



AUSGEZEICHNET

Der Falstaff Restaurant- und Beizenguide 2022 ist da!
Er umfasst 1000 Schweizer Lieblingslokale, die wie immer
von Ihnen, den Falstaff-Lesern, bewertet wurden. Die
beliebtesten stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten vor.

TEXT DOMINIK VOMBACH UND BENJAMIN HERZOG



Sven Wassmer verzaubert
im «Memories» mit alpiner
Küche. Hier: geröstetes
Kirschsteineis, fermentierte
Kirschmarmelade und
Kaffeegewürz.

2025: Designzeit



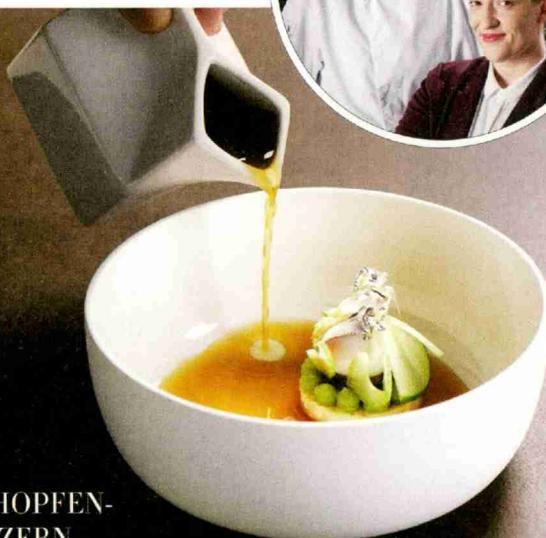
Bindella
la vita è bella

WIRTEPAAR DES JAHRES

LUIGINA UND MORITZ STIEFEL

Luigina und Moritz Stiefel gehören sicherlich zu den aufregendsten Gastronomen der Zentralschweiz. Mit dem «Stiefels Hopfenkranz» schufen sie in den letzten Jahren ein Lokal, das zeitgemässer kaum sein könnte. Zu ihren Produzenten pflegen sie enge und vertrauensvolle Beziehungen, weil ausgezeichnete Produkte aus ihrer Sicht eben nur von ausgezeichneten Partnern stammen können. Aus deren Produkten kreiert Moritz Stiefel raffinierte Gerichte, die durch ihren ganzheitlichen Ansatz bei der Verwertung der Produkte und durch den stetigen Mut, Neues zu wagen, glänzen. «Nose to tail» und «farm to table» sind hier keine Floskeln, sondern die täglich aktiv gelebte Kultur des Ehepaars. Die Gäste sollen überrascht werden und die eingesetzten Produkte auf neue Art und Weise kulinarisch kennenlernen. Mit all dem geben Luigina und Moritz Stiefel eine Stossrichtung vor, die aufzeigt, wie nachhaltige Gastronomie hierzulande heute und in Zukunft funktionieren kann. Ein Besuch in ihrem Restaurant kann gestrost als bewusstsseinerweiternd beschrieben werden. hopfenkranz.ch

Moritz Stiefel und seine Frau Luigina zeigen auf, wie nachhaltige Gastronomie aussehen kann.



STIEFELS HOPFENKRAZ, LUZERN

Essen	46 50
Service	19 20
Getränke	18 20
Ambiente	9 10
GESAMT	92 100



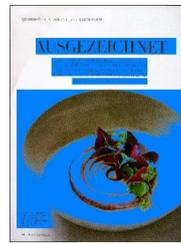
OSSO, ZÜRICH

Essen	47 50
Service	18 20
Getränke	17 20
Ambiente	10 10
GESAMT	92 100



ERÖFFNUNG DES JAHRES

Im «Osso» bei der Zürcher Langstrasse steht Gemüse im Mittelpunkt. Hinter dem Lokal stecken die Macher des «Rosso» und der «Bar Basso». Beide Lokale sind Zürcher Kult, und auch das «Osso» hat das Potenzial. So modern, bunt, unprätentiös und entspannt wie das Interieur kommen auch die Kreationen von Küchenchefin Sanne Eisenring daher: moderne Gerichte, die Gemüse in all seinen Formen und Konsistenzen feiern und die ohne viel Schnickschnack auskommen. Ehrliches Kochhandwerk aus besten lokalen und saisonalen Zutaten. Fleisch, nur von vollständig verarbeiteten Tieren lokaler Höfe, bestellt man als Beilage – zeitgemässer Fleischgenuss eben. ossozuerich.ch



