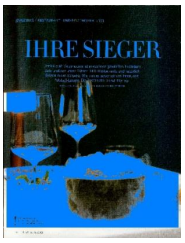
Datum: 07.12.2020

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'275
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 133
Fläche: 382'310 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 79179928
Ausschnitt Seite: 1/9

Bindella
la vita è bella

gourmet / RESTAURANT- UND BEIZENGUIDE 2021

IHRE SIEGER

Der Falstaff Beizenguide ist erwachsen geworden. In diesem Jahr umfasst unser Führer 1000 Restaurants und natürlich Beizen in der Schweiz. Wie immer bewertet von Ihnen, den Falstaff-Lesern. Die Besten stellen wir hier vor.

TEXT JONAS TRECHSEL, BENJAMIN HERZOG, DOMINIK VOMBACH

Alle Informationen und Bestenlisten unter falstaff.com/beizenguide2021

Fotos: www.mauricebiasio.ch, David Bucher/davidbuchert.com, IGNV

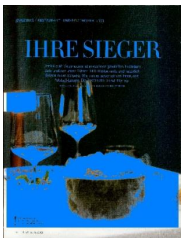
Datum: 07.12.2020

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'275
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 133
Fläche: 382'310 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

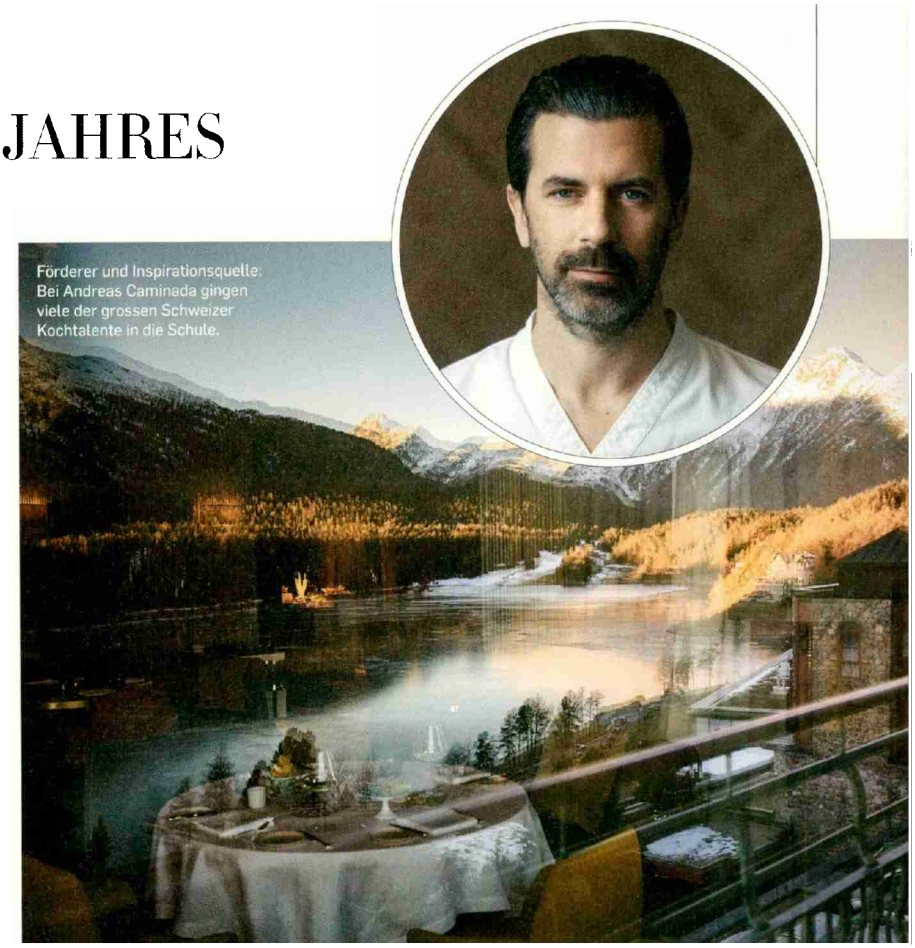
Referenz: 79179928
Ausschnitt Seite: 2/9

