

Haute Cuisine Das sind die besten Gourmet-Restaurants der Schweiz

Fans des guten Geschmacks aufgepasst! Wir präsentieren euch heute die besten Gourmet-Restaurants der Schweiz. Von Zürich über Vitznau bis hin zu Basel – in diesen aussergewöhnlichen Lokalen erlebst du wahre Gaumenfreuden.



von Leila Alder

Essen ist schön – ja gar grossartig! Vor allem wenn man das nötige Kleingeld hat, um die raffiniertesten und aussergewöhnlichsten Speisen von den besten Köchen der Schweiz geniessen zu können.

Ich gehöre definitiv nicht so den besten Köchen unseres Landes, und meine «Ich-werfe-alles-in-die-Pfanne-was-ich-finde-Dishes» nicht zu den raffiniertesten Speisen. Deshalb verkneife ich öfters mal den Blick ins Schaufenster meines Lieblings-Shops und kaufe Gemüse in Aktion, sodass ich mir ab und zu ein Abendessen – oder eher ein kulinarisches Erlebnis – in einem der besten Restaurants der Schweiz gönnen kann.

Ausgezeichnet mit lauter Punkten und Sternen von Gault Millau, Michelin und Co. versprechen folgende Gourmet-Restaurants, egal ob in Zürich, Basel, Vitznau oder Locarno, kulinarische Genüsse der Extraklasse. Ich wünsche en Guete und verspreche, dass sich das vorübergehende Loch im Portemonnaie statt im Bauch lohnt!

Die besten Gourmet-Restaurants in der Schweiz

Fine Dining in der Zentralschweiz: Sens im Vitznauerhof



Bild: Vitznauerhof/Sens

Grundsätzlich würde ich ja am liebsten direkt eine Suite des Vitznauerhofs beziehen und nie wieder ausziehen. Das heimelige Hotel am Vierwaldstättersee hat aber noch einiges mehr zu bieten als hübsche Zimmer und eine Aussicht die man nie vergessen wird. Nämlich ein Restaurant mit einem hochkarätigen Küchenchef, Jeroen Achtien, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, der mit seinem grossartigen Team, Magie auf die Teller bringt. Sens heisst die Zauberwerkstatt, in der Tradition auf Moderne trifft. Die exklusiven Speisen sprechen für sich und machen das Sens zu einem der besten Restaurants – wer nicht hingehet ist selber Schuld!

Öffnungszeiten

Mai-November (im Winter verwöhnt das Sens 1605 im Waldhotel Davos unsere Sinne)

Mittwoch bis Sonntag 18:00-21:00

Seestrasse 80

6354 Vitznau

Webseite

Gourmet-Restaurant in Zürich: Ecco im Atlantis by Giardino



Bild: Atlantis by Giardino/Ecco

Nahezu ehrfürchtig wurde ich beim Betreten des aussergewöhnlichen Restaurants im, zugegeben etwas abgelegenen, Hotel Atlantis by Giardino im Kanton Zürich. Das Lokal verfügt nur über ein paar wenige Sitzplätze, was für eine exklusive und ungewohnt ruhige Atmosphäre sorgt. Wenn man sich aber einen der begehrten Plätze ergattern konnte, wird man von vorne bis hinten verwöhnt. Vom erstklassigen Service und einem feinen Menü über die unglaublich beeindruckende Präsentation des Brotes bis hin zum Besuch am Tisch vom Küchenchef, Stefan Heilemann, höchstpersönlich – im Ecco stimmt alles von A bis Z. Kein Wunder wurde das Restaurant mit 2 Michelin-Sternen und 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 19:00-00:00

Sonntag 12:00-14:00 und 19:00-00:00

Montag und Dienstag geschlossen

Döltschweg 234

8055 Zürich

Webseite

Fine Dining trifft auf Design in Zürich: 1904 Designed by Lagonda



Bild: 1904 Designed by Lagonda

Galerie oder Restaurant? Not sure! Das erst kürzlich eröffnete Lokal 1904 Designed by Lagonda an der Zürcher Löwenstrasse beeindruckt nicht nur mit puristischen Kreationen auf den Tellern, sondern auch mit einer atemberaubenden Location. Das spezielle Konzept lädt zu Breakfast Meetings, Business Lunches und Fine Dining ein. Verantwortlich für die Speisen, rund um die Uhr, sind Signature Chef Dario Cadonau und Executive Chef Thomas Bissegger. Auch wenn es ums Kulinarische geht, stellt sich im 1904 wieder eine ähnliche Frage: Kunst oder Essen? Beides! Was die beiden in ihrer Küche am Herd, im Ofen und wo auch immer kreieren sieht nicht nur wunderschön aus, sondern schmeckt auch verdammt gut!

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag 8:30-23:30

Sonntag geschlossen

Löwenstrasse 42

8001 Zürich

Webseite

Italienisches Gourmet-Restaurant Stadt Zürich: Ornellaia



Bild: Ornellaia

Bindella spielt mit dem Restaurant Ornellaia in der Königsklasse mit! Gemeinsam mit dem gleichnamigen toskanischen Weingut steht der Gastro-Riese nämlich hinter dem, mit einem Michelin-Stern honorierten, Edelrestaurant im St. Annahof in Zürich. In modernem Ambiente werden neu interpretierte toskanische Speisen und natürlich spitzenmässiger Wein serviert. Apropos servieren – besonders hervorheben möchte ich im italienischen Gourmet-Restaurant den, für Zürich, aussergewöhnlich freundlichen und aufmerksamen Service. Von Stress und Unlust keine Spur – so lässt es sich richtig geniessen!

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 11:30-14:00 und 18:30-23:00

Sonntag und Montag geschlossen

St. Annagasse 2

8001 Zürich

Webseite

Gourmet-Restaurant in Bad Ragaz: Igniv by Andreas Caminada im Grand Resort Bad Ragaz



Bild: Resort Ragaz/Igniv by Andreas Caminda

Was wäre ein Gourmet-Restaurant-Guide ohne ein Lokal von Gastro-Gott Andreas Caminada? Nicht vollständig – big Fan over here! Besonders begeistert bin ich von seinem Igniv by Caminada im Grand Resort Bad Ragaz. Grund hierfür sind nicht die beeindruckenden 17 Gault-Millau-Punkte und der Michelin-Stern, sondern das aussergewöhnliche Konzept. Anders als in vielen Fine-Dining-Restaurants wird im Igniv nämlich auf steife Menüabfolge gepfiffen und stattdessen freundschaftlich geteilt. Für die modernen Sharing-Dishes, zeichnet sich Silvio Germann, Schützling von Caminada und von Gault Millau 2017 als «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» gewürdigt, verantwortlich.

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 18:30-22:00

Sonntag 12:00-14:00 und 18:30-22:00