Bindella
la vita è bella

GOURMETADRESSE DES JAHRES

Das «Cheval Blanc» im Basler Grand Hotel «Les Trois Rois» ist seit Jahren eine der besten Adressen des Landes. Chefkoch Peter Knogl ist der «Mister New French» der Schweiz und kocht mit der Souveränität eines alten Hasen, ohne den jugendlichen Drive jemals zu verlieren. Jedem Gericht ist anzumerken, wie viel Akribie in seiner Entwicklung und Zubereitung steckt. Die neu interpretierte, mit mediterranen und asiatischen Einflüssen ergänzte französische Haute Cuisine gehört zu den Markenzeichen des vielleicht besten klassisch orientierten Kochs im deutschsprachigen Raum. Mit seinem grossartigen Küchenteam und dem hervorragenden Service um Maitre

d'hôtel Giuseppe Giliberti und Sommelier Christoph Kokemoor begeistert Knogl Kulinarikliebhaber aus dem In- und Ausland immer wieder aufs Neue.
chevalblancbasel.com

CHEVAL BLANC. LES TROIS ROIS. BASEL

Essen	50150
Service	19120
Getränke	20120
Ambiente	10110
GESAMT	991100



Peter Knogl führt die klassische Haute Cuisine ins Heute.



Der epochale «Kornhauskeller». Gastgeber ist hier seit vielen Jahren die Familie Bindella.

KORNHAUSKELLER, BERN

Essen	44150
Service	18120
Getränke	17120
Ambiente	10110
GESAMT	891100



IKONE 2022

Der Berner «Kornhauskeller» ist eine Institution und wird von den Hauptstadtbewohnern liebevoll «Chübu» genannt. Der Spitzname ist jedoch nicht negativ gemeint, hier schwingt vielmehr Respekt vor dem grosszügigen Saal im Untergrund mit. Das Kornhaus wurde 1715 anhand der Pläne von Hans Jakob Dünz erbaut, 1898 wurde der Keller vom Architekten Friedrich Schneider zum prunkvollen Festlokal ausgestaltet. Die Dimensionen des Gewölbes sind beeindruckend, das Mittelschiff und die Seitenschiffe erinnern an Kirchenarchitektur und verleihen dem Lokal eindrucksvolle Atmosphäre. Mit der Familie Bindella hat der «Kornhauskeller» vor vielen Jahren einen ebenbürtigen Gastgeber gefunden, der Traditionen wahr, aber moderne Einflüsse nicht scheut. Der kulinarische Schwerpunkt liegt auf Berner Spezialitäten und Klassikern wie der «Bärner Platte», «Chalbsläberli» oder dem berühmten «Chateau-briand». Dank der grossen Weinkompetenz der Bindellas ist für edle Tropfen im Glas gesorgt, Kenner suchen sich ihre Lieblingsflasche in der hauseigenen Vintothek aus.
bindella.ch/gastronomie/kornhauskeller



Bindella
la vita è bella



Das Zürcher «Rechberg 1837» lädt zu einer kulinarischen Zeitreise.

ORIGINELLSTE BEIZ DES JAHRES

Eine kulinarische Zeitreise der anderen Art erlebt man im «Rechberg 1837». In einem Altstadtthaus aus dem Jahr 1837 zaubert das Team um Chefkoch Carlos Navarro eine einmalige, stark regional geprägte Küche. Verarbeitet werden saisonale, naturnah produzierte Schweizer Lebensmittel, die schon um 1837 verfügbar waren, und sie werden mit modernsten Techniken inszeniert. Im siebengängigen Menu werden Produkte aus Zürcher Wäldern und Gewässern sowie von Zürcher Bauern mit viel Liebe, Innovation und Kreativität zum Erlebnis. Wurzelgemüse erscheint in verschiedenen Konsistenzen, mal als Püree, mal grilliert, mal frittiert. Die Zürichsee-

Brachsme bekommt hier einen ebenso grossen Auftritt wie lokales Geflügel. Die Weinkarte setzt ausschliesslich auf Schweizer Gewächse. Die Selektion überzeugt und bietet Klassiker sowie Perlen aus allen Schweizer Weinregionen. Die gemütliche Wohnzimmeratmosphäre und der aufmerksame, ungezwungene Service machen den Besuch zum gelungenen Gesamterlebnis. rechberg.ch

