

## Kulinarischer Hochgenuss: «Falstaff Restaurant-& Beizenguide 2024» präsentiert die Schweizer Top-Adressen â€“ BILD

ID: LCG23427 | 23.10.2023 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik Ausland | APA-OTS-Meldung

**Der druckfrische «Falstaff Restaurant-& Beizenguide 2024» stellt die 1'250 besten Schweizer Betriebe sowie die Sieger der zehn Sonderkategorien vor. An der Spitze stehen die Restaurants «Schloss Schauenstein» und «Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois», welche ihre Vorjahressiege verteidigen.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Zürich (LCG) – Zum vierten Mal präsentiert das grösste Magazin für kulinarischen Lifestyle mit dem «Falstaff Restaurant-& Beizenguide 2024» die ganze Vielfältigkeit der Schweizer Gastronomielandschaft. Im Vergleich zum Vorjahr, in dem der Guide noch 1'150 Betriebe vorstellte, finden sich in der aktuellen Ausgabe beeindruckende 1'250 Adressen. Verändert haben sich auch die zehn Sonderkategorien: Statt des «Slow-Food-Bio-Restaurant des Jahres», der «Ikone des Jahres», dem «Gastro-Konzept des Jahres» und der «Gourmet-Adresse des Jahres» werden heuer das «Lebenswerk», der «Patissier des Jahres», der «Beste Service des Jahres» und der «Sommelier des Jahres» gekürt.

«In unserem «Falstaff Restaurant-& Beizenguide 2024» findet sich alles, was das Gourmetherz begehrt: Unzählige Empfehlungen und Tipps, von der heimeligen Landbeiz über den Lieblingsitaliener bis hin zum exquisiten Sternelokal. Darunter zahlreiche Betriebe, die niemals zuvor in einem Guide dieser Art erschienen sind», so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam**.

**Alle Categoriesieger des «Restaurant-& Beizenguide 2024»**

Für sein «Lebenswerk» wird **Wolfgang Kuchler** von der «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen (97 Falstaff-Punkte) geehrt. Das Erfolgsrezept des Sternekochs: beste frische Produkte, blitzsauberes Handwerk sowie seine authentische Art vor dem Gast. Die Auszeichnung als «Wirtinnen des Jahres» gebührt **Meret Diener** und **Linda Hüsser** von der Zürcher «Zur Goldige Guttere» (87 Falstaff-Punkte). Was als Pop-up-Restaurant begann, ist heute eine Institution, die Gäste aus dem Quartier und darüber hinaus anzieht. Die lockere und warme Atmosphäre des Lokals, geschaffen unter der Leitung von Superhost Diener, und die einfache, aber kreative Küche von Hüsser sind eine wahre Freude.

Als «Patissier des Jahres» wird **Jonathan Pichler** prämiert, welcher vor zwei Jahren seine Position als Chef-Patissier im Restaurant «Magdalena» in Rickenbach antrat (97 Falstaff-Punkte). Die Kreationen des gebürtigen Vorarlbergers sind mutig, erfrischend, faszinierend gut und auf Augenhöhe mit jenen von Küchenchef **Dominik Hartmann**. Über den Falstaff-Titel «Bester Service des Jahres» darf sich **Antonio Bordone** freuen. Seit zwanzig Jahren ist der Spitzengastronom Teil des Bindella-Universums und seit April dieses Jahres Gastgeber des Prestigelokals «Ristorante Ornellaia» (91 Falstaff-Punkte).

Dezent, aufmerksam und herzlich: So erlebt man «Sommelier des Jahres» **Giuseppe Lo Vasco** seit vielen Jahren bei der Arbeit. Die Getränkebegleitungen des im Restaurant «Mammertsberg» (94 Falstaff-Punkte) tätigen Italieners sind kreativ, open-minded und ausgeklügelt – sei es klassisch oder alkoholfrei. Die «Beste Schweizer Weinkarte» finden Genussmenschen im «Einstein Gourmet» in St. Gallen (97 Falstaff-Punkte). Mit einer Auswahl von mehr als 2'800 Positionen, darunter über 500 erstklassige schweizerische Weine, setzt das Restaurant Massstäbe für Weinliebhaber.

