



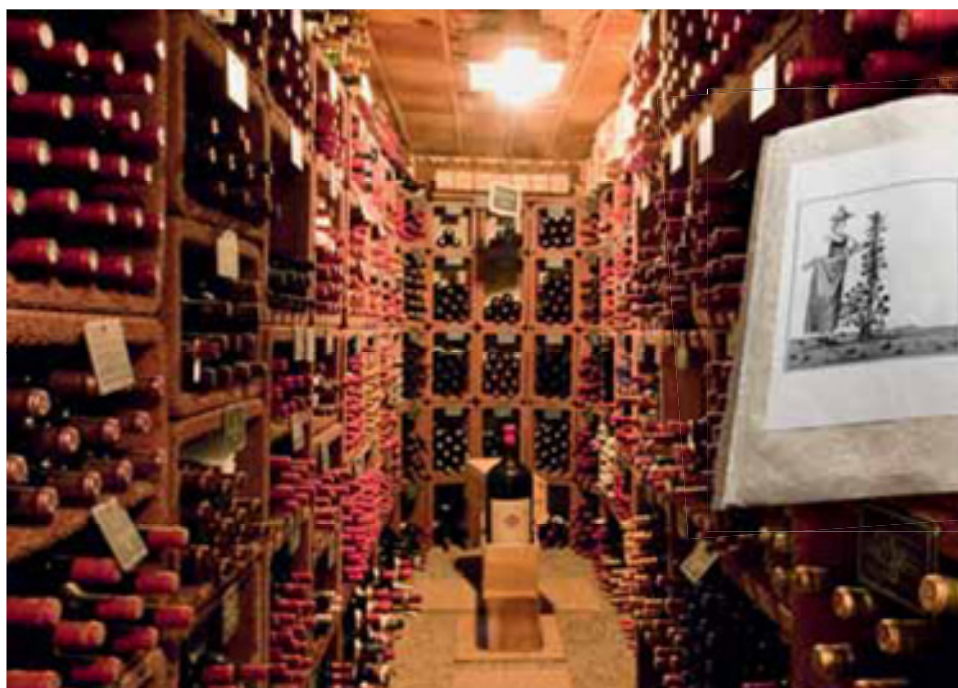
SWISS
WINE LIST
AWARD
2017

SWISS WINE LIST AWARD 2017

DIE BESTEN WEINKARTEN DER SCHWEIZ GEKÜRT

253 Karten wurden zum Swiss Wine List Award 2017 eingereicht, der in dieser Form erstmals von VINUM unter dem Patronat des Schweizer Sommelierverbandes durchgeführt worden ist. Angesichts des hohen Niveaus hatte die Jury die Qual der Wahl. Auf den folgenden Seiten präsentieren wir die Sieger des Wettbewerbs – die Lokale mit der besten Weinauswahl in der Schweiz.

Text: Gabriel Tinguely



Die Weinkarte in «La Bagatelle» umfasst rund 900 Positionen. Sie ist aus handgeschöpftem Himalayapapier gemacht und beinhaltet Weine in allen Preiskategorien.

SIEGER La Bagatelle Gstaad

HERZBLUT UND ORIGINALITÄT

Pedro Ferreira, Maître d'Hôtel, und Steve Willié, Küchenchef, führen das Hotel «Le Grand Chalet» in Gstaad seit 2008 als Co-Direktoren. Während Steve Willié seither mit seiner Küche für Aufsehen sorgt, ist Pedro Ferreira ein Urgestein in «Le Grand Chalet». Erstmals arbeitete er von 1997 bis 2000 dort und nach einer kurzen Pause ab 2002 bis heute. Seine Weinkarte bedeutet für ihn Herzblut, Originalität und Leidenschaft.

Zu den Gerichten von Steve, die durch handwerkliche wie aromatische Präzision Spass machen und für genussfreundliche Preise erstaunlich nah ans absolute Spitzenküchenniveau herankommen, hat Pedro mehr als eine Empfehlung bereit. Rechnet man die Jahrgänge und Flaschengrößen zusammen, ergeben die 900 Weine mehr als 1100 Positionen auf der Weinkarte. Trotz seiner langjährigen Mitarbeit ist er immer noch dabei, alle Weine einmal zu probieren.

Interessant ist, dass Schweizer Gewächse zu den meistverkauften Weinen gehören. «Da bei uns ein internationales Publikum einkehrt, können wir die ausländischen Gäste mit Chasselas, Petite Arvine, Païen oder Cornalin überraschen und ihnen eine Freude bereiten», so der Maître d'Hôtel.

Pedro Ferreira ist Schweizer und wohnt im Saanenland. Portugal, seine zweite Nationalität, findet sich in Form traditioneller Weine wie Bairrada und Dão, Douro und Alentejo auf der Karte wieder.

Überhaupt überzeugte die Vielfalt die Juroren: Fast alle Anbauggebiete der Welt sind vertreten. Und von überall sind die besten Gewächse namhafter Produzenten zu mehr als korrekten Preisen gelistet. Die Mehrheit der Schweizer Weine gibt es für 42 bis 80 Franken. Die zum Teil sehr günstigen Weinpreise erklärt Pedro Ferreira so: «Wir wollen den Gästen eine Freude machen und ein Paradies für Weinliebhaber sein. Die extrem teuren Weine haben wir sicher auch teuer gekauft.» So gibt es Bordeaux-Weine für 65 bis 3950 Franken. Nur die Burgunder sind etwas teurer. Der Romanée-Conti von der Domaine de la Romanée-Conti beispielsweise kostet 9500 Franken. Eine solche Flasche hat Pedro Ferreira noch nicht verkauft. «Aber wir haben noch Zeit», meint er dazu. «Der 2011er ist ja noch jung.» Eine solche Flasche zu servieren bereitet Herzklopfen und eine leichte Nervosität, aber am Schluss pure Freude.

www.grandchalet.ch



KATEGORIE **GOURMET & STERNE**[illegible]

Umwurfend und atemberaubend sind die sechs Weinkeller des «Park Hotel Vitznau». Schöner als im Alte-Welt-Abteil werden die edlen Tropfen nirgends gelagert.