RECHBERG 1837, ZÜRICH

Essen	45 50
Service	19 20
Getränke	19 20
Ambiente	9 10
GESAMT	92 100



BEIZ DES JAHRES

Seit dem 18. Jahrhundert ist der Gasthof «Schiff» in Mammern bereits das Zuhause der Familie Meier. Heute sind drei Generationen der Familie im «Schiff» an der Arbeit und versorgen die Gäste mit kontinuierlicher herausragender Qualität und bestem Gastgeberum. Lokale Spezialitäten werden hier grossgeschrieben. Der frische Fisch kommt je nach Verfügbarkeit auf den Tisch, darunter auch der legendäre Chretzer, der am Stück frittiert wird. Ein weiteres Highlight der Speisekarte sind die knusprigen «Mistkratzerli», von denen manch einer behauptet, es seien die besten am ganzen Bodensee. Auch der gebackene Hecht lockt Gourmets von nah und fern in den Thurgau und sorgt dafür, dass sie immer wieder kommen. Genauso wie die hausgemachten Pommes frites des «Schiff», die selbst gestandene Gourmets überzeugen. Das «Schiff» in Mammern ist eine Beiz, wie man sie sich erträumen würde, und sorgt in jeder Faser für



Eine Beiz par excellence: das «Schiff» in Mammern.

Wohlgefühl. Vor allem auch dank der herzlichen und sympathischen Art der Gastgeber, dem gemütlichen urchigen Lokal und der unvergleichlichen Ruhe des Untersees im beschaulichen Mammern.

schiff-mammern.ch

SCHIFF, MAMMERN

Essen	45 50
Service	18 20
Getränke	18 20
Ambiente	9 10
GESAMT	90 100



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



Bindella
la vita è bella

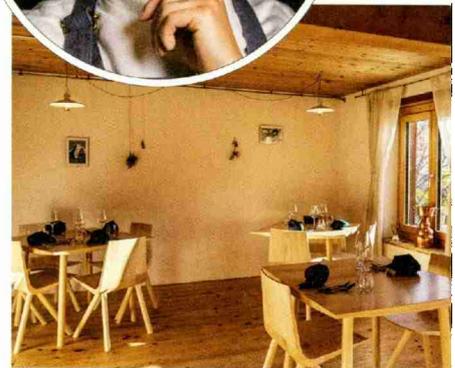
SLOW-FOOD-BIO-RESTAURANT DES JAHRES

Aufgewachsen auf einem Bauernhof im bündnerischen Lohn, entdeckte Rebecca Clopath schon früh ihre Leidenschaft für das Kochen. Schnell entwickelte sich die Bündnerin zu einem der grossen Schweizer Küchentaleute, kochte in der Schweizer Kochnationalmannschaft, in Spitzenrestaurants und zauberte sechs Jahre lang bei «Hexer» Stefan Wiesner. Der Weg zum eigenen Gourmetlokal war vorgezeichnet, doch Clopath entschied sich bewusst dagegen. Stattdessen kehrte sie auf den elterlichen Hof zurück, wo sie sich nun für eine nachhaltige und zukunftsfähige Gastronomie einsetzt. Der geschlossene Kreislauf beim Kochen ist für Clopath zentral. Die Natur bezieht sie in ihre Kreationen auf ganzheitliche Weise ein. Auf ihrem Hof, dem «Bio-

hof Taratsch», veranstaltet sie regelmässig sogenannte Esswahrnehmungen, in denen sie ihre Wahrnehmung von Kultur, Geschichte, Landwirtschaft, Anbau und Küche vereint. Gekocht wird ausschliesslich mit lokalen und selbst angebaute Produkten, auf eine Weise, die dem Gast lange in Erinnerung bleibt. rebecca-clopath.ch

REBECCA CLOPATH, BIOHOF TARATSCH, LOHN

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



Brutal lokal: Rebecca Clopaths
«Biohof Taratsch» in Lohn.



PLANT-BASED-RESTAURANT DES JAHRES

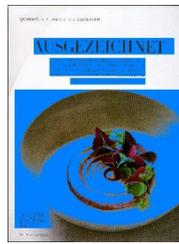
Wie eine moderne Beiz aussehen soll? Die Antwort liefert die «Neue Taverne» in Zürich.