Bindella
la vita è bella

MENTOR DES JAHRES

ANDREAS CAMINADA

Viele der grössten Schweizer Kochtalente nennen Andreas Caminada als Förderer und Inspirationsquelle. Zahlreiche erfolgreiche Neueröffnungen in der ganzen Schweiz gehen auf das Konto von Ex-Schützlingen des Spitzenkochs. Nenad Mlinarevic von den Zürcher Lokalen «Bauernschänke» und «Neue Taverne» ging ebenso durch die Caminada-Schule wie Sven Wassmer vom «Memories» in Bad Ragaz oder Zizi Hattab, die das vegane Restaurant «Kle» in Zürich führt. Zu den prominenten Caminada-Zöglingen gehört insbesondere das «Igniv»-Team. Silvio Germann im «Igniv» Bad Ragaz, Marco Skibba im gleichnamigen Lokal in St. Moritz und Daniel Zeindlhofer in Zürich sind an der Seite von Caminada selbst zu Schweizer Shootingstars geworden. Caminada gilt als moderner Lehrmeister und zeigt ein überdurchschnittliches Engagement, was die Pflege der Mitarbeiter und auch das Heranziehen von Nachwuchs betrifft. Im Jahr 2015 gründete er die Fundaziun Uccelin, die ambitionierte Talente mit Stipendien fördert. **andreascaminada.ch**



Förderer und Inspirationsquelle: Bei Andreas Caminada gingen viele der grossen Schweizer Kochtalente in die Schule.

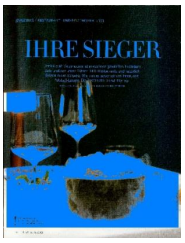
Datum: 07.12.2020

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'275
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 133
Fläche: 382'310 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 79179928
Ausschnitt Seite: 3/9

CHEZ DONATI, BASEL

Essen	45|50
Service	19|20
Weinkarte	18|20
Ambiente	9|10
GESAMT	91|100

IKONE DES JAHRES

Das «Chez Donati» ist nicht nur Basels berühmtester Italiener, sondern eine wahre Institution, eine Ikone der Gastkultur, wie sie jede Stadt haben sollte. Als Manilo Donati sein Restaurant 1950 eröffnete, hätte er sich nicht erträumen können, wie legendär es einst werden würde. Nun ist das «Chez Donati» in den Händen der Familie Bindella, doch verändert hat sich zum Glück wenig. Hier treffen sich Italianità und Haute Cuisine auf eine unvergleichliche Art. Neben Klassikern der italienischen Küche wie Spaghetti vongole, Ravioli in Brodo oder Ossobuco alla Milanese aus dem Ofen, bietet die Karte auch Prunkstücke der französischen Haute Cuisine. **bindella.ch**

HOTELRESTAURANT DES JAHRES

Es war der grosse Transfer des Jahres in der Schweizer Top-Gastronomie: Der begnadete Stefan Heilemann wechselte mit seiner gesamten Crew ins Zürcher «Widder Hotel». Der Abgang des talentierten Küchenchefs im «Atlantis» war nicht freiwillig, denn das Hotel am Fusse des Uetlibergs musste im Frühling schliessen. Für seine grossartigen Leistungen wurde Heilemann vielfach ausgezeichnet – unter anderem erreichte er an neuer Wirkungsstätte nach wenigen Wochen 97 Falstaff-Punkte. Das «Widder Hotel» hat mit Heilemann nun auch einen Koch, der die hohe Klasse des Hauses repräsentiert. Für dieses Ziel brachte der Spitzenkoch sein eingespieltes Team mit, so wechselten auch Gastgeber und Sommelier Stefano Petta, Chef-Patissier André Siedl, Executive Chef Tino Staub und viele weitere langjährige Mitarbeiter an den Rennweg. **widderhotel.com**

WIDDER HOTEL, STEFAN HEILEMANN

Essen	49|50
Service	20|20
Weinkarte	18|20
Ambiente	10|10
GESAMT	97|100

Stefan Heilemann hat im «Widder Hotel» seine kulinarische Heimat gefunden.

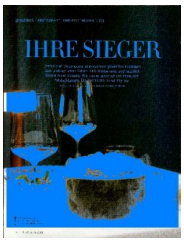
Datum: 07.12.2020

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'275
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 133
Fläche: 382'310 mm²

Bindella la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 79179928
Ausschnitt Seite: 4/9

Dank neuen Gastgebern und neuem Konzept ist das Jeninser Traditionslokal «Alter Torkel» zu einem Kulinarik-Hotspot geworden.

