

# GASTRONOME



GRANDES  
TABLES  
SUISSES

**FEBRUAR 2022 / DE**

- MITJA BIRLO, KOCH DES JAHRES 2022
- EIN TAG MIT KURT MÖSCHING
- LAURENT EPERON UND SEINE KUNST
- SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

#2





# DOMAINE DE LA PIERRE LATINE YVORNE

ANDRÉ HOFFMANN  
ET PHILIPPE GEX

Membre  
ARTE VITIS



LES RENNAUDS 2, CP 27  
CH-1853 YVORNE (VAUD)  
tél. 024 466 51 16  
pierrelatine.gex@bluewin.ch  
www.pierre-latine.com



«Man muss so schnell springen wie man kann, damit man am gleichen Ort bleibt. Wenn man anderswo hin springen will, muss man mindestens zweimal schneller sein.»

Dieses bekannte Zitat beschreibt unseren aktuellen Beruf bestens. Die Gastronomie muss sich regelmäßig neu erfinden, um dem Kundenbedürfnis oder den Direktiven im Zusammenhang mit der sanitären Krise gerecht zu werden.

Aber, wir wollen uns nicht beklagen, das bringt nichts, denn diese Periode ist auch eine Chance, die wir nutzen müssen und die uns in allen Bereichen besser macht. Die täglichen Herausforderungen werden von unseren Mitgliedern, die immer zahlreicher sind und sich auch täglich neu erfinden, um dem Kundenbedürfnis gerecht zu werden, mit Brio gemeistert.

Ich bin stolz, Euch mitzuteilen, dass sich die Grandes Tables Suisses in einer beneidenswerten Form befinden, wir dürfen jedes Jahr, neue, wunderschöne Betriebe als Mitglieder aufnehmen. Die «jungen Wilden» (sprich die neue Generation) ist im Anmarsch... was unserem Lande eine fantastische kulinarische Zukunft beschert wird. Das beste Beispiel ist Mitja Birlo, Koch des Jahres 2022, den

Sie auf den folgenden Seiten kennen lernen. Seine kreativen Meisterwerke sollten Sie unbedingt degustieren. Willkommen Mitja!

In dieser Ausgabe machen wir auch besser Bekanntschaft mit Laurent Eperon, ein echter Künstler, der seine Gerichte im Baur au Lac in Zürich mit Talent auch zeichnet. Außerdem verbringen wir einen Tag mit Kurt Mösching im Berner Seeland und wir erfahren mehr über die grandiose Geschichte des Traditionshotels Suvretta House in St. Moritz.

Ich wünsche Ihnen viel Lesespaß mit dieser Ausgabe, behalten Sie Ihren gesunden Appetit sowie die Freude an einem guten Glas Wein. Ich freue mich auf ein baldiges Wiedersehen in einer anderen Ausgabe des «Gastronome».

Mit kulinarischen Grüssen,

**Guy Ravet**

Präsident Grandes Tables Suisses



## Inhaltsverzeichnis

**5** Mitja Birlo aus Vals GR ist Koch des Jahres 2022 und im Kocholymp angekommen

**9** Laurent Eperon, ein Spitzenkoch, der seine Gerichte zeichnet

**10** Wo sind die Mitglieder der GTS zu Hause? Hier finden Sie sie!

**13** Ein Tag mit... Kurt Mösching  
Wir haben den Sonne-Koch einen Tag lang begleitet

**19** Seit jeher eine Hotellegende in St. Moritz: das Suvretta House

## Soziale Netzwerke

Verfolgen Sie uns auf:



## Webseite

[www.grandestablenessuisse.ch](http://www.grandestablenessuisse.ch)



## Impressum

**Verleger**  
Grandes Tables Suisses  
Guy Ravet, Präsident  
L'Ermitage des Ravet  
Route du Village 26  
1134 Vufflens-le-Château  
guy.ravet@gmail.com

**Verlagsleiter**  
Kurt Eicher, Generalsekretär  
Grandes Tables Suisses  
Avenue Beauregard 14  
1700 Freiburg  
kurt.eicher@latele.ch