PLATZ 1 Park Hotel Vitznau Vitznau

TRAUMHAFTER WEINKELLER

Der gigantische Weinkeller des «Park Hotel Vitznau» lässt keine Wünsche offen. Oliver Friedrich, Leiter Gastronomie & Wein, und Sommelier Alexandre Hristov sind die Herren über das weit verzweigte Reich. Sechs Kammern, 32 000 Flaschen, 4000 Positionen und ein Einkaufswert von mehr als 26 Millionen Franken sind nur einige Kennzahlen, die den Weinkeller umschreiben.

Bei solchen Zahlen wirkt das Gewicht der Weinkarte mit 1,7 Kilo geradezu bescheiden. Wer sich darin vertieft, vergisst die Zeit. Doch einmal gewählt, dauert es nicht lange bis zum ersehnten Schluck. Entsprechend dem Lagerort ist jeder bestellte Wein innerhalb von einer bis fünf Minuten beim Gast. Dabei unterstützt ein ausgeklügeltes System die Mitarbeiter, die Zutritt zu den Weinkellern haben, den richtigen Wein zu finden. Friedrich und Hristov können aus dem Vollen schöpfen und Degustationen anbieten, die sonst nirgends möglich sind. Ein Beispiel dafür sind drei Gläser 100-Punkte-Bordeaux des Jahrgangs 1982, für die Gäste 890 Franken bezahlen. «Dies sind Gäste, welche sich seit längerem mit dem Thema Wein auseinander setzen», sagt Friedrich. «Sie verfügen über einen enormen Wissensstand und

eine grosse Trinkerfahrung. Sie freuen sich, die besten Weine der Welt miteinander zu vergleichen, und sind bereit, für diese Leidenschaft etwas auszugeben.» Dazu komme, dass die Gäste den Austausch in einer Gruppe mit Gleichgesinnten, in der diese Weine geöffnet werden, und dem Sommelier suchen. Im «Park Hotel Vitznau» können Weinliebhaber viel Geld für exklusive und rare Flaschen ausgeben. In jedem der sechs Keller finden sich aber auch Perlen aus der Alten und Neuen Welt zu ganz und gar moderaten Preisen.

Da erstaunt es nicht, dass Friedrich am liebs-ten Weine mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis empfiehlt. «Damit haben die Gäste das grösste Vergnügen, und dies freut den Gastronomen.» Unter seinen Empfehlungen finden sich häufig Riesling, Chardonnay und Pinot Noir. Weine dieser drei Rebsorten würde er unbedingt auf die einsame Insel mitnehmen wollen. Die Liebe zum Pinot Noir begleitet Friedrich seit seinem ersten Schluck: «Das war mit meinem Vater auf der Terrasse. Wir tranken Spätburgunder aus der Liter-Flasche von der Winzergenossenschaft Bischoffingen am Kaiserstuhl.»

www.parkhotel-vitznau.ch

PLATZ 2

IGNIV Bad Ragaz

«IGNIV» ist ein Gastronomiekonzept von Andreas Caminada. In Bad Ragaz steht Silvio Germann am Herd, und Francesco Benvenuto ist Restaurantleiter. Sein Fokus liegt auf der Bündner Herrschaft, Winzer-Champagner und Raw Wines. Braucht es Spitzenweine zur Spitzenküche? Nein, auch «einfachere» Gewächse passen zur Küche von Silvio.

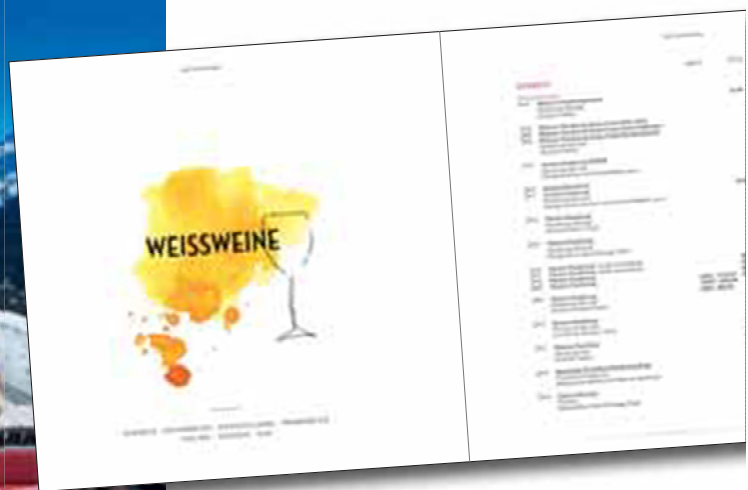
www.igniv.com

PLATZ 3

Restaurant Meridiano Bern

Für Giovanni Ferraris, Chef-Sommelier im «Meridiano» – eine der Topadressen Berns –, ist die Gestaltung einer Weinkarte ein laufender Prozess. So ist er immer auf der Suche nach neuen Winzern, Weinen und Klassifizierungen. Besonders beliebt sind regionale Weine aus der Drei-Seen-Region und solche aus seiner Heimat, dem Piemont.

www.kursaal-bern.ch



Champagner, Weine aus der Bündner Herrschaft und viele Trouvaillen: «Das Paradies auf 2181 Metern über dem Alltag» bietet bestes Essen und feinste Weine.

