

# DIE BESTEN RESTAURANTS DEUTSCHLANDS

Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Aqua - Hotel The Ritz-Carlton <b>Sven Elverfeld</b>	3	5	19,5	5	10,5	1
Schwarzwaldstube - Hotel Traube Tonbach <b>Torsten Michel</b>	3	5	19,5	5	10,5	1
Victor's Fine Dining by Christian Bau <b>Christian Bau</b>	3	5	19,5	5	10,5	1
Atelier - Hotel Bayerischer Hof <b>Jan Hartwig</b>	3	5	19	5	10,5	4
Waldhotel Sonnora <b>Clemens Rambichler</b>	3	5	19,5	5	10	5
GästeHaus Klaus Erfort <b>Klaus Erfort</b>	3	5	19,5	5	10	5
Restaurant Überfahrt Christian Jürgens - Althoff Seehotel Überfahrt <b>Christian Jürgens</b>	3	5	19,5	5	10	5
Vendôme - Hotel Schloss Bensberg <b>Joachim Wissler</b>	3	5	19,5	5	10	5
The Table - Kevin Fehling <b>Kevin Fehling</b>	3	4,5	19	5	10,5	9
Bareiss - Hotel Bareiss <b>Claus-Peter Lumpf</b>	3	5	19	5	9,5	10
Haerlin - Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten <b>Christoph Ruffer</b>	2	4,5	19	4,5	10	11
Courtier - Weissenhaus Grand Village Resort & Spa <b>Christian Scharrer</b>	2	4,5	18	5	10	12
Schwarzenstein - Nils Henkel <b>Nils Henkel</b>	2	4,5	18	5	10	12
Tantris <b>Hans Haas</b>	2	5	18	5	9	14
Horváth <b>Sebastian Frank</b>	2	4,5	18	4,5	10	15
Steinheuers - Zur Alten Post <b>Hans Stefan Steinheuer, Christian Binder</b>	2	5	19	4	9,5	16
Falco - Hotel The Westin <b>Peter Maria Schnurr</b>	2	4,5	19	4	10	17
Geisels Werneckhof <b>Tohru Nakamura</b>	2	4,5	19	4	10	17



Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Facil – Hotel The Mandala <b>Michael Kempf</b>	2	4,5	19	4	9,5	19
Söl'ring Hof <b>Jan-Philipp Berner, Johannes King</b>	2	5	18	4	9,5	20
Tim Raue – Restaurant <b>Tim Raue</b>	2	4,5	19,5	4	9	21
Ophelia – Riva Konstanz <b>Dirk Hoberg</b>	2	4,5	18	4	10	22
Opus V – Engelhorn Mode im Quadrat <b>Tristan Brandt</b>	2	4	18	5	9	23
Meierei Dirk Luther – Alter Meierhof Vitalhotel <b>Dirk Luther</b>	2	4,5	18	4	9,5	24
Lorenz Adlon Esszimmer – Hotel Adlon GmbH <b>Hendrik Otto</b>	2	4	18	4	10,5	25
EssZimmer – BMW-Welt <b>Bobby Bräuer</b>	2	4	18	4,5	9	26
Luce d'Oro – Schloss Elmau <b>Christoph Rainer</b>	2	4	18	4,5	9	26
schanz. restaurant. <b>Thomas Schanz</b>	2	4	18	4,5	9	26
Lafleur <b>Andreas Krolik</b>	2	4	18	4	9,5	29
Seven Seas – Süllberg <b>Karlheinz Hauser</b>	2	4,5	17	5	8,5	30
Le Pavillon <b>Martin Herrmann</b>	2	4	17	5	9	31
Essigbrätlein <b>Andree Köthe, Yves Ollech</b>	2	4	18	4	9	32
Le Moissonnier <b>Eric Menchon</b>	2	4	18	4	9	32
Rutz Restaurant <b>Marco Müller</b>	2	4	17	4	9,5	34
Residenz Heinz Winkler <b>Heinz Winkler</b>	2	4	17	5	8	35
Purs <b>Christian Eckhardt</b>	2	4	18	4	8	36
Alois – Dallmayr Fine Dining <b>Christoph Kunz</b>	2	3,5	17	4	9	37
ammolite – The Lighthouse Restaurant – Hotel Bell Rock <b>Peter Hagen-Wiest</b>	2	3,5	17	4	9	37