Fotos: Oliver Nanzig, Alter Torkel, Olivia Pulver, beigestellt

ERÖFFNUNG DES JAHRES

Wunderschön inmitten der Weinberge der Bündner Herrschaft liegt der «Alte Torkel» in Jenins – das «Huus vum Bündner Wii». Eine hervorragende Aussicht und eine ebensolche Auswahl an Weinen gab es hier schon länger, nun ist auch die Kulinarik auf diesem Niveau angekommen. Die neuen Pächter Julia und Oliver Friedrich haben dem Betrieb ein sanftes Facelifting verpasst und mit David Esser den Küchenchef gefunden, dem die Balance zwischen Bodenständigkeit und Finesse perfekt gelingt. Die Weinkarte ist das Werk von Oliver Friedrich, der viele Jahre bei Andreas Caminada im «Schloss Schauenstein» als Sommelier tätig war und sich so ein enormes Wissen und gute Kontakte in der Bündner Weinwelt aufgebaut hat. Die angenehme Atmosphäre, die hohe Qualität der Speisen und die grossartige Auswahl an gereiften Weinen hat sich herumgesprochen – der «Alte Torkel» ist meistens voll, und das absolut zu Recht. Ein echtes Bijou für Kulinarikliebhaber.

alter-torkel.ch

ALTER TORKEL, JENINS

Essen	46|50
Service	19|20
Weinkarte	19|20
Ambiente	9|10
GESAMT	93|100

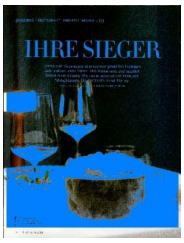
Datum: 07.12.2020

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'275
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 133
Fläche: 382'310 mm²

Bindella la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 79179928
Ausschnitt Seite: 5/9

Eine echte Beiz: die «Vereinigung» in Zürich.

BEIZ DES JAHRES

Weit über das Quartier hinaus bekannt ist das «Restaurant Vereinigung», eine Institution in Zürichs Beizen-Landschaft. Die gemütliche Quartierbeiz mit der idyllischen Gartenlaube tickt etwas anders als der Mainstream und verfolgt eine klare Linie. Die Küche arbeitet unter dem Motto «brachial saisonal», kocht ausschliesslich mit nachhaltig produzierten Produkten, mit Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und verzichtet gänzlich auf Fertigprodukte. Diese Philosophie spürt man beim ersten Bissen, und das positive Gefühl zieht sich durchs ganze Menü. Ab 16 Uhr gibt es eine kleine, aber feine Auswahl an Offenweinen, Trockenfleisch, Wurst und Käse, ab 18 Uhr dann auch warme Gerichte. Sehr zu empfehlen sind die Sformati, herzhafte Aufläufe auf Basis von Ei, Ricotta und Gemüse, die mit wechselnden Beilagen wie Linsen oder Polenta serviert werden. Das Team um Arno, Ruedi, Roman und Thalia umsorgt die Gäste mit viel Charme, guter Laune und ist immer für einen Schwatz zu haben – wie es sich für leidenschaftliche Beizer eben gehört.

vereinigung-barsol.ch

VEREINIGUNG, ZÜRICH

Essen	45|50
Service	18|20
Weinkarte	17|20
Ambiente	8|10
GESAMT	88|100

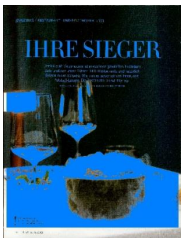
Datum: 07.12.2020

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'275
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 133
Fläche: 382'310 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 79179928
Ausschnitt Seite: 6/9

Bindella
la vita è bella

WIRT DES JAHRES

TOBIAS FUNKE

Tobias Funke hat aus der «Fernsicht» innert kurzer Zeit eine nationale Pilgerstätte für Kulinarik-Fanatiker gemacht. In und um die denkmalgeschützte Fabrikantenvilla im appenzellischen Heiden geht das ganze Jahr die Post ab. Ob das gutbürgerlichen Restaurant, Events und Pop-ups wie das «Eisfeld» oder das vermutlich beste Fondue-Chalet der Schweiz, Funke hat jedes Detail im Griff und sprüht nur so vor gastronomischen Ideen. Kulinarisch auf die Spitze treibt es der Vollblutgastronom und Ausnahmekoch in seinem hoch dekorierten Gourmet-Restaurant «Incantare». Dort ist er gemeinsam mit seinem kongenialen Küchentrio mit Spitzenpatissier Kay Baumgardt, Küchenchef Martin Weber und dem talentierten Laurenc Kugel gänzlich von der Suche nach Perfektion angetrieben. Ein Abend im Heidener Gourmet-Tempel wird dabei leicht zu einer geschmacklichen und kulinarischen Horizonterweiterung. Man wird als Gast ernst genommen, nie überfordert, aber auch nie gelangweilt. Auch der herzliche Service spielt auf dem gewünschten Spitzenniveau, und der Weinkeller lässt mit seinen über 1000 trinkreifen Positionen keine Wünsche offen. Und falls dann doch mal ein Wunsch oder eine Frage offen bleibt – Tobias Funke ist sofort zur Stelle.
fernsicht-heiden.ch