PLATZ 1 **el paradiso** St. Moritz

DEM (WEIN-)HIMMEL SO NAH

«Bainvegni im Paradies!» So begrüßen Anja und Hans-Jörg Zingg ihre Gäste im «el paradiso» oberhalb von St. Moritz. Inmitten einer grandiosen Bergkulisse können diese mal ganz fein im Hüttenzauber, mal rundum verwöhnt im Clubbereich, mal urgemütlich zu zweit im Sonnenkorb oder an der grossen Aussenbar geniessen. Dabei spielt Wein immer eine wichtige Rolle. Natürlich beginnt die Weinkarte – dem Champagnerklima von St. Moritz entsprechend – mit einer vielfältigen und in den Preisen differenzierten Auswahl an Perlweinen. Gut vertreten sind Bündner Weine, direkt ab Hof bestellt.

Bei besten Gewächsen und vielen Trouvaillen aus allen Regionen kommen einige Flaschen zusammen. So umfasst das Angebot nahezu 700 Positionen, gegliedert nach Regionen und Rebsorten für jeden Wein. «Das erleichtert unserer internationalen Kundschaft die Wahl und hilft auch unserem Team», sagt Anja Zingg. «Für einmal waren es nicht die Schweizer, die uns entdeckt haben, sondern die Amerikaner. 2015 wurden wir von der renommierten Weinzeitschrift «Wine Spectator» zum kleinen Kreis der Restaurants mit der weltweit herausragendsten Weinkarte gekürt.»

Fast alle Weine müssen dem Stil von Anja entsprechen. Den hat sie in der Ausbildung, der Arbeit in der «Schwarzwaldstube» in Tonbach oder im «Talvo» in Champfer sowie auf zahlreichen Weinreisen entwickelt. Bei den Gästen kommt dieser auf jeden Fall an. An Spizentagen mit bis zu 600 Gästen sei es aber nicht möglich, alle mit Tipps zu betreuen, und auch nicht alle würden dies wünschen. «Viele unserer Gäste sind gute Weinkenner und haben teilweise grössere private Weinkeller», sagt Anja. Viele seien Etikettentrinker, und viele würden immer

wieder den gleichen Wein geniessen. «Trotzdem fordert uns ein Teil unserer Gäste heraus, und wir dürfen ihnen für sie unbekannte Weine servieren.»

Einen Lieblingswein hat Anja nicht. «Bei der heutigen Vielfalt will ich mich nicht einschränken. Ich liebe gereifte Vintage-Champagner, saftige Rieslinge, ausgewogene, nicht von der Barrique dominierte Chardonnays und Pinot Noir aus Burgund, Bordeaux – einer meiner Lieblinge ist Péby Faugères – und mineralische Syrah des Rhône-tals und, und, und.» www.el-paradiso.ch

PLATZ 2

La Veranda Lugano

Simone Ragusa überarbeitet seine Weinkarte vierteljährlich. Sie erscheint als Magazin. Dieses spickt der Schweizer Meister der Sommelier ASP 2014 mit Porträts von Winzern. Viele Gäste nutzen auch den begehbaren Weinkeller neben dem Restaurant, um sich ihre Flasche selber auszusuchen. Im Fokus sind das Tessin, Italien und Frankreich. www.robertonaldicollection.com

PLATZ 3

Schweizerhof Bern

Der «Schweizerhof» in Bern setzt Akzente mit Wein vom Bielersee. Auch alle übrigen Weinbauregionen der Schweiz sind prominent vertreten. Food & Beverage Manager Reto Tschachtli definiert mit den Sommeliers die rund zehn Prozent der Weinkarte, die im Wandel sind. Das zählt sich aus. Mehrmals wurde das Werk bereits ausgezeichnet. www.schweizerhof-bern.ch

**ROT / tiefgründig / intensiv / ausgewogen**

Wir sind ideale Essensbegleiter, die durch Struktur und Komplexität begeistern, jedoch nie an Eleganz verlieren.

Anita & Hans Nittmann / Pannobile	Zweigelt, Blaufränkisch	Burgenland I AT	2013	68
Vinograd Fon / Lai	Teran	Karst / SLO	2013	68
Domaine Dard et Ribo / Saint-Joseph	Sgrah	Rhône / dFR	2014	84
Mas del Pèrie / Amphore	Malbec	Cahors / FR	2014	85
Mas del Pèrie / B763	Malbec	Cahors / FR	2014	90
Matassa / Matassa Rouge	Carignan	Languedoc / FR	2013	81
Mazime Magnon / Campagnes	Carignan – über 100 j.	Languedoc / FR	2013	79
Asiende Agrícola Le Marie / Colombé	Barbera	Piemont / IT	2012	60
Podere Le Boncile / Le Trame	Sangiovese, Colorino	Toscana / IT	2012	77
Occhipinti / Siccagno Sicilia	Nero d'Avola	Szillen / IT	2012	71
Terroir al Limit / Arbassar	Carignan	Priorat / ES	2013	90

SÜSS / fruchtig / lieblich / interessant

Wir verleihen einem schönen Abend den krönenden Abschluss.