**Mitarbeit**  
Esther Beck, Esther Beck Public Relations, contact@estherbeck.ch  
Claudia Salzmann, Journalistin, claudia.salzmann@tamedia.ch

**Fotos**  
Adrian Ehrbar  
info@adrianehrbar.ch

**Erscheint**  
2x pro Jahr (Frühling/Sommer und Herbst/Winter)

**Übersetzungen**  
Französisch: Alain L. Wulschleger M.A., malain@freenet.de  
Italienisch: Patrizia Borsa, info@skarabeo.ch

**Layout**  
AM Studio, Alexandre Meylan, alexandre@amstudio.ch  
www.amstudio.ch

**Druck**  
Genoud Arts graphiques  
Chemin de Budron D4  
1052 Le Mont-sur-Lausanne

**Auflage**  
15 000 Exemplare in drei Ausgaben (deutsch, französisch und italienisch)

**Vertrieb**  
An die Mitglieder der Grandes Tables Suisses, ihre Kunden und Partner sowie an alle kulinarisch interessierten Feinschmecker dieses Landes

gedruckt in der **schweiz**

## GOLD Partner

**Alloboissons**  
live chez vous

**BEVANAR**  
SPECIALISTES ALIMENTAIRES GASTRONOMIE



**Cash rôtel**

**PETROSSIAN**  
Grandes Cuvées

**CERUTTI**  
"Il Caffè"

**Culturefood**  
quand l'appétit va...

**DEVAYES**

**DIVO**  
Weinkultur seit 1936

**DUBNO**  
CONNAISSEURS

**FIDUTRUST** GESTION ET CONSEILS SA

**FIDECO**  
La source du bon goût.

**LATÉLÉ**  
VAUD FRIBOURG

**CHAMPAGNE**  
**Laurent-Perrier**  
MAISON FONDÉE EN 1812

**Le Millésime**

**mm&c**  
MAISON FONDÉE EN 1858  
www.mmcs.ch

**Mulhaupt**

**PREMIUM MINERALS**  
SEMBRANCHER

**sknife**  
swiss knife

**Vacherin Fribourgeois**



# Leidenschaftliche Gaumenfreunden

Unser ausgesuchtes Rind-, Kalb- und Schweinefleisch wird in unserem Fleischtresor in Martigny im Dry Aging Verfahren bis zum optimalen Reifegrad gelagert. Anschliessend werden die veredelten Stücke **zugeschnitten, portioniert und schockgefroren**. Dadurch bleibt die Qualität, das einzigartige Aroma und der volle Geschmack erhalten.

## Mehrwert für Ihre Gäste

- Jedes Stück ist gleich schwer
- Jedes Stück ist auf den Punkt gereift und bietet zarten Hochgenuss vom Feinsten

## Mehrwert für Ihre Küche

- Beste Qualität immer verfügbar
- Warenkosten exakt kalkulierbar
- Sorglose Warenbewirtschaftung, kein out of Stock mehr
- Kein Foodwaste
- Weniger Arbeitsaufwand – weniger Personalkosten

Bern  
T 058 571 45 45  
info@merat.ch

Basel  
T 058 575 01 01  
basel@merat.ch

Luzern  
T 058 575 00 60  
luzern@merat.ch

Ticino  
T 091 935 75 50  
info@tipesca.ch

Zürich  
T 058 575 00 00  
zuerich@merat.ch

Ostschweiz  
T 058 575 00 20  
ost@merat.ch

Romandie  
T 058 575 01 09  
romandie@merat.ch

Graubünden  
T 058 571 41 50  
graubuenden@merat.ch

**merat**  
VIANDES & COMESTIBLES

[www.merat.ch](http://www.merat.ch)

# MITJA BIRLO

**Im Kocholymp angekommen: Mitja Birlo vom 7132 Silver ist Gault&Millau «Koch des Jahres 2022» und neu Member bei Grandes Tables Suisses.**