Tausendsassa Tobias Funke schaffte im appenzellischen Heiden in den letzten Jahren eine wahre Oase für Kulinarikfans und Feinschmecker.

INCANTARE, FERNSICHT HEIDEN

Essen	48|50
Service	19|20
Weinkarte	19|20
Ambiente	9|10
GESAMT	95|100

95–100 Punkte | 90–94 Punkte | 85–89 Punkte | 80–84 Punkte

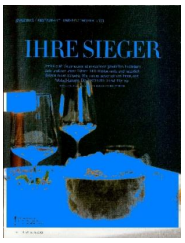
Datum: 07.12.2020

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'275
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 133
Fläche: 382'310 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 79179928
Ausschnitt Seite: 7/9

SLOW FOOD / BIO-RESTAURANT DES JAHRES

Der Name des «Kräuter Hotel Edelweiss» auf der Rigi-Staffelhöhe lässt schon vermuten, dass hier eines der ungewöhnlichsten Restaurants der Schweiz residiert. Gabriella und Gregor Egger Vörös haben das Haus mit der atemberaubenden Aussicht auf den Vierwaldstättersee 2007 übernommen und das konventionelle Gastronomiekonzept komplett umgekrempelt. Das Konzept des Gourmet-Restaurants «Regina Montium» ist klar und konsequent: Hier kommen nur Schweizer Produkte auf den Tisch, biologisch hergestellt und aus der nächsten Umgebung. Das Herzstück dieser Strategie ist ein von Gregor Vörös auf 1550 Metern Höhe angelegter, 1400 Quadratmeter grosser Garten mit über 400 Kräutern, Beeren und seltenen Gemüsearten. Hier wachsen unbekannte Pflanzen wie sibirischer, kirgisischer und griechischer Oregano, peruanischer Sauerklee, Orangenthymian oder französische Eberraute. Küchenchef Benjamin Just, zuvor im «Parkhotel Vitznau», teilt die Leidenschaft des Patrons und zaubert aus den schier unerschöpflichen Ingredienzen eine zauberhafte Terroirküche.

kraeuterhotel.ch

KRÄUTER HOTEL EDELWEISS, RIGI

Essen	46|50
Service	18|20
Weinkarte	18|20
Ambiente	9|10
GESAMT	91|100

Hot-Sport für Liebhaber natürlicher Küche: Das «Kräuterhotel Edelweiss».

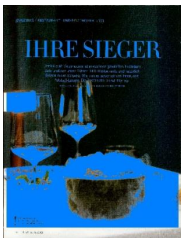
Datum: 07.12.2020

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'275
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 133
Fläche: 382'310 mm²

Bindella la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 79179928
Ausschnitt Seite: 8/9

Originalität zeichnet sich aus: Das «Lokal» in Biel geht nicht nur auf dem Teller kreative Wege.

LOKAL, BIEL

Essen	46 | 50
Service	18 | 20
Weinkarte	18 | 20
Ambiente	9 | 10
GESAMT	91 | 100

Kreativität, Spontanität und viel Liebe zu Mensch & Produkt sind die Stärken des «Lokal» in Biel – gerade in schwierigen Zeiten ein grosser Vorteil. So hat die Lokal-Familie innert kürzester Zeit einen Lieferservice aufgegleist und bietet mit dem «Vagabund» Streetfod vom Feinsten. Direkt vor dem Lokal begibt man sich auf eine Reise über den Erdball und landet alle paar Wochen in einer neuen kulinarischen Welt. Die Bieler sind begeistert und geniessen die Köstlichkeiten aus aller Welt vom Inhaber-Duo Sandro und Laura. Auch im Normalbetrieb lohnt sich ein Besuch im bunten «Lokal» auf jeden Fall. Mittags werden simple, leckere Menüs serviert, nachmittags kommt man auf einen Kaffee, und abends geniesst man am besten das Degustationsmenü oder Small Plates zum Teilen. Die Produkte stammen von lokalen Produzenten, auf den Tisch kommt, was Saison hat. Auch die Getränkekarte ist geprägt von der Lokal-Familie und deren Philosophie. So findet man darauf zahlreiche Tropfen regionaler Winzer und eine schöne Auswahl an Naturweinen.
lokal-biel.ch