Maximin Grünhaus / Herrenberg Riesling Auslese	Riesling	Ruwer / DE	2011	65
Frederiksdal Kirsebærvin / Rancio	Sauvignonschen	Harpelunde / DK	N.V.	86

Trotz Orientierungshilfen wie «Weiss lebendig» oder «Rot tiefgründig» fordert die Karte den Gast. Und nur 85 Positionen machen die Auswahl nicht einfacher.

PLATZ 1 The Artisan Zürich

GANZ SCHÖN UNKOMPLIZIERT

Im Zürcher Stadtteil Wipkingen ist in den vergangenen Jahren ein Gourmet-Biotop herangewachsen. Das Filetstück heisst «The Artisan» und ist eine etwas andere Quartierbeiz. Seit Oktober 2015 wirken dort Küchenchef Mark Thommen und Gastgeber Luca Tribò. Insidern sind die beiden Gastroprofis bekannt. Denn nach Stationen im «Clouds», «Dolder», «Widder» oder «Renaissance» verwirklichen sie nun in «The Artisan» ihren persönlichen Traum. In lebendiger, freudiger und entspannter Atmosphäre sitzt man dort an Holztischen umgeben von viel Grün. Unter der Decke hängen Pflanzen, dazwischen machen Glühbirnen auf antik, und Kräuterstöcke zieren eine Wand. Auf hohem Niveau, aber durchaus zugänglich ist die Küche von Mark Thommen und seiner Crew. Sie überrascht mit Kreationen wie Randen-Amaranth-Falafel oder knusprigem Spanferkelbauch-Burger. Zu Letzterem empfiehlt Luca einen mineralischen Chardonnay. Genauso überraschend frisch ist das Konzept der Weinkarte. In den vergangenen zwei Jahren haben Luca, Mark und ihr Team viele Weine verkostet. Rund 85 Gewächse aus Weinbaubetrieben zwischen Sizilien und Dänemark sowie Galizien und dem Burgen-

land haben es auf die Karte geschafft – unterteilt in leicht, pur und tiefgründig. Die Idee entsprang dem Anliegen, eine Weinkarte zu gestalten, die lebendigen und terroirbetonten Weinen einen Platz gibt. Luca Tribò denkt, dass die Auswahl mit Orange-Weinen und Crus aus dem französischen Jura sehr wohl in eine Quartierbeiz passen. «Viele Weine sind meiner Meinung nach sehr zugänglich, haben einen guten Trinkfluss und bereiten grosse Freude als Essensbegleiter.» Doch es komme auch vor, dass ein Wein etwas anders schmecken könne als erwartet. Das müsse er dann erklären. Drei Gamay und drei Gamay-Assemblagen sind vermutlich etwas gewagt für Zürich. Auch dass rund die Hälfte der Karte Weissweine aufführt, dürfte ebenfalls nicht dem entsprechen, was die meisten Gäste im Moment bevorzugen. Bekannte Weine, wie aus Chardonnay oder Grenache gekeltert und aus Ländern wie Spanien oder Italien stammend, laufen vergleichsweise besser als weniger bekannte Traubensorten wie Traminer und Provenienzen wie das Karst in Slowenien. Aber Weine, die bisher noch nie verkauft wurden, gibt es nicht.

www.theartisan.ch

PLATZ 2**Café Boy** Zürich

Die Weinkarte von Stefan Iseli ist auch gleichzeitig seine persönliche Liebhaberei-Liste. Moderate Preise – die Mehrheit gibt's für weniger als 100 Franken – steigern sich auf den Seiten für Hedonisten in höhere Gefilde. Für Grössenwahnsinnige gibt es im «Café Boy» zahlreiche Magnums, Zwei-, Drei- und Sechsliter-Flaschen.

www.cafeboy.ch

PLATZ 3**Hôtel de la Gare** Lucens

Die Weinkarte von Jane-Lise und Pier-rick Suter ist ein grosses Buch, das nicht oft konsultiert wird. Ihre Gäste lassen sich die Weinbegleitung zum Essen lieber empfehlen. Allem voran heimische Gewächse. Aber auch Champagner, Bordeaux und Burgunder. Bei Suters in Lucens gibt es alles, was das Herz der Geniesser höherschlagen lässt.

www.hoteldelagarelucens.ch

KATEGORIE **BARS & CLUBS**



Mit einer Auswahl feinsten heimischer und internationaler Weine setzt Adriana Novotna dem «Kronenstübli» und der Bar seit nunmehr 13 Jahren die Krone auf.

SIEGER Kronenstübli Bar Pontresina

NEUER GLANZ IM ENGADIN

Jedem Gast ein VIP-Gefühl zu geben, gelingt Adriana Novotna, Gastgeberin des Gourmet-restaurants «Kronenstübli», mühelos. Bei ihr kommen Feinschmecker voll auf ihre Kosten. In der von «Gault & Millau» mit 16 Punkten ausgezeichneten Arvenholzstube werden Meisterstücke italienisch-mediterraner und französischer Kochkunst serviert. Eine Spezialität ist: Canard à la presse. Vom «Kronenstübli» sind es nur wenige Schritte in die Bar.

Die Weinkarte ist übersichtlich strukturiert. Beim Darinschmökern, spürt man Adriana Novotnas grosse Leidenschaft. Mit den Schwerpunkten Schweiz und Italien beschreibt sie ihr Werk als abwechslungsreich und sensationell. Alles sei vorhanden, aber nicht übertrieben. In Graubünden hat natürlich die Bündner Herrschaft einen Ehrenplatz. Doch das Angebot aus allen Kantonen wächst von Saison zu Saison. Besonders gross sei die Nachfrage nach italienischen Gewächsen. «Seit kurzem ist Frankreich, insbesondere das Bordelais, vermehrt in der Gunst der Gäste», sagt Novotna. Was besonders beeindruckt, ist, dass sie aus jeder Weinbauregion nicht nur grosse Namen listet, sondern wahre Perlen ausfindig ge-

macht hat. Das brachte Adriana Novotna die Auszeichnung «Sommelier des Jahres 2017» von «Gault & Millau» ein. Einen Lieblingswein hat sie nicht und mag alle Weine auf der Karte gerne auch selber trinken.

