



PRESSEMITTEILUNG

GUIDE MICHELIN

Frankfurt, 25. September 2023

Guide MICHELIN Schweiz 2023: 15 Restaurants neu mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet

Eine Woche vor der Sterneverleihung des Guide MICHELIN Schweiz 2023 präsentiert Michelin die neu mit dem Bib Gourmand ausgezeichneten Restaurants. Am 2. Oktober werden dann an der EHL Hospitality Business School in Lausanne die neuen MICHELIN Sterne, die Grünen Sterne sowie die Special Awards vergeben.

Die 1997 im Guide MICHELIN erstmals vergebene Auszeichnung Bib Gourmand honoriert Restaurants mit einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Bib-Gourmand-Restaurants, von den Inspektor*innen oft als Top-Tipps bezeichnet, genießen bei den Leser*innen des Restaurantführers hohes Ansehen – vor allem, wenn sie auf der Suche nach erschwinglichen Lokalen sind, die keine Kompromisse bei der Qualität der Küche und den angebotenen Produkte machen.

In der diesjährigen Ausgabe des Guide MICHELIN Schweiz erhalten 15 Restaurants neu die Auszeichnung Bib Gourmand. Die meist ländlich gelegenen Restaurants bieten eine gute Mischung aus Schweizer Küche und internationalem Geschmack – vor allem mit thailändischen, asiatischen und arabischen Gerichten. Viele dieser Restaurants setzen sich für eine umweltfreundliche Gastronomie ein: Sie bevorzugen beispielsweise Produkte aus lokaler Produktion, kochen saisonal und reduzieren Lebensmittelabfälle konsequent.

Eine gute Wahl: Die neuen Bib-Gourmand-Restaurants

Die nun neu mit dem Bib Gourmand ausgezeichneten Restaurants überzeugen durchweg mit einer kreativen und modernen Küche zu angemessenen Preisen. Das **Lokal** in Biel beispielsweise empfängt seine Gäste auf sehr freundliche und ungezwungene Art. Das Restaurant mit Bar bietet eine moderne, international inspirierte Küche, die das Beste aus regionalen und saisonalen Produkten hervorbringt. Eine besondere Erfahrung für Feinschmecker*innen ist die „Carte blanche“: ein vier- bis fünfgängiges Überraschungsmenü, das die kulinarische Identität des Küchenchefs perfekt widerspiegelt.

Leichte, einfache und köstliche Gerichte – zum Beispiel wilde Garnelen, grünes Curry, thailändisches Gemüse und eine Kokosmilch-Kreation – dürften Feinschmecker*innen begeistern, die das **Le Lab by Adel & Niko** in Corseaux besuchen. Das Restaurant wird von einem sehr dynamischen Ehepaar geführt: Der Mann leitet die Küche, die Ehefrau übernimmt mit viel Freude den Service.

Auch die Küche im **SUAHOY** in Genf ist von Thailand inspiriert. Hier weicht die Tradition der Kreativität und Modernität – mit Gerichten, die verschiedene thailändische Aromen und regionale Rezepte miteinander verbinden. Jedes Gericht wird frisch zubereitet, mit kräftigem Geschmack und ausgezeichneten Produkten.



GUIDE MICHELIN

Extravagant ist auch das Restaurant **Bazaar** in Zermatt. Das Restaurant befindet sich im schicken Alpenresort CERVO und bietet eine beeindruckende Auswahl an exotischen Geschmacksrichtungen. Von arabischen Spezialitäten bis zu chinesischem Dim Sum, von libanesischem Manakish bis zu nahöstlicher Baklava – das Bazaar durchbricht kulinarische Grenzen und nimmt Besucher*innen mit auf eine aufregende Reise in sehr einladender und lebendiger Atmosphäre.

Das **Wiesner Mysterion – Werkstatt Kost** befindet sich an einem atemberaubenden Ort mit einem der besten Panoramablicke der Region: dem Hotel Weitsicht. Hier kreiert Küchenchef Stefan Wiesner vor traumhafter Kulisse erschwingliche Gerichte.

Die Auswahl der Bib-Gourmand-Restaurants für 2023 – einschließlich der Restaurants, die ihre Auszeichnung behalten – wird am 2. Oktober 2023 auf allen digitalen Plattformen des Guide MICHELIN aktualisiert. Die neuen MICHELIN Sterne, Grünen Sterne und Special Awards des Guide MICHELIN Schweiz 2023 werden am 2. Oktober 2023 bei einer feierlichen Zeremonie an der EHL Hospitality Business School in Lausanne bekannt gegeben.

Die vollständige Liste aller neu mit dem Bib Gourmand ausgezeichneten Restaurants finden Sie nachfolgend sowie auf der Website und ab 2. Oktober in der App des Guide MICHELIN.

Die neuen Bib-Gourmand-Restaurants des Guide MICHELIN Schweiz 2023

Adelboden (BE), **Alpenblick - Bistro**
Biel (BE), **Lokal**
Carouge (GE), **Ivy 23**
Carouge (GE), **Le Bistrot Le Lion d'Or**
Corseaux (VD), **Le Lab by Adel & Niko**
Ernen (VS), **Gommerstuba**
Genf (GE), **SUAHOY**
Haute-Nendaz (VS), **Mont-Rouge**
Hérémenche (VS), **Ô Bois Sauvage**
Le Brassus (VD), **Brasserie Le Gogant**
Lyss (BE), **Hardern Pintli**
Riex (VD), **Café de Riex**
Romoos (LU), **Wiesner Mysterion - Werkstatt Kost**
Schüpfen (BE), **Schüpbärg-Beizli**
Zermatt (VS), **Bazaar**