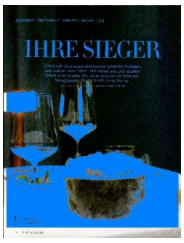
Datum: 07.12.2020

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'275
Erscheinungsweise: 9x jährlich

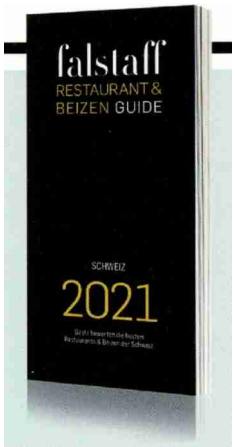


Seite: 133
Fläche: 382'310 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 79179928
Ausschnitt Seite: 9/9



Die 1000 besten Restaurants und Beizen der Schweiz, vereint in einem Buch. Bewertet von Ihnen, den Falstaff-Lesern.

BESTE WEINKARTE DES JAHRES

Das «Gasthaus zum Gupf» liegt inmitten der Ruheoase Appenzellerland, abseits jedes städtischen Trubels. Der «Gupf» ist zu einem nationalen Pilgerort für Kulinarik- und Weinliebhaber geworden – und das aus gutem Grund. Gastgeber und Küchenchef Walter Klose bietet eine traditionelle französische Küche auf sehr hohem Niveau und einen Weinkeller, der in der Schweiz seinesgleichen sucht. Auf breiten Treppenstufen steigt man in die unterirdischen Gewölbe, die unterhalb der Hügelkuppe des Gupfs versenkt liegen. Der weitläufige Weinkeller wurde 1998 neu gebaut und für die Aufnahme grosser Kapazitäten geplant. Heute lagern hier rund 30.000 Flaschen. Hier ist das Reich von Kellermeister Hans Rhyner und Chefsommelier Stefan Schachner, die seit Jahren das Beste aus aller Welt zusammentragen. Die Weinschatzkammer mit den edelsten Flaschen des Hauses, der Grossflaschenkeller und die Weltrekordflasche von 480 Litern bringen so manchen Besucher zum Staunen. **gupf.ch**

GUPF, REHETOBEL

Essen	47 | 50
Service	18 | 20
Weinkarte	20 | 20
Ambiente	9 | 10
GESAMT	94 | 100

VEGI-VEGAN-RESTAURANT DES JAHRES

Zürich hat eine neue Pilgerstätte, wenn es um fleischlose Küche geht: das «KLE» in Wiedikon. Gastgeberin Zizi Hattab lernte in den besten Restaurants der Welt und verfügt über einen riesigen Erfahrungsschatz, was ausgefallene Produkte und Techniken angeht. 2013 gab sie ihren Job als Software-Entwicklerin auf und startete im «Nerua» in Bilbao, in der «Osteria Francescana» in Modena und auf «Schloss Schauenstein» ein Ausbildungsjahr als Köchin. Im «KLE» geniesst man ein Menü auf Pflanzenbasis, wobei lokale Produkte als Leinwand und die Welt als Inspirationsquelle dienen. **de.restaurantkle.com**

KLE, ZÜRICH

Essen	46 | 50
Service	18 | 20
Weinkarte	18 | 20
Ambiente	9 | 10
GESAMT	91 | 100

95–100 Punkte | 90–94 Punkte | 85–89 Punkte | 80–84 Punkte

GESAMTWERTUNG FÜR DIE SCHWEIZ

Name des Restaurants	Bewertung Essen	Punkte / max. 100
Cheval Blanc 4001 Basel	50	99
Schloss Schauenstein 7414 Fürstenau	50	99
Memories 7310 Bad Ragaz	49	98
L'Hôtel de Ville 1023 Crissier	49	97
Widder Restaurant 8001 Zürich	49	97
focus ATELIER 6354 Vitznau	48	96
L'Ermitage 1134 Vufflens-le-Château	48	96
Locanda Barbarossa 6612 Ascona	48	96
Pavillon 8001 Zürich	48	96
The Restaurant 8032 Zürich	48	96

95–100 Punkte
90–94 Punkte
85–89 Punkte
80–84 Punkte