Im Juni übernimmt Adriana Novotna die Leitung des renovierten und zur Ski-Weltmeisterschaft neu eröffneten Kulm Country Club in St. Moritz. Dieser Pavillon aus dem Jahr 1904 gilt als Andenken an die Olympischen Winterspiele von 1928 sowie 1948 in St. Moritz. Für die Renovations- und Erweiterungsarbeiten ist der englische Star-Architekt Lord Norman Foster beauftragt worden. Bis Ende der Saison wird das stilvolle Restaurant im ersten Stock mit Sonnenterrasse als Pop-up betrieben. Während der kommenden Wintersaison erwarten die Gäste unübertroffene kulinarische Köstlichkeiten, kreiert von den Gastköchen Daniel Humm, Nenad Mlinarevic und Mauro Colagrecio. Im Erdgeschoss lockt eine gemütliche Bar mit Lounge zum Verweilen.

Adriana Novotna wird weiterhin für die Weinkarten im «Kronenstübli» und in der Bar des Hotels «Kronenhof» in Pontresina verantwortlich zeichnen.

www.kronenhof.ch | www.kulm.com



UELI-PRAGER-PREIS**KG Gastro GmbH** Liebefeld

WEIN IST KUNST

In den Betrieben der KG Gastrokultur in Bern finden Weinregale die Aufmerksamkeit von Weinfreunden, und die bunten Etiketten gefallen allen mit Sinn für Kunst und Kultur. Regula Keller, Michel Gygax und Marc Häni sind die Macher hinter den Restaurants «Du Nord», «Eiger», «Zum Schloss», dem «Bistrot l'esprit nouveau» sowie dem «Le Beizli». Mit «Weinerlei» haben sie auch eine eigene Weinhandlung. Stets auf der Suche nach charaktervollen Tropfen besuchen sie regelmässig Güter und wählen Weine fernab des Einheitsbreis. Diesen geben sie passende Namen und kreieren zusammen mit dem Winzer und einem Künstler eine farbige Identität. Finöggü für den filigranen Pinot Noir von Marco Casanova in Walenstadt oder Pour toujours für den fruchtbigen Gamay von Thierry Constantin in Sion sind zwei Beispiele. «Weinerlei» ist auch ein Klub, der Wein- und Genusskultur auf vielfältige Art und Weise pflegt. Dafür ist das «Wein versus Craft Bier Menü» ein Beispiel. www.kggastrokultur.ch

«Wir setzen auf ehrliche Weine von handwerklich arbeitenden Winzern, ohne Industrie und Status – dafür mit Etiketten von Künstlern.» **Michel Gygax** Geschäftsführer

REGIONALES HERZ**Tenne** Glüringen-Goms

HEIMATGEFÜHL

Nach dem Motto «luxuriös einfach» führt die Familie Michlig ihr Hotelrestaurant «Tenne» in Glüringen. Leicht interpretieren Küchenchef Fernando und sein Vater Ewald Gerichte aus der Urküche und oft wird veredelt, was sie selber jagen. Seit Jahren lebt die Familie Michlig die Regionalität. Da liegt es auf der Hand, dass heimische Weine den Schwerpunkt in der Weinkarte bilden (21 von 28 Seiten). Gewächse aus 33 Rebsorten, meist in Interpretationen von mehreren Winzern, sind vertreten. Dazu kommen Rosé- und Dessertweine sowie Assemblagen in Weiss und Rot. Drei Seiten sind «Ausserschweizer» Weinen gewidmet, und je eine Seite listet Rotweine aus Italien und Spanien. Könnte Fernando Michlig drei Weine mit auf eine einsame Insel nehmen, wären dies der Heida Veritas der St. Jodernkellerei – gegen das Heimweh –, der Cornalin von Denis Mercier und La Maitresse de Salquenen von Fernand Cina, eine Assemblage aus 13 roten Rebsorten.

www.tenne.ch

«Die Vielfalt des Wallis spiegelt sich in seinen Weinen. Walliser Weine sind einmalig und sensationell. Darauf setzen wir seit Jahren.»

Fernando Michlig Küchenchef | Gastgeber**SWISS-WINE-PREIS****Restaurant Alpenblick** Wilderswil

HEIMAT IST ALLES

Das «Who's who der besten Schweizer Weine» wiegt fünf Kilo und 550 Gramm. Dieses Weinjournal ist das Ergebnis der Leidenschaft von Yvonne und Richard Stöckli. Seit Jahrzehnten sammeln sie Schweizer Weine. Die Flaschen lagern dann im Naturkeller in engen Reihen von hohen rötlichen Steinregalen. Und es gibt Flaschen mit einer Staubschicht, wie sich das für gereifte Weine gehört. Die Qual der Wahl ist gross. Doch bevormunden will Yvonne Stöckli niemanden. «Beratung gibt's, wenn der Gast das wünscht. Ich spüre dann sorgfältig auf, was passt, damit der Gast ein gutes Erlebnis mitnimmt.» Wenn möglich führt sie ihre Gäste zu Schweizer Weinen, denn diese liegen ihr am Herzen. Einen Lieblingswein hat sie nicht. «Bis heute schaffe ich es nicht, mich auf einen Wein zu beschränken.» Müsste sie drei Weine wählen für die einsame Insel, wären dies der Heida von Simon Maye, der Cornalin von Denis Mercier sowie der Cabernet Sauvignon von Jean-Daniel Favre. www.hotel-alpenblick.ch

«Ich sammle seit 25 Jahren Schweizer Weine. Die Sammlung ist jedoch so umfangreich, da mein Mann vor über 35 Jahren begonnen hat.»