Restaurant Chef de Cuisine	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Hirschen <b>Douce Steiner, Udo Weiler</b>	2	3,5	17	4	9	37
Becker's <b>Wolfgang Becker</b>	2	3,5	18	4	8	40
Sosein. <b>Felix Schneider</b>	2	3,5	17	4	8,5	41
Alexander Herrmann - by Tobias Bätz <b>Alexander Herrmann, Tobias Bätz</b>	2	3,5	17	4	8	42
Jacobs Restaurant - Hotel Louis C. Jacob <b>Thomas Martin</b>	2	3,5	17	4	8	42
Le Cerf - Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe <b>Boris Rommel</b>	2	3,5	18	4	7,5	44
Schlossberg - Hotel Sackmann <b>Nico und Jörg Sackmann</b>	1	4,5	17	4,5	9	45
Dichterstub'n - Park-Hotel Egener Höfe <b>Thomas Kellermann</b>	1	4	17	4,5	9,5	46
L.A. Jordan - Ketschauer Hof <b>Daniel Schimkowitsch</b>	1	4	18	4	9	47
Bodendorf's - Landhaus Stricker <b>Holger Bodendorf, Philip Rümmele</b>	1	4	18	4	8,5	48
Obendorfer's Eisvogel - Landhotel Birkenhof <b>Hubert Obendorfer, Christian Schider</b>	1	4	17	4,5	8	49
Die Zirbelstube - Hotel am Schlossgarten <b>Denis Feix</b>	1	3,5	17	4	8,5	50
Rosin <b>Frank Rosin, Oliver Engelke</b>	2	4	16	4	7,5	51
Ox & Klee <b>Daniel Gottschlich, Erik Schmitz</b>	2	3	17	4	7,5	52
Rüssel's Landhaus <b>Harald Rüssel, Enrico Back</b>	1	4,5	18	3,5	8	53
August <b>Christian Grünwald</b>	2	3,5	15	4	8,5	54
Gourmet - Schlosshotel Münchhausen <b>Achim Schwekendiek</b>	1	3,5	17	4	8	55
Schwarzer Adler <b>Christian Baur</b>	1	3,5	17	4	8	55
Casala - Romantik Hotel Residenz am See <b>Manfred Lang, Markus Philippi</b>	1	4	17	4	7,5	57
Bianc <b>Matteo Ferrantino</b>	1	3,5	16	4	9	58



Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Top Air <b>Marco Akuzun</b>	1	3,5	16	4	9	58
Esplanade <b>Silio Del Fabro</b>	1	3,5	17	3,5	8,5	60
Orangerie - Maritim Seehotel Timmendorfer Strand <b>Lutz Niemann</b>	1	3,5	17	3,5	8,5	60
JUWEL - Hotel BEI SCHUMANN <b>Philipp Liebisch</b>	1	3,5	16	4	8,5	62
Francais - Hotel Frankfurter Hof <b>Patrick Bittner</b>	1	4	17	3,5	8	63
Halbedel's Gasthaus <b>Rainer-Maria Halbedel</b>	1	4	17	3,5	8	63
Friedrich Franz - Grand Hotel Heiligendamm <b>Ronny Siewert</b>	1	3	18	3,5	8,5	65
Gut Lärchenhof <b>Torben Schuster</b>	1	3,5	17	3,5	8	66
Haus Stemberg <b>Sascha Stemberg</b>	1	3,5	17	3,5	8	66
Stadtpfeiffer <b>Detlef Schlegel</b>	1	3	17	3,5	9	68
Ole Deele - Hotel & Restaurant <b>Benjamin Gallein</b>	1	3	18	3,5	8	69
Intense <b>Benjamin Pfeifer</b>	1	4	16	3,5	8,5	70
Klassenzimmer - Alte Schule Fürstentagen <b>Daniel Schmidthaler</b>	1	3	17	3,5	8,5	71
Piment <b>Wahabi Nouri</b>	1	3	17	3,5	8,5	71
Balthasar <b>Elmar Simon</b>	1	3	17	4	7,5	73
Le Gourmet - Die Hirschgasse <b>Mario Sauer</b>	1	o.B.	17	3,5	8	74
Palmgarten - Spielbank Hohensyburg <b>Michael Dyllong</b>	1	3,5	16	3,5	8,5	75
Burgrestaurant Staufeneck <b>Rolf Straubinger, Thomas Geiger</b>	1	o.B.	16	4,5	o.B.	76
Zur Post <b>Alejandro und Christopher Wilbrand</b>	1	3,5	17	3,5	7,5	77
Adler <b>Daniel Fehrenbacher</b>	1	3	17	3,5	8	78
Frühsammers <b>Sonja Frühsammer</b>	1	3	17	3,5	8	78

Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Restaurant 360° <b>Alexander Hohlwein</b>	1	3	17	3,5	8	78
Sterneck - Badhotel Sternhagen <b>Marc Rennhack</b>	1	3	16	4	8	81
Storstad <b>Anton Schmaus</b>	1	3	16	4	8	81
Der Butt <b>André Münch</b>	1	2,5	18	3,5	8,5	83
Kabinett F.W. - Hotel Bayrisches Haus <b>Alexander Dressel</b>	1	3,5	16	3,5	8	84
Gustav <b>Jochim Busch</b>	1	3,5	16	3,5	8	84
Kaspars <b>Felix Kaspar</b>	1	3,5	16	3,5	8	84
No. 4 - Gourmetrestaurant <b>Jens Rittmeyer</b>	1	3,5	16	3,5	8	84
Lamm Rosswag <b>Steffen Ruggaber</b>	1	3	16	3,5	9	88
Yunico - Hotel Kameha Grand <b>Christian Sturm-Willms</b>	1	4	17	3,5	7	89
Jante <b>Tony Hohlfeld</b>	1	3	16	3,5	8,5	90
Maximilian Lorenz <b>Maximilian Lorenz, Enrico Hirschfeld</b>	1	3	17	3,5	7,5	91
Apicius - Romantik Hotel Jagdhaus Eiden am See <b>Tim Extra</b>	1	2,5	17	3,5	8,5	92
Showroom <b>Dominik Käppeler</b>	1	3,5		3,5	7,5	93
Hugos - InterContinental Berlin <b>Eberhard Lange</b>	1	2,5	17	4	7,5	94
Wielandshöhe <b>Vincent Klink, Jörg Neth</b>	1	3,5	16	4	7	95
Schwarzer Hahn - Hotel Restaurant Deidesheimer Hof <b>Stefan Neugebauer, Felix Jarzina</b>	1	2,5	16	4,5	8	96
Im Schiffchen <b>Jean-Claude Bourgueil, Nina Ranger</b>	1	3,5	16	3,5	o.B.	97
Das Maximilians - Romantik Hotel Das Freiberg <b>Tobias Eisele</b>	1	3	16	3,5	8	98
FAVORITE - Favorite Parkhotel <b>Daniele Tortomasi</b>	1	3	16	3,5	8	98



Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
LOUIS Restaurant - La Maison Hotel <b>Martin Stopp</b>	1	3	16	3,5	8	98
Philipp <b>Michael Philipp</b>	1	3	16	3,5	8	98
Philipp Soldan - Die Sonne Frankenberg <b>Erik Arnecke</b>	1	3	16	3,5	8	98
Tafelspitz 1876 <b>Daniel Dal-Ben</b>	1	3	16	3,5	8	98
Wolfshöhle <b>Sascha Weiß</b>	1	3	16	3,5	8	98
ZweiSinn Meiers - Fine Dining <b>Stefan Meier</b>	1	3	16	3,5	8	98
Merkles - Restaurant <b>Thomas Merkle</b>	1	2,5	17	3,5	8	106
Ostseelounge <b>Pierre Nippkow</b>	1	2,5	17	3,5	8	106
5 - Cinco by Paco Pérez - Das Stue Hotel <b>Paco Pérez</b>	1	3,5	15	3,5	8	108
Meyers Keller <b>Joachim Kaiser</b>	1	3,5	15	3,5	8	108
Olivo - Steigenberger Graf Zeppelin <b>Anton Gschwendtner</b>	1	3,5	15	3,5	8	108
Eisenbahn <b>Josef und Thomas Wolf</b>	1	3	17	3,5	7	111
Gourmetrestaurant Dirk Maus - Landgasthaus Sandhof <b>Dirk Maus, Steve Hermann</b>	1	3	17	3,5	7	111
Pauly Saal <b>Dirk Gieselmann, Sebastian Leyer</b>	1	3	17	3,5	7	111
Villino <b>Toni Neumann</b>	1	3,5	o.B.	3	8	114
Landhaus Feckl <b>Franz Feckl</b>	1	2,5	17	4	7	115
Nagaya <b>Yoshizumi Nagaya</b>	1	3,5	16	2,5	9	116
Berlins Krone <b>Daniel Röber, Franz Berlin</b>	1	3	16	3,5	7,5	117
Freustil - Hotel Vier Jahreszeiten <b>Ralf Haug, David Wlodarczyk</b>	1	3	16	3,5	7,5	117
Johanns - Modehaus Garhammer <b>Michael Simon Reis</b>	1	3	16	3,5	7,5	117
Jungborn - BollAnts <b>Philipp Helzle</b>	1	3	16	3,5	7,5	117

Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Waidwerk – Romantik Hotel Gasthaus Rottner <b>Valentin Rottner</b>	1	3	16	3,5	7,5	117
Laurushaus – Schloss Hugenpoet <b>Erika Bergheim</b>	1	3	16	3,5	o.B.	122
Buddenbrooks – A-ROSA Travemünde <b>Dirk Seiger</b>	1	2,5	16	4	7,5	123
Caroussel <b>Benjamin Biedlingmaier</b>	1	3,5	16	3,5	7	124
Bembergs Häuschen <b>Oliver Röder</b>	1	3	17	3	7,5	125
Ernst <b>Dylan Watson-Brawn</b>	1	3	17	3	7,5	125
Tiger-Gourmetrestaurant – Tigerpalast <b>Coskun Yurdakul</b>	1	3	17	3	7,5	125
Restaurant 5 <b>Alexander Dinter</b>	1	3,5	15	3,5	7,5	128
Maitre – Landhaus Kuckuck <b>Erhard Schäfer, Jürgen Pohl</b>	1	3	16	4	6,5	129
Gutshaus Stolpe <b>Stephan Krogmann</b>	1	2,5	o.B.	3,5	8	130
Ahlmanns – Romantik Hotel Kieler Kaufmann <b>Mathias Apelt</b>	1	2,5	16	3,5	8	131
L'étable – Romantik-Hotel Zum Stern <b>Henrik Weiser</b>	1	2,5	16	3,5	8	131
Maerz – Hotel Rose <b>Benjamin Maerz</b>	1	2,5	16	3,5	8	131
Schwitzer's am Park <b>Cédric Schwitzer</b>	1	2,5	16	3,5	8	131
skyKitchen – Andel's Hotel Berlin <b>Alexander Koppe</b>	1	2,5	16	3,5	8	131
taku – Excelsior Hotel Ernst <b>Mirko Gaul</b>	1	2,5	16	3,5	8	131
100/200 Kitchen <b>Thomas Imbusch</b>	1	3	15	3,5	8	137
Goldberg <b>Philipp Kovacs</b>	1	3	15	3,5	8	137
Landhaus Köpp <b>Jürgen Köpp</b>	1	3	17	3,5	6	139
Huberwirt <b>Alexander Huber</b>	1	3	16	3	8	140



Restaurant Chef de Cuisine	MI	FE	GM	SCH	GU	Platzierung
Nobelhart & Schmutzig <b>Micha Schäfer</b>	1	3	16	3	8	140
Rebers Pflug <b>Hans-Harald Reber</b>	1	3	16	3	8	140
Werners – Schloss Eberstein <b>Bernd Werner, Andreas Laux</b>	1	3	16	3	8	140
Schote <b>Nelson Müller</b>	1	3	15	o.B.	8	144
Erbprinz <b>Ralph Knebel</b>	1	3	16	3,5	7	145
Erno's Bistro <b>Valéry Mathis</b>	1	3	16	3,5	7	145
La Bécasse <b>Christof Lang, Andreas Schaffrath</b>	1	3	16	3,5	7	145
Landhaus Scherrer <b>Heinz O. Wehmann</b>	1	3	16	3,5	7	145
St. Jacques – Burgstuben Residenz <b>Marcel Kokot, Alexander Wulf</b>	1	3	16	3,5	7	145
Zeit-Geist – Walk'sches Haus <b>Sebastian Syrbe, Michael Leimeister</b>	1	3	16	3,5	7	145

**MI:** Michelin-Sterne | **FE:** Feinschmecker-Punkte | **GM:** Gault-Millau-Punkte |  
**SCH:** Schlemmer-Atlas-Kochlöffel | **GU:** Gusto-Pfannen



# DIE BESTEN RESTAURANTS ÖSTERREICHS

Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	GM	SCH	FA	ALC	Platzie- rung
Steirereck im Stadtpark <b>Heinz Reitbauer</b>	19	5	100	99	1
Döllner's Genusswelten <b>Andreas Döllner</b>	o.B.	5	99	99	2
Silvio Nickol Gourmet - Palais Coburg Residenz <b>Silvio Nickol</b>	19	5	99	98	3
Simon Taxacher - Rosengarten <b>Simon Taxacher</b>	19	5	99	98	3
Obauer - Restaurant & Hotel <b>Karl und Rudolf Obauer</b>	19	5	99	97	5
Landhaus Bacher <b>Thomas Dorfer</b>	18,5	5	99	98	6
Stüva - Hotel Yscla <b>Benjamin Parth</b>	18,5	4,5	97	97	7
Ikarus - im Red Bull Hangar-7 <b>Martin Klein</b>	18,5	4,5	98	95	8
Paznauner Stube - Hotel Trofana Royal <b>Martin Sieberer</b>	18	5	98	95	8
See Restaurant Saag <b>Hubert Wallner</b>	18	4,5	98	96	10
Konstantin Filippou <b>Konstantin Filippou</b>	19	4	95	98	11
SENNS.Restaurant <b>Andreas Senn, Christian Geisler</b>	18	4,5	96	96	11
Mraz und Sohn <b>Markus und Lukas Mraz</b>	18,5	4	98	95	13
Tannenhof <b>James Baron</b>	18	4,5	96	95	14
Alexander - Hotel Lamark <b>Alexander Fankhauser</b>	18	4,5	95	96	15
Griggeler Stuba - Burg Vital Resort <b>Matthias Schütz, Dominic Baumann</b>	18	4	97	95	16
Taubenkobel - Relais & Châteaux Hotel Taubenkobel <b>Alain Weissgerber</b>	18,5	5	93	96	17
Schualhus, Chefs Table - Alpen Sport Resort Rote Wand <b>Max Natmessnig</b>	18	3,5	98	96	18