**Innert kürzester Zeit schafft es der talentierte Spitzenkoch in höchste Sphären.**

Mitja Birlo (36) wirkt im Restaurant Silver im Fünf-Sterne-Superior-Hotel 7132 seit dessen Eröffnung im Dezember 2014. Der gebürtige Berliner hat das kulinarische Konzept vom Fine-Dining-Restaurant aktiv mitgeprägt. Seit Mai 2018 amtiert er als Head Chef. Die Auszeichnung «Koch des Jahres» von Gault&Millau ist der bisherige Höhepunkt seiner Karriere, nachdem er sich bisher 18 Punkte Gault&Millau und zwei Michelin-Sterne erkocht hat. Seine früheren Stationen waren u.a. die Traube Tonbach in Baiersbronn-Tonbach und das «Viajante» in London.

«Regional verwurzelt und trotzdem global inspiriert», so beschreibt der 36-jährige Mitja Birlo seinen Kochstil. «Akräbie in der täglichen Arbeit. Viel Valsler Natur auf dem Teller. Rock 'n' Roll am Tisch» betitelte der Restaurantführer Gault&Millau das Rezept des Spitzenkochs.

Das Gourmetrestaurant 7132 Silver ist das kulinarische Herz des Fünf-Sterne-Superior-Hotels 7132 und offeriert

seinen Gästen ausschließlich ein Neun-Gang-Überraschungsmenü. Im aktuellen Menü stehen ausgefallene Kreationen wie Bretonischer Steinbutt mit Ponzu und Shiso oder gebackener Sellerie mit Rande und schwarzem Pfeffer.

«Wir lassen uns von allem Möglichen inspirieren, das können alltägliche Situationen sein wie der Apfelkuchen meiner Mutter oder auch eine Reise nach Asien, die neue Impulse gibt. Der Qualitätsgedanke steht bei uns an erster Stelle, was uns wiederum an saisonale Produkte koppelt. Die Wälder, die uns umgeben, schenken uns Kräuter, Beeren und Pilze. Diese ernten wir im Team mehrmals die Woche zusammen», so Birlo.

Aber auch die Getränke im 7132 Silver Restaurant sind etwas ganz Besonderes: Anstelle von exklusiven Weinen, können Gäste alternativ eine alkoholfreie Begleitung wählen, die von Sommelière Florentina Shenari in akribischer Arbeit für jedes Gericht maßgeschneidert wird. Das Gourmetrestaurant mit 30 Sitzplätzen ist jeweils von Mittwoch bis Sonntag abends geöffnet sowie am Sonntag mittags.

Das Neun-Gang-Überraschungsmenü kostet CHF 275.-.

Guy Ravet, Präsident von Grandes Tables Suisses, freut sich ganz besonders, dass Mitja Birlo und das 7132 Silver Restaurant neu Mitglied in der Vereinigung sind.

**7132 Hotel - 7132 Vals**  
Telefon +41 58 713 20 00  
E-mail [hotel@7132.com](mailto:hotel@7132.com)  
Website [www.7132.com](http://www.7132.com)





# Frischer.

## Geschmack für meinen Genuss

An der Seite von Geschmacksprofis liefert Léguriviera jeden Tag aussergewöhnliches Obst und Gemüse, das je nach Jahreszeit zu leckeren Menüs inspiriert.

Damit Genuss und Wohlbefinden im Mittelpunkt Ihrer Teller stehen, kontaktieren Sie uns.



Rührbergstrasse 15  
4127 Birsfelden  
T +41 61 202 93 60  
info@frischer-handel.ch  
www.frischer-handel.ch  
Mitglied der Léguriviera Gruppe

Léguriviera  
GROUPE  
Aussergewöhnliches Obst und Gemüse

# INTERVIEW MIT MITJA BIRLO

**Magazin «Gastronomie» (MG): Herzliche Gratulation zur Auszeichnung zum «Koch des Jahres» von Gault&Millau. Wie geht es Ihnen?**

Mitja Birlo (MB): Vielen Dank, es geht mir gut! Die vergangenen Wochen waren sehr verrückt, aber auch sehr spannend.