Yvonne Stöckli Gastgeberin und beste Sommelière der Schweiz**HOCHPROZENTIGES****Gasthaus zur Post** Rehetobel

MIT KLAREM GEIST

Nach fünf Jahren im «Gasthaus zur Post» in Rehetobel haben Paul und Monika Zünd-Keller eine neue Herausforderung angenommen. Mitsamt ihrem Weinkeller und dem breiten Spirituosenangebot zogen sie nach Alvaneu Dorf, wo sie im Hotelrestaurant «Belfort» seit Anfang Juli Gäste empfangen und verwöhnen – sie als Küchenchefin, er als Gastgeber. Natürlich hofft Paul Zünd, dass sich seine neuen Gäste, genauso wie jene in Rehetobel, auf ihn und seine Spirituosenauswahl einlassen. Wenn er weiterhin über die üppige und intensive Frucht eines Gravensteiners der Familie Schmid-Wetli in Berneck, den cremigen Schmelz eines Muscat-Bleu-Weinbrandes von Martin Wolfer oder die nüchterne Trockenheit eines Vieux Marc vom Schlossgut Bachtobel, beide in Weinfeld, schwärmt, wird ihm dies gewiss gelingen. Neben Damassine, Kirsch mehrerer Jahrgänge und zahlreichen Whiskys sind Plantation Rum aus Trinidad oder Armagnac Ténazrèze 1976 Höhepunkte im Sortiment. www.belfort.ch

«Es fasziniert mich, wie viel Intensität an Geruch und Komplexität im Geschmack in zwei Zentilitern klarem oder braunem Destillat stecken.» **Paul Zünd** Gastgeber

ALLE GEWINNER* UND PRÄMIERTEN TEILNEHMER VON A-Z

BARS & CLUBS

★★★★★

Kronenstübl Bar im Grand Hotel Kronenhof*, Pontresina, www.kronenhof.com

★★★★☆

Ristorante Ciani, Lugano, www.cianilugano.ch

★★★★☆

Donatz Wine Bar, Samedan – St. Moritz, www.hoteldonatz.ch

DESIGN & SZENE

★★★★★

Restaurant Café Boy, Zürich, www.cafeboy.ch
The Artisan*, Zürich, www.theartisan.ch

★★★★☆

Auberge Communale La Balance, Daillens, www.auberge-labalance.ch

Hafenrestaurant Zug, Zug, www.hafenrestaurant.ch

Hôtel de la Gare, Lucens, www.hoteldelagarelucens.ch

Hotel Restaurant Anker, Luzern, www.hotel-restaurant-anker.ch

Hotel Restaurant Schiffhölde, Birwil, www.hotel-restaurant-schiffhölde.ch

Restaurant Le Beizli, Liebfeld, www.lebeizli.ch

Restaurant toi et moi, Bern, www.toietmoi.ch

★★★★☆

Benacus, Unterseen, www.benacus.ch

Café de Certoux, Perly-Certoux (Genève), www.cafe-certoux.ch

China Restaurant Jialu National, Luzern, www.jialu.ch

TAO'S Restaurant Lounge & Bar, Zürich, www.taos-zurich.ch

GEHOBENE KÜCHE

★★★★★

Belle Epoque im Golfhotel Les Hauts de Gstaad, Saanenmöser, www.golfhotel.ch

Bergrestaurant «el paradiso»*, St. Moritz, www.el-paradiso.ch

Jack's Brasserie im Hotel Schweizerhof, Bern, www.schweizerhof-bern.ch

La Bagatelle im Hotel Le Grand Chalet, Gstaad, www.grandchalet.ch

La Rôtisserie im Hotel Storchen, Zürich, www.storchen.ch

La Veranda im Hotel Splendide Royal, Lugano, www.splendide.ch

Landhotel Hirschen, Erlinsbach/Aarau, www.hirschen-erlinsbach.ch

★★★★☆

Gemeindehaus Beringen, www.gemeindehaus-beringen.ch
Gustav – Restaurant & Bar, Zürich, www.gustav-zuerich.ch

Hotel Saratz, Pontresina, www.saratz.ch

Panorama Restaurant Hertenstein, Ennetbaden, www.hertenstein.ch

Restaurant Didis Frieden, Zürich, www.didisfrieden.ch

Restaurant Luce im Radisson Blu Hotel, Luzern, www.radissonblu.com/de/hotel-lucerne/restaurants