**GM:** Gault-Millau-Punkte | **SCH:** Schlemmer-Atlas-Kochlöffel |

**FA:** Falstaff-Punkte | **ALC:** A-La-Carte-Punkte



Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	GM	SCH	FA	ALC	Platzierung
Le Ciel by Toni Mörwald – Grand Hotel Wien <b>Roland Huber</b>	17,5	4	95	96	19
Amador <b>Juan Amador</b>	18,5	3,5	96	95	20
Mühlthalhof <b>Philip Rachinger</b>	17,5	4,5	95	93	21
Geschwister Rauch vulgo Steira Wirt <b>Richard Rauch</b>	18	4	93	96	22
Mörwald "Toni M." – Mörwald Relais & Châteaux <b>Toni Mörwald</b>	17	4	95	94	23
Aurelio's – Hotel Aurelio <b>Christian Rescher</b>	17,5	3,5	95	96	23
Bootshaus – Seehotel Das Traunsee <b>Lukas Nagl, Michael Kaufmann</b>	17,5	3,5	96	94	25
T.O.M.® – Pfarrhof St. Andrä <b>Thomas Riederer</b>	16,5	4	97	93	26
Tanglberg <b>Rainer Stranzinger</b>	17,5	4	95	89	27
Saziani Stub'n – Schlafgut Saziani <b>Harald Irka</b>	18,5	4	92	94	28
Pfefferschiff zu Söllheim <b>Jürgen Vigne</b>	16,5	4	95	94	29
Das Maier <b>Johanna Maier</b>	16	5	95	o.B.	30
Mesnerhaus <b>Josef Steffner-Wallner</b>	17	4	95	88	31
Die Weinbank <b>Gerhard Fuchs</b>	16,5	3,5	97	94	32
Vitus Cooking – Verwöhnhotel Sonnhof <b>Vitus Winkler</b>	17	4	94	91	33
Almhof Schneider <b>Marco Rabensteiner</b>	16,5	3,5	96	94	34
Tian Restaurant <b>Paul Ivic</b>	17	4	94	90	35
Mayer's Restaurant – Schloss Prielau <b>Andreas Mayer</b>	16,5	4	94	92	36
Schlossherrnstube – Schlosshotel Ischgl <b>Gustav Jantscher</b>	18	4	91	94	37
Caramé – im Casinohotel <b>Thomas Guggenberger</b>	17	4	94	87	38
Aend <b>Fabian Günzel</b>	17,5	3,5	94	90	39

GM: Gault-Millau-Punkte | SCH: Schlemmer-Atlas-Kochlöffel |

FA: Falstaff-Punkte | ALC: A-La-Carte-Punkte



Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	<b>GM</b>	<b>SCH</b>	<b>FA</b>	<b>ALC</b>	<b>Platzierung</b>
Die Forelle <b>Hannes Müller</b>	17,5	3	95	94	40
Restaurant im Steirerschloßl <b>Martin Steinkellner</b>	16,5	3,5	95	91	41
Kilian Stuba - Travel Charme Ifen Hotel <b>Sascha Kemmerer, Hans-Jörg Frick</b>	17,5	3,5	92	94	42
Gut Purbach <b>Max Stiegl</b>	16,5	4	95	83	43
Frierss Feines Eck - Frierss Feines Haus <b>Stefan Lastin</b>	16,5	3,5	92	96	44
Stiar - Sporthotel Silvretta <b>Gunther Döberl</b>	17	3,5	92	94	45
Kupferstube - Tennerhof Gourmet & Spa de Charme Hotel <b>Stefan Lenz</b>	17	3,5	93	o.B.	46
Esszimmer <b>Andreas Kaiblinger</b>	16,5	3,5	93	o.B.	47
Schlossstern - Falkensteiner Schlosshotel Velden <b>Thomas Gruber</b>	16	3,5	94	89	48
Chef's Table - Inter Alpen-Hotel Tyrol <b>Mario Döring</b>	17	3	92	92	49
Verdi <b>Erich Lukas</b>	15,5	3,5	94	91	50
Didi Dorner im Magnolia <b>Didi Dorner</b>	16,5	3,5	92	87	50