NEUE TAVERNE, ZÜRICH

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



Spitzenkoch Nenad Mlinarevic und Gastrounternehmer Valentin Diem liefern mit der «Neuen Taverne» nach der «Bauernschänke» die zweite Antwort auf die Frage, wie eine moderne Beiz aussehen soll. Sie verwandelten das traditionelle Zürcher Restaurant in ein urbanes Kleinod und setzten auf das Konzept «Vegetable-driven». In anderen Worten: Gemüse soll hier keine Beilage sein, sondern im Mittelpunkt stehen. Das Essen ist nicht streng vegetarisch, auf ganze Fleischstücke oder Fische wird jedoch verzichtet. Möglich ist beispielsweise ein Geflügeljus, der die glasierte Sellerie ergänzt. Die Karte umfasst zwölf bis 15 Gerichte, die auf dem Thema Gemüse basieren und sich laufend dem saisonalen Angebot der Märkte anpassen. Der Gast hat in der «Neuen Taverne» maximale Freiheit. Das heisst, es gibt kein festes Menu, keine Vor-, Zwischen- und Hauptgerichte. Man bestellt einfach so viel und worauf man Lust hat. Bei der Getränkebegleitung hat man die Wahl zwischen hausgemachten non-alkoholischen Spezialitäten und Weinen von innovativen, naturnah wirkenden Weingütern. neuetaverne.ch



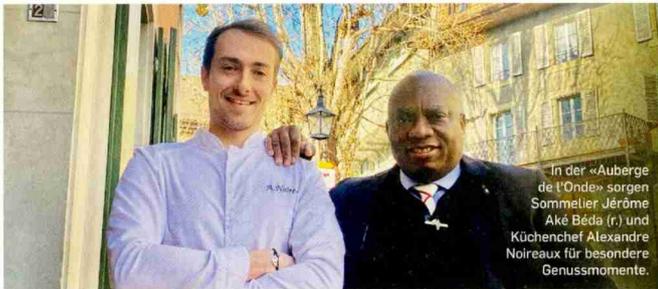
HOTELRESTAURANT DES JAHRES

Mittendrin statt nur dabei» ist man im «Memories» im «Grand Resort Bad Ragaz». Die Gäste sitzen im von Marmor geprägten Restaurant unweit der Küche und können Koch Sven Wassmer beim Zaubern über die Schulter blicken. Er gehört seit Jahren zu den grossen Talenten der Schweizer Spitzengastronomie, begeisterte schon im «7132» in Vals und erkochte auch in Bad Ragaz schnell erste Sterne. Das dank seiner von Dogmen befreiten minimalistischen alpinen Küche, für die er Inspiration in der Natur findet und die weit über die Grenzen der Schweiz hinaus strahlt. Mit einem hervorragenden Team im Rücken,

das auch seine Frau Amanda Wassmer-Bulgün, die Falstaff-Sommelière des Jahres, um fasst, sorgt Wassmer für kulinarische Höhenflüge, die jedoch genauso bodenständig sind wie er selbst. Je länger er kocht, sagt er, desto mehr lasse er weg. So werden einfach anmutende Zutaten zur grossen Attraktion auf den Tellern. memories.ch

MEMORIES. GRAND RESORT BAD RAGAZ

Essen	49/50
Service	20/20
Getränke	20/20
Ambiente	9/10
GESAMT	98/100



In der «Auberge de l'Onde» sorgen Sommelier Jérôme Aké Bédia (r.) und Küchenchef Alexandre Noireaux für besondere Genussmomente.

BESTE WEINKARTE DES JAHRES

In der «Auberge de l'Onde» in Saint-Saphorin bewirbt man seit etwa 700 Jahren Gäste. Heute kommen sie neben der Waadtländer und französischen Küche vor allem wegen Maitre d'hôtel und Top-Sommelier Jérôme Aké Bédia. Der gebürtige Ivorer verlor sein Herz vor vielen Jahren an den Wein. 1990 kam er über die Hotellierfachschule in Abidjan und Stationen im Ausland in die Schweiz und zelebriert seitdem die hiesige Weinkultur wie kaum ein anderer. Seine Weinkarte vom Um-

fang eines dicken Buches bietet einzigartig Raritäten des Lavaux und gesuchte Perlen aus aller Welt. Ein Besuch ist ein Muss für alle Wein-Freaks. aubergedelonde.ch

AUBERGE DE L'ONDE, ST-SAPHORIN

Essen	45/50
Service	18/20
Getränke	19/20
Ambiente	8/10
GESAMT	90/100



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



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

GESAMTWERTUNG FÜR DIE SCHWEIZ

Name des Restaurants	Bewertung Essen	Punkte / max.100	Fork Icons
Schloss Schauenstein 7414 Fürstenua	50	99	
Cheval Blanc 4001 Basel	50	99	
Memories 7310 Bad Ragaz	49	98	
The Restaurant 8032 Zürich	49	97	
L'Hôtel de Ville 1023 Crissier	49	97	
Widder Restaurant 8001 Zürich	49	97	
Ecco 6612 Ascona	48	97	
Stucki 4059 Basel	48	96	
Pavillon / Baur au Lac 8001 Zürich	48	96	
Einstein Gourmet 9000 St. Gallen	47	96	

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