Restaurant Mühle, Fläsch, www.muehle-flaesch.ch

Ristorante Da Pino Frohheim, Murten, www.dapino-frohheim.ch

Restaurant Rössli, Illnau, www.roessli-illnau.ch

The Restaurant in The Chedi, Andermatt, www.chediandermatt.com

★★★★☆

Alex Grill im Hotel Alex Zermatt, Zermatt, www.hotelalexzermatt.com

Alpenblick, Adelboden, www.alpenblick-adelboden.ch

Auberge Communale, Echandens, www.auberge-echandens.ch

Brasserie Bernoulli, Zürich, www.brasseriebernoulli.ch

Brasserie Le Mirage, Stans, www.brasserie-lemirage.ch

Café Perroquet Vert, Biel-Bienne, www.perroquetvert.ch

Casa Novo – Restaurant & Vinoteca, Bern, www.casa-novo.ch

Chalet-Hotel Larix, Davos Platz, www.hotel-larix.ch

Dal Mulin, St. Moritz, www.dalmulin.ch

Freienhof, Thun, www.freienhof.ch

Gasthaus am Brunnen, Valendas, www.gasthausambrunnen.ch

Gasthaus Rössli, Wildhaus, www.roessli-toggenburg.ch

Gasthaus zur Post, Rehetobel, www.gourmetatelier.ch

Gasthof Löwen, Bubikon, www.loewenbubikon.ch

Gasthof zum Bären, Birnenstorf, www.zumbaeren.ch

Gasthof-Hotel Rössli, Adligenswil, www.roessli-adligenswil.ch

Gaststuben zum Schölssli, St. Gallen, www.schloessli-sg.ch

Grand Hôtel Les Endroits, La Chaux-de-Fonds, www.lesendroits.ch

Haus zur Eintracht, Oberriet, www.hauszureintracht.ch

Hotel Brienz, Brienz, www.hotel-brienz.ch

Hotel Chesa Rosatsch, Celerina, www.hotelrosatsch.ch

Hotel Heiden, Heiden, www.hotelheiden.ch

Hotel Post Andeer, Andeer, www.postandeer.com

Hotel Restaurant Seehof, Walenstadt, www.seehof-walenstadt.ch

Hotel Schweizerhaus, Maloja, www.schweizerhaus.swiss

Kaisers Rebhaube, Zürich, www.kaisers-rebhaube.ch

Kunsthausrestaurant, Zürich, www.kunsthausrestaurant.ch

La Locanda, Saas-Fee, www.capra.ch

Landgasthof zu den drei Sternen, Brunnegg, www.hotel3sternen.ch

netts restaurant & bar, St. Gallen, www.netts.ch

Park Weggis, Weggis, www.parkweggis.ch

Restaurant au premier im City-Hotel Ochsen, Zug, www.ochsen-zug.ch

Restaurant Bahnhöfli, Nottwil, www.bahnhoeffli-nottwil.ch

Restaurant Curtovino, Baggwil/Seedorf, www.curtovino.ch

Restaurant de la Cigogne, Genève, www.cigogne.ch

Restaurant Falken, Neuheim, www.dine-falken.ch

Restaurant Green Garden, Hildisrieden, www.golf-sempachersee.ch

Restaurant Hertenstein, Weggis, www.campus-hotel-hertenstein.ch

Restaurant Kreuzstube, Lyss, www.kreuz-lyss.ch

Restaurant Opera, Zürich, www.operahotel.ch

Restaurant Opus, Luzern, www.restaurant-opus.ch

Restaurant R21 im Sorell Hotel Zürichberg, Zürich, www.sorellhotels.com/de/zuerichberg/speis-trank

Restaurant Schönbühl, Hiltferingen, www.schoenbuehl.ch

Restaurant Va Bene, Chur, www.restaurant-vabene.ch

Restaurant zum Kaiser Franz Im Rössli, Zug, www.kaiser-franz.ch

Restaurant-Hotel de Charme Römerhof, Arbon, www.roemerhof-arbon.ch

Ristorante Orologio Da Savino, Lugano, www.ristoranteorologio.ch

Ristorante Rodolfo, Vira Gambarogno, www.ristoranterodolfo.ch

Schloss Brandis, Maienfeld, www.schlossbrandis.ch

Schloss Wartegg, Rorschacherberg, www.wartegg.ch

Sonne Seehotel, Eich, www.sonneseehotel.ch

Stump's Alpenrose, Wildhaus, www.stumps-alpenrose.ch

Tabla, Montagnola, www.tablalugano.ch

Urnäscher Kreuz, Urnäsch, www.urnascher-kreuz.ch

Hotel Restaurant Catering Tenne, Glüringen-Goms, www.tenne.ch

GOURMET & STERNE

★★★★★

Hotel Frutt Lodge & Spa, Melchsee-Frutt, www.fruttlodge.ch

IGNIV by Andreas Caminada, Bad Ragaz, www.igniv.com

La Bottega, Genève, www.labottegatrattoria.com

Meridiano im Kursaal Bern, Bern, www.kursaal-bern.ch

Park Hotel Vitznau*, Vitznau, www.parkhotel-vitznau.ch

Restaurant Pur im Hotel Seedamm, Pfäffikon SZ, www.seedamm-plaza.ch

Restaurant Traube, Trimbach, www.traubetrimbach.ch

Suvretta House, St. Moritz, www.suvrettahouse.ch

★★★★☆

Boutique-Hotel Schlüssel, Beckenried/Luzern, www.schluessel-beckenried.ch

Congress Hotel Seepark, Thun, www.seepark.ch

Ermitage Bernard Ravet, Vufflens-le-Château, www.ravet.ch

Gourmetrestaurant Mann und Co im Waldhotel Davos, Davos Platz, www.waldhotel-davos.ch

Hotel Forni, Airolo, www.forni.ch

Hotel Weiss Kreuz Malans, Malans, www.weisskreuzmalans.ch

Incantare im Gasthaus zur Fernsicht, Heiden, www.fernsicht-heiden.ch

La Cène, Fribourg, www.lacene.ch

La Parenthèse, La Chaux-de-Fonds, www.la-parenthese.ch

L'Auberge, Baulmes, www.lauberge.ch

Le Jardin des Alpes, Villars-sur-Ollon, www.royalp.ch

Maison Manesse, Zürich, www.maisonmanesse.ch

Osteria Tre, Bad Bubendorf, www.badbubendorf.ch

Rasoi by Vineet im Mandarin Oriental, Genève, www.mandarinoriental.de/geneve/fine-dining/rasoi-by-vineet/