**GM:** Gault-Millau-Punkte | **SCH:** Schlemmer-Atlas-Kochlöffel |  
**FA:** Falstaff-Punkte | **ALC:** A-La-Carte-Punkte



## DIE BESTEN RESTAURANTS DER SCHWEIZ

Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	MI	GM	SCH	GG	Platzierung
Schloss Schauenstein <b>Andreas Caminada</b>	3	19	5	5	1
Cheval Blanc by Peter Knogl - Grand Hotel Les Trois Rois <b>Peter Knogl</b>	3	19	4,5	5	2
Restaurant de L'Hotel de Ville <b>Franck Giovannini</b>	3	19	4,5	5	2
The Restaurant - The Dolder Grand <b>Heiko Nieder</b>	2	19	4,5	5	4
Stucki <b>Tanja Grandits</b>	2	19,5	4	5	5
Domaine de Châteauxvieux <b>Philippe Chevrier, Damien Coche</b>	2	19	4	4	6
Didier de Courten - Hotel Terminus <b>Didier de Courten</b>	2	19	4	4	6
Ecco St. Moritz - Hotel Giardino Mountain <b>Rolf Fliegau</b>	2	18,5	4	o.B.	8
7132 Silver - 7132 Hotel <b>Mitja Birlo</b>	2	18,5	4	o.B.	8
Ecco Zürich - Hotel Atlantis by Giardino <b>Stefan Heilemann</b>	2	18,5	4	o.B.	8
Ecco Ascona - Hotel Giardino <b>Rolf Fliegau</b>	2	18,5	4	4	11
Le Cerf <b>Carlo Crisci</b>	2	18	4	4	12
Anne-Sophie Pic - Hôtel Beau-Rivage Palace <b>Anne-Sophie Pic, Paolo Boscaro</b>	2	18	4	4	12
Einstein Gourmet - Hotel Einstein <b>Sebastian Zier, Moses Ceylan</b>	2	18	4	4	12
Adelboden <b>Franz Wiget</b>	2	18	4	4	12
Taverne zum Schäfli <b>Christian Kuchler</b>	2	18	4	4	12
Le Pont de Brent <b>Stéphane Décotterd</b>	2	18	4	o.B.	17
Pavillon - Baur au Lac <b>Laurent Eperon</b>	2	18	3,5	5	18

MI: Michelin-Sterne | GM: Gault-Millau-Punkte |

SCH: Schlemmer-Atlas-Kochlöffel | GG: Der-große-Guide-Kochmützen

Restaurant Chef de Cuisine	MI	GM	SCH	GG	Platzierung
focus - Park Hotel Vitznau <b>Patrick Mahler</b>	2	18,5	o.B.	3	19
RICO'S <b>Rico Zandonella</b>	2	18	3,5	4	20
Homann's Restaurant - Hotel Homann <b>Daniel Homann</b>	2	17	4	4	21
L'Ermitage des Ravet <b>Bernard und Guy Ravet</b>	1	19	4	4	22
After Seven - Hotel Backstage Vernissage <b>Ivo Adam, Florian Neubauer</b>	2	17	4	o.B.	23
Da Vittorio - Carlton Hotel <b>Enrico und Roberto Cerea</b>	1	18,5	4	o.B.	24
Gasthaus zum Gupf <b>Walter Klose</b>	1	18	3,5	4	25
Restaurant RitzCoffier - Bürgenstock Resort <b>Mike Wehrle</b>	1	17,5	4	o.B.	26
Des Trois Tours <b>Alain Bächler</b>	1	18	3,5	3	27
Le Chat Botté - Hôtel Beau Rivage <b>Dominique Gauthier</b>	1	18	3,5	3	27
Locanda Barbarossa - Castello del Sole <b>Mattias Rook</b>	1	18	o.B.	3	29
L'Ours - Hôtel Hostellerie du Pas de l'Ours <b>Franck Reynaud</b>	1	18	3,5	o.B.	30
Schlüssel <b>Felix Suter</b>	1	18	3,5	o.B.	30
Talvo dy Dalsass <b>Martin Dalsass</b>	1	18	3,5	o.B.	30
Denis Martin <b>Denis Martin</b>	1	17	4	3	33
Schlüssel - Nidbergstube <b>Roger Kalberer</b>	1	17	3,5	4	34
Le Bocca <b>Claude Frôté</b>	1	17,5	3,5	3	35
La Brezza - Hotel Eden Roc <b>Marco Campanella</b>	1	17,5	3	4	36
IGNIV by Andreas Caminada - Grand Resort Bad Ragaz <b>Silvio Germann</b>	1	17	o.B.	4	37
Sommet - Hotel The Alpina Gstaad <b>Martin Göschel</b>	1	18	o.B.	o.B.	38
Chesery <b>Marcus G. Lindner</b>	1	o.B.	3,5	3	39

