

Gault Millau 2014

Luzern und der Innerschweiz

Viel Lob verteilt der Gault Millau im Kanton Schwyz für Tony Schilling: „Nur wenige kochen über Jahre hinweg ohne jedes Schwächezeichen auf so hohem Niveau“. Dafür gibt es im „Rigiblick“ in Lauerz den 17. Punkt. Höher ist im Kanton nur Franz Wiget im „Adelboden“ in Steinen bewertet (18 Punkte, „Koch des Jahres 2012“). Im Kanton Luzern verteidigen „Hexer“ Stefan Wiesner im Escholzmatter „Rössli“ und Raphael Tuor im „Adler“ Nebikon ihre 17 Punkte und damit ihre Spitzenstellung im Kanton. In Vitznau eröffnete das Park Hotel mit zwei Top-Chefs: Nenad Mlinarevic („Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz 2011“) im „Focus“ (16 Punkte) und Executive Chef Christian Nickel im „Prisma“ (15 Punkte).

Im Kanton Nidwalden bleibt Fabian Inderbitzin, der mit „My way“ gerade eben ein Kochbuch herausgegeben hat, im Seerestaurant Belvédère mit 16 Punkten der bestbewertete Koch. Im Kanton Zug führen René Weber („Sternen“, Walchwil) und Peter Doswald („Falken“, Neuheim) das Rating mit je 16 Punkten an.

Aufsteiger- und Neuzugänge:

GM-Punkte

Kanton Luzern

Aufsteiger (3)

La Pistache, Balm, Meggen	16
Le Trianon, Grand Hotel National, Luzern	14
La Perla, Luzern	14

Neu im Guide (3)

Focus, Park Hotel, Vitznau	16
Prisma, Park Hotel, Vitznau	15
Barbatti, Luzern	13

Kanton Schwyz

Aufsteiger (1)

Rigiblick, Lauerz	17
-------------------	----

Kanton Obwalden

Neu im Guide (1)

Spannort, Engelberg	13
---------------------	----

Kanton Uri

Neu im Guide (1)

Bären, Andermatt	13
------------------	----

Kanton Zug

Neu im Guide (2)

Baarcity, Baar	14
The Bliker, Cham	13