Restaurant & Hotel Georges Wenger, Le Noirmont, www.georges-wenger.ch

Restaurant 1903 im Hotel Schönegg, Wengen, www.hotel-schoenegg.ch

Restaurant Equi-Table, Zürich, www.equi-table.ch

Restaurants Schöngrün, Bern, www.restaurants-schoengruen.ch

The Alpina Gstaad, Gstaad, www.thealpinagstaad.ch

The Japanese in The Chedi, Andermatt, www.thechediandermatt.com

Zum Gupf, Rehetobel, www.gupf.ch

★★★★☆

Hôtel de Ville de Crissier, Crissier, www.restaurantcrissier.com

La Marmite im Hotel Kirchbühl, Grindelwald, www.kirchbuehl.ch

La Table d'Edgard im Lausanne Palace, Lausanne, www.lausanne-palace.com

Le Grill im Gstaad Palace, Gstaad, www.palace.ch

Mont-Rouge, Haute-Nendaz, www.mont-rouge.ch

O'terroirs im Beau Rivage, Neuchâtel, www.beau-rivage-hotel.ch

Parkhotel Bellevue, Adelboden, www.parkhotel-bellevue.ch

Principe Leopoldo im Hotel Villa Principe Leopoldo, Lugano, www.leopoldohotel.com

Restaurant Adler, Fläsch, www.adlerflaesch.ch

Restaurant La Riva, Lenzerheide, www.la-riva.ch

Restaurant Palace, Biel-Bienne, www.restaurantpalacebiel.ch

Restaurant Rigiblick im Sorell Hotel Rigiblick, Zürich, www.restaurantrigiblick.ch

Restaurant Rössli, Bad Ragaz, www.roessliragaz.ch

Restaurant St. Albaneck, Basel, www.stalbaneck.ch

Restaurant The K, St. Moritz, www.kulm.com

GUTBÜRGERLICHE KÜCHE

★★★★★

Bü's Restaurant, Zürich, www.buetique.ch

Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau, www.kemmeriboden.ch

Hotel Restaurant Alpenblick, Wilderswil, www.hotel-alpenblick.ch

Hotel Royal Savoy*, Lausanne, www.royalsavoy.ch

Meier's Löwen, Berken, www.loewenberken.ch

See- und Seminarhotel FloraAlpina AG, Vitznau, www.floraalpina.ch

★★★★☆

Gasthof zum Brunnen, Fraubrunnen, www.suuremocke.ch

Hôtel de l'Ours, Sugiez, www.hotel-ours.ch

Hotel Restaurant Seehof, Küssnacht a.R., www.hotel-restaurant-seehof.ch

Mühle, Allschwil, www.muehle-allschwil.ch

Restaurant Eiger, Bern, www.eigerbern.ch

Restaurant Schönegg, Wädenswil, www.schoenegg.ch

Ristorante Centro, Luzern, www.ristorante-centro.ch

Ristorante Una Storia della Vita, Sempach, www.unastoria.ch

Ristorante Uno e più, Kriens, www.unoeptu.ch

Rosaly's Restaurant & Bar, Zürich, www.rosalys.ch

Wirtschaft Brandenberg, Zug, www.brandenberg.ch

Wirtschaft zur Burg, Meilen, www.wirtschaftzurburg.ch

Zunftrestaurant Pfistern, Luzern, www.restaurant-pfistern.ch

★★★★☆

Antico Grotto Ticino, Mendrisio, www.grottoticino.ch

Auberge Aux Deux Sapins, Montricher, www.2sapins.ch

Auberge communale la Croix d'Or, Yens, www.auberge-communale-yens.ch

Auberge de la Gare, Grandvaux, www.aubergegrandvaux.ch

Burehuus, Thun, www.burehuus.ch

FACTS & FIGURES

DER AWARD IN ZAHLEN



«Die Weinkarten haben mich durchwegs beeindruckt: Sie überzeugen mit einer erstaunlichen Breite der regionalen wie auch internationalen Weinbauregionen und durch die Vielfalt der Weinstile.»

Carlo Wismer Casa del Vino



«Ich freute mich sehr darüber, dass aus Sicht eines Sommeliers die Qualität der Weinkarten aus der ganzen Schweiz ein beachtliches Niveau erreicht.»

Elio Frapolli Hotelier und
Diplomsommelier SFS/ASSP

FACTS ZUM
SWISS WINE LIST AWARD

253

WEINKARTEN

25

WEINKARTEN
MIT AUSGEZEICHNET
BEWERTET

53

WEINKARTEN
MIT SEHR GUT
BEWERTET

103

WEINKARTEN
MIT GUT BEWERTET



«Der SWLA ist eine hervorragende Möglichkeit, das Weiterdenken in der Gastronomie zu fördern.»

Andrin C. Willi Chefredaktor «marmite»



«Die Eintrittskarte zum Weinparadies sind die Weinkarten dieses Awards.»

Bruno-Thomas Eltschinger
Präsident Sommelier-Verband Deutschschweiz SVS | ASSP-Vizepräsident
National für die Deutschschweiz

«Generell habe ich betreffend den Weinkarten festgestellt, dass die Weinauswahl immer breiter und besser wird.»

Ivan Barbic MW Weinhändler



Unter dem Patronat von:



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