**MI:** Michelin-Sterne | **GM:** Gault-Millau-Punkte |

**SCH:** Schlemmer-Atlas-Kochlöffel | **GG:** Der-große-Guide-Kochmützen



Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	MI	GM	SCH	GG	Platzierung
Gasthaus zur Fernsicht - Incantare <b>Tobias Funke</b>	1	17,5	3,5	o.B.	40
Wirtshaus zur Säge <b>Patrick Zimmermann</b>	1	17	3,5	3	41
Adler Hurden <b>Markus Gass</b>	1	17	3	4	42
Traube <b>Arno Sgier</b>	1	17	3	4	42
Bayview - Hôtel President Wilson <b>Michel Roth</b>	1	18	3	o.B.	44
La Table d'Edgard - Hôtel Lausanne Palace <b>Edgar Bovier</b>	1	18	3	o.B.	44
Mesa <b>Sebastian Rösch</b>	1	16	4	3	46
Segreto <b>Martin Benninger</b>	1	16	3,5	4	47
Restaurant Marée - Park-Hotel Sonnenhof <b>Hubertus Real</b>	1	17	o.B.	3	48
Roots <b>Pascal Steffen</b>	1	17,5	o.B.	o.B.	49
La Pinte des Mossettes <b>Romain Paillereau</b>	1	17,5	o.B.	o.B.	49
Auberge du Lion d'Or <b>Thomas Byrne und Gilles Dupont</b>	1	o.B.	3,5	o.B.	49
Cà d'Oro - Kempinski Grand Hotel des Bains <b>Matthias Schmidberger</b>	1	17	3,5	o.B.	49
IGNIV by Andreas Caminada - Badrutt's Palace <b>Marcel Skibba</b>	1	17	3,5	o.B.	49
The K by Tim Raue - Hotel Kulm <b>Tim Raue, Lion Schirmer</b>	1	17,5	o.B.	o.B.	49
Le Cigalon <b>Jean-Marc Bessire</b>	1	17	3,5	o.B.	49
Sens - Hotel Vitznauerhof <b>Jeroen Achtien</b>	1	17,5	o.B.	o.B.	49
Ornellaia <b>Giuseppe D'Errico</b>	1	17,5	o.B.	o.B.	49

MI: Michelin-Sterne | GM: Gault-Millau-Punkte |

SCH: Schlemmer-Atlas-Kochlöffel | GG: Der-große-Guide-Kochmützen

## DIE BESTEN RESTAURANTS SÜDTIROLS

Restaurant <b>Chef de Cuisine</b>	MI	GM	SCH	FA	Platzierung
St. Hubertus – Rosa Alpina <b>Norbert Niederkofler</b>	3	19	5	100	1
Trenkerstube – Hotel Castel <b>Gerhard Wieser</b>	2	18,5	5	96	2
Terra – Auener Hof <b>Heinrich Schneider</b>	2	16,5	4	98	3
Gourmetstube Einhorn – Romantik Hotel Stafler <b>Peter Girtler</b>	2	17,5	4	94	4
Zum Löwen <b>Anna Matscher</b>	1	17,5	4	95	5
Jasmin <b>Martin Obermarzoner</b>	2	17	4	92	6
Kuppelrain <b>Kevin Trafoier</b>	1	16,5	3,5	95	7
La Stüa de Michil – La Perla <b>Nicola Laera</b>	1	16,5	3,5	95	7
Zur Rose <b>Herbert Hintner</b>	1	16,5	3,5	95	7
Schöneck <b>Karl Baumgartner</b>	1	16	3,5	95	10
Anna-Stuben – Gardena Grödnerhof <b>Reimund Brunner</b>	1	16	3,5	94	11
Tilia <b>Chris Oberhammer</b>	1	16,5	3	94	12
In Viaggio <b>Claudio Melis</b>	1	15,5	o.B.	94	13
Culinaria im Farmerkreuz <b>Manfred Kofler</b>	1	15,5	3,5	93	14
Apostelstube – Hotel Elephant <b>Mathias Bachmann</b>	1	16	3,5	92	15
Sissi <b>Andrea Fenoglio</b>	1	16,5	2,5	94	16
Johannesstube – Hotel Engel <b>Theodor Falser</b>	1	16	3	93	17
Alpenroyal <b>Mario Porcelli</b>	1	o.B.	3	93	18
Astra – Hotel Berghang <b>Gregor Eschgfäller</b>	1	15,5	3	93	19
Castel Fragsburg <b>Egon Heiss</b>	0	16	3,5	93	20
Luisl Stube – Schlosswirt Forst <b>Luis Haller</b>	0	16,5	3,5	92	20

## **STERNE? PFANNEN? PUNKTE? RÄNGE!**

Jeder Restaurantführer hat seinen individuellen Bewertungsstil und seine Eigenheiten, die es in einem gemeinsamen Ranking zu respektieren und berücksichtigen gilt. Doch was tun, wenn der Feinschmecker in der Regel strenger bewertet als der Schlemmer Atlas, bei ähnlicher Bewertungsskala? Entsprechen zwei Michelin-Sterne nun 17, 18 oder 19 Gault & Millau-Punkten? Oder doch 9 Pfannen?

Es ist Vorsicht geboten, nicht Äpfel mit Birnen, pardon, Pfannen mit Sternen zu vergleichen. Bleiben wir also bei Äpfeln!

Eine fundamentale Gemeinsamkeit verbindet alle Restaurantführer: Je höher die Bewertung eines Restaurants, umso besser die Platzierung im Führer. Zehn Pfannen sind besser als neun und zwei Michelin-Sterne besser als einer! Dieses elementare Prinzip wird in dem 2-stufigen Verfahren berücksichtigt:

1. Für jedes Restaurant wird die interne Platzierung in den wichtigsten Gourmetführern ermittelt. Bei Ranggleichheit wird die durchschnittliche Platzierung angesetzt.
2. Aus den Platzierungen aller Restaurantführern wird der Mittelwert gebildet und in ein Ranking überführt.

Es verhält sich also wie beim Fußball: Die Platzierung in der Tabelle zählt! Und jeder Koch spielt, ob gewollt oder ungewollt, gleich bei mehreren „Restaurantführer“-Meisterschaften mit.

## **EINFACH, TRANSPARENT, OBJEKTIV**

Es war uns ein Anliegen ein transparentes, nachvollziehbares Ranking zu erhalten und dabei objektive Qualitätskriterien anzulegen. In der Statistik wurden für solche Anwendungsfälle umfangreiche Kennziffern entwickelt: Dem interessierten Leser empfehle ich einen kurzen Abstecher auf Wikipedia unter dem sperrigen Begriff: „Urteilerübereinstimmung“.

Wir haben uns nach langer Überlegung dazu entschieden, die Gourmetführer gleichberechtigt in das Ranking einfließen zu lassen. Es wäre zwar ein Leichtes, einen Restaurantführer „zu gewichten“ aber letzten Endes wäre es ein subjektiver Eingriff gewesen. Subjektivität zu vermeiden und größtmögliche Objektivität zu erlangen war unser Anliegen.



## AUSWAHL DER GOURMETFÜHRER

Klare Kriterien erleichtern die Nachvollziehbarkeit eines Ergebnisses. Folgende Kriterien wurden bei der Auswahl der ausgewerteten Gourmetführer angesetzt:

- Die Führer sind zwischen dem 1.1.2019 und dem 31.12.2019 erschienen bzw. online veröffentlicht worden.
- Die Führer müssen für jeden einsehbar sein, entweder als Buch oder im Netz.

## UMGANG MIT FEHLENDEN BEWERTUNGEN

Nicht jeder Gourmetführer bewertet jedes Restaurant. Im nachfolgenden Ranking wurden auch Restaurants bewertet, die nicht in jedem Führer aufgenommen sind. Ein Nachteil sind diesen Häusern nicht entstanden, da bei der Platzierung ein Nachteilsausgleich durch entsprechende Mittelwertbildung vorgenommen wurde.

## DIE BASIS DES RANKINGS SIND:

### Bücher

Guide Michelin Deutschland 2019 (abgekürzt MI)

Guide Michelin Schweiz 2019 (abgekürzt MI)

Guide Michelin Italien 2020 (abgekürzt MI)

Gault & Millau Deutschland 2020 (abgekürzt GM)

Gault & Millau Österreich (inklusive Südtirol) 2020 (abgekürzt GM)

Der Feinschmecker, die 500 besten Restaurants in Deutschland 2020 (abgekürzt FE)

Schlemmer Atlas 2020 (abgekürzt SCH)

A la carte, Österreichs Gourmet-Führer 2020 (abgekürzt ALC)

Der große Guide, Restaurants & Hotels 2019 (abgekürzt GG)

### Domains

Gault & Millau Schweiz, <https://www.gaultmillau.ch/restaurants>, Abruf am 31.12.2019 (abgekürzt GM)

Gault & Millau, <https://at.gaultmillau.com>

GUSTO Deutschland 2019/2020, <https://www.gusto-online.de>, Abruf am 31.12.2019 (abgekürzt GU)

Falstaff, <https://www.falstaff.at/f/restaurants>, Abruf am 31.12.2019 (abgekürzt FA)

Ihr



THOMAS HALAMUDA  
DIPLOM-SOZIOLOGE