## Schweizer Spitzenküche vor dem Vorhang

**Stefan Wiesner** hat eine neue Heimat gefunden: Seit Frühjahr dieses Jahres wirkt der Kreativkoch im «Wiesner Mysterion» in Bramboden

(93 Falstaff-Punkte). Ein magischer Ort, der eine fantastische Aussicht auf die UNESCO-Biosphäre Entlebuch bietet und der wie massgeschneidert für Wiesner scheint, der die Natur wie kein anderer Schweizer Koch in seine Kreationen einbindet. Zum «Plant-Based-Restaurant des Jahres» wird das «Lauch» in Basel gekürt. Die Gerichte des mit 90 Falstaff-Punkten ausgezeichneten Lokals kommen gänzlich ohne Fleisch und Fisch aus, der Fokus liegt auf Pflanzlichem.

Mit der Auszeichnung «Beiz des Jahres» kann sich das «Nest-und Bietschhorn» in Blatten schmücken (89 Falstaff-Punkte). Chefkoch **Laurent Hubert** verwöhnt die Gäste mit regional inspirierten Gerichten mit besonderem Kniff – «Cuisine fraîcheur» genannt. Die Weinauswahl mit Walliser Spitzen crus steuert Ehefrau und Hotelière **Esther Bellwald** bei. Zum «Hotelrestaurant des Jahres» erklärt Falstaff das «Widder Restaurant» in Zürich (97 Falstaff-Punkte). Das legendäre Fünf-Sterne-Hotel erhielt mit **Stefan Heilemann** und seinem Team 2020 eine Spitzenküche, die dem Stand des Hauses entspricht – Weltklasse eben.

## Die besten Restaurants und Beizen der Schweiz

1. **Schloss Schauenstein**, 7414 Fürstenua (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. **Incantare im Gasthaus zur Fernsicht** , 9410 Heiden (96 Falstaff-Punkte)
- 5. **La Brezza im Hotel Eden Roc** , 6612 Ascona (96 Falstaff-Punkte)
- 5. **Locanda Barbarossa im Hotel Castello del Sole** , 6612 Ascona (96 Falstaff-Punkte)
- 5. **7132 Silver**, 7132 Vals (96 Falstaff-Punkte)
- 5. **focus ATELIER im Park Hotel Vitznau** , 6354 Vitznau (96 Falstaff-Punkte)
- 5. **Krone – Säumerei am Inn** , 7522 La Punt Chamues-ch (96 Falstaff-Punkte)
- 5. **Domaine de Châteauevieux** , 1242 Peney Dessus (96 Falstaff-Punkte)
- 6. **Gasthaus zum Gupf** , 9038 Rehetobel (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 Essenspunktezahl. Der «Falstaff Restaurant- & Beizenguide 2024» ist ab sofort für 9,90 Schweizer Franken am Kiosk und im gut sortierten Buchhandel sowie auf [falstaff.ch](http://falstaff.ch) erhältlich.

## Über Falstaff

Falstaff ist mit einer verbreiteten Auflage von 147'564 Exemplaren und über 1'000'000 Unique Clients (Österreichische Web Analyse 08/23) das grösste Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum sowie das einzige österreichische Medium mit DACH-Zertifikat. Mit einer beachtlichen Social-Media-Präsenz von 370'000 Followern auf Facebook und Instagram konnte das Magazin im ersten Halbjahr 2023 über 4,8 Millionen Reactions erzielen. Damit zählt Falstaff zu den interaktionsstärksten Genuss-Medien in sozialen Netzwerken weltweit. Zudem hat Falstaff über 480'000 Newsletter-Abonnenten, wobei die durchschnittliche Öffnungsrate bei einer Klickrate von 7,4 Prozent bei 36,4 Prozent liegt. Weitere Informationen auf [falstaff.com](http://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](http://leisure.at) (Schluss)