**MG: Wie und wann haben Sie von der Auszeichnung erfahren und was ist Ihnen dabei durch den Kopf gegangen?**

MB: Die Information flatterte an einem Sonntagmittag per Mail ins Haus. Ich konnte es erst gar nicht glauben. Die Freude war riesig, wenn auch zweigeteilt: Zum einen, hätte ich es am liebsten herausgeschrien und meinem Team erzählt, und zum anderen, musste ich diese Information erst einmal für mich behalten. Einzig meiner Freundin habe ich es erzählt und wir haben an dem Sonntagabend mit Champagner darauf angestoßen.

**MG: Wie haben Sie den Tag der Auszeichnung selbst erlebt?**

MB: Der grösste Druck – oder wie es Gault&Millau-Chefredaktor Urs Heller treffend sagte: die Härteprüfung – war eigentlich am Vorabend der Auszeichnung. Dann nämlich, wenn alle 19 Punkte-Chefs zum Dinner da sind. Den Tag der Auszeichnung selbst, konnten wir gut organisieren, da es Flying Food für rund 100 geladene Gäste gab.

**MG: Sie sind seit acht Jahren in Vals tätig; wie verlief Ihr Weg bis dorthin? Was waren für Sie einprägsame Stationen auf Ihrem Weg?**

MB: Da sind zwei Stationen nennenswert: einerseits kochtechnisch bei Nuno Mendes im Restaurant Viajante in London. Hier trafen verschiedenste Kulturen und Menschen unterschiedlichster Herkunft aufeinander. Diese unterschiedlichen Herangehensweisen an die Kochkunst habe ich unbewusst adaptiert. Das andere war die «Traube Tonbach» in Baiersbronn-Tonbach. Hier lernte ich in einem traditionellen Umfeld, in einem hierarchisch organisierten Betrieb ein sehr diszipliniertes Arbeiten.

**MG: Gibt es ein Vorbild oder Mentor, welche/r Sie begleitet? Oder Vorbilder zu Beginn Ihrer Karriere?**

MB: Ja, ich hatte eine Bezugsperson, welche mich all die Jahre begleitet hat und

ich immer um Rat fragen konnte. Dies war Götz Knauer, bei welchem ich direkt nach der Kochlehre im Thorschreiberhaus in Stadthagen arbeitete. Es waren nur er, seine Frau und ich. Ein Dreipersonen-Betrieb mit 17 Punkten Gault&Millau ausgezeichnet. Diese Zeit war für mich sehr prägend. Götz hat mich all die Jahre begleitet und ist mir stets mit Rat und Tat zur Seite gestanden. Er ist leider im vergangenen Sommer verstorben.

**MG: Was hat Sie in jungen Jahren dazu bewogen, den Kochberuf zu erlernen?**

MB: Für mich war immer klar, dass ich Koch werden wollte. Bereits mit 8 oder 9 Jahren stand ich bei uns Zuhause am Herd. Ein Vorbild war sicherlich auch meine Oma; denn bereits um 8 Uhr morgens konnte man bei ihr einen saftigen Braten im Ofen riechen. Auch meine Mutter ist eine sehr gute Köchin. Schließlich habe ich noch zwei Schwestern und zwei Brüder – welche alle jedoch einen akademischen Weg eingeschlagen haben – und so wurde bei uns stets viel gekocht.

Für mich war jedoch immer klar, dass ich ein Handwerk lernen wollte. Nach einem Schnuppertag beim besten Koch der Stadt, war der Entscheid definitiv gefällt: mit 16 Jahren habe ich meine Ausbildung begonnen.

**MG: Welchen Umgang pflegen Sie mit Ihren Mitarbeitenden?**

MB: Für mich ist es sehr wichtig, dass der Mensch ins Team passt. Große Namen sind zweitrangig. Daher bieten wir stets einen Schnuppertag an, um sich gegenseitig kennen zu lernen. Ich würde meinen Umgang als freundschaftlich aber auch fordernd beschreiben. Denn ich muss auch mal kritisch sein und so pflege ich einen Umgang nach dem Motto: «Dein härtester Feind und dein bester Freund.» Es ist stets eine hohe Kunst zu führen.

**MG: Welche Zutat werden wir nie in einem Ihrer Menüs finden?**

MB: Nun, ich persönlich bin kein Freund von Lachs. Wir befinden uns in den Bergen, tief in einem Tal. Da sind meines Erachtens auch Ananas und Kokosnuss nicht ideale Zutaten. Aber ich verschließe mich vor nichts und lasse mich gerne überzeugen, wenn ein Team Member eine Idee für eine Kreation, aus genau einem dieser Komponenten, hat. Offmals ist es auch ein Bauchentscheid.

**MG: Was ist Ihr Signature Dish?**

MB: Da hat sich ein Gericht wohl über die Zeit gesehen, so ergeben: ein im Ofen während 2,5 Stunden gebackener Sellerieknollen mit Briochekrümmeln, Randen und schwarzem Pfeffer für zwei Personen. Dieser wird am Tisch halbiert und der dampfende Inhalt den Gästen mit einem Löffel auf dem Teller angerichtet. Der dazu servierte Sellerieschaum ist aus Sellerieresten und so vermeiden wir auch Foodwaste.

**MG: Was machen Sie zum Ausgleich zu Ihrem Job, um Ihre Batterien aufzuladen?**

MB: Ich habe mir für diesen Winter fest vorgenommen, mit Skifahren anzufangen. Als gebürtiger Berliner bin ich leider weit weg von dieser Sportart aufgewachsen (*lacht*). Und wir haben hier im Ort einen Skilift. Also sollte ich es unbedingt einmal schaffen. Des Weiteren liegt Vals nicht weit von Zürich, München oder Mailand und so unternehme ich gerne mit meiner Freundin an unseren freien Tagen einen Städte trip mit natürlich unterschiedlichen Restaurantbesuchen.

**MG: Mit wem würden Sie gerne einmal zum Dinner in ein Restaurant gehen? Wer wäre das und in welches Restaurant würden Sie mit der Person gehen?**

MB: Mit Klaus Kinski ins Restaurant El Bulli von Ferran Adrià. Letzteres gibt es leider nicht mehr. Die Küche von Ferran hat Maßstäbe gesetzt. Ein Abend mit Klaus Kinski stelle ich mir sehr witzig und sehr temperamentvoll vor. Ich mag ihn als Schauspieler und seine Filme sehr. Wenn sie auch lange vor meiner Zeit gedreht wurden.

**Vielen Dank für die Zeit, die Sie sich genommen haben Mitja Birlo und für das sehr interessante Gespräch.**

# KAFFEE VON HOHER QUALITÄT FÜR DIE GASTRONOMIE

In der gehobenen Gastronomie ist Kaffee schon lange mehr als nur die Krönung eines guten Essens. Seit mehr als 20 Jahren ist Nespresso in der Gastronomie und in vielen der besten Restaurants präsent und rückt zahlreiche Köche ins Rampenlicht. In der Schweiz wird die Marke von drei der renommiertesten Köche des Landes vertreten, die alle drei Teil der Grandes Tables Suisses sind: Edgard Bovier, Heiko Nieder und Franck Giovannini.

## Edgard Bovier

eine Referenz der Spitzengastronomie in der Schweiz

Einer der profiliertesten Köche der Schweizer Spitzengastronomie arbeitet bereits seit einigen Jahren mit Nespresso zusammen. Er verwöhnt seine Gäste im Restaurant Le Roc by Edgard in Rougemont mit dieser außergewöhnlichen Zutat: «Nespresso Kaffees und ihr unverkennbarer Geschmack ermöglichen einzigartige Aromen zu enthüllen, wie bei meinen Olivenölen.»



## Heiko Nieder

