gastrokonzept des Jahres» bedacht. Auf der Karte des mit mehreren Standorten ausgestatteten Familienunternehmens finden sich sowohl Pizzen als auch Pasta-oder Fleischgerichte in altbekannter Bindella-Qualität, aber mit zeitgemässem Twist.

Die besten Restaurants der Schweiz

1. **Schloss Schauenstein**, 7414 Fürstenau (99 Falstaff-Punkte)
1. **Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois**, 4001 Basel (99 Falstaff-Punkte)
2. **L'Hotel de Ville**, 1023 Crissier (98 Falstaff-Punkte)
2. **Memories im Grand Resort Bad Ragaz**, 7310 Bad Ragaz (98 Falstaff-Punkte)
3. **The Restaurant im Hotel The Dolder Grand**, 8032 Zürich (97 Falstaff-Punkte)
3. **Stucki**, 4059 Basel (97 Falstaff-Punkte)
3. **Anne-Sophie Pic**, 1000 Lausanne (97 Falstaff-Punkte)
3. **Widder Restaurant**, 8001 Zürich (97 Falstaff-Punkte)
4. **Einstein Gourmet**, 9000 St. Gallen (97 Falstaff-Punkte)
4. **Ecco**, 6612 Ascona (97 Falstaff-Punkte)
4. **Taverne zum Schäfli**, 8556 Wigoltingen (97 Falstaff-Punkte)
4. **Magdalena**, 6432 Schwyz (97 Falstaff-Punkte)

5. **Krone – Säumerei am Inn** , 7522 La Punt Chamues-ch (96 Falstaff-Punkte)
5. **Gasthaus zum Gupf** , 9038 Rehetobel (96 Falstaff-Punkte)
5. **Pavillon | Hotel Baur au Lac** , 8001 Zürich (96 Falstaff-Punkte)
5. **Domaine de Châteauvieux** , 1242 Satigny (96 Falstaff-Punkte)
5. **Locanda Barbarossa im Hotel Castello del Sole** , 6612 Ascona (96 Falstaff-Punkte)
5. **Silver im Hotel 7132** , 7132 Vals (96 Falstaff-Punkte)
5. **focus ATELIER im Parkhotel Vitznau** , 6354 Vitznau (96 Falstaff-Punkte)
5. **Sens im Vitznauerhof** , 6354 Vitznau (96 Falstaff-Punkte)
6. **IGNIV by Andreas Caminada im Grand Resort Bad Ragaz**, 7310 Bad Ragaz (96 Falstaff-Punkte)

Die Reihung der Restaurants ergibt sich aus der Gesamt-und Essenspunktzahl. Der «Falstaff Restaurant-und Beizenguide 2023» ist ab sofort für 9,90 Schweizer Franken am Kiosk und im gut sortierten Buchhandel sowie auf falstaff.ch erhältlich.

Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142'000 Stück das grösste Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Individuelle Länderausgaben für Deutschland, Österreich und die Schweiz sowie renommierte Wein-und Restaurant-Guides runden das Print-Portfolio des Verlags ab. Mit seinem breit gefächerten Digital-Angebot bietet Falstaff hochwertigen Content rund um die Themen Wein, Kulinarik und Reisen. Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 113'000 Weine mit Bewertungen, 15'000 Restaurants, 2'700 Hotels, 1'000 Cafés, die besten Wein-und Cocktailbars und über 2'000 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit über 190'000 Facebook-Freunden sowie mehr als 100'000 Instagram-Followern verweisen. Weitere Informationen auf falstaff.com

+ + + BILDMATERIAL + + +
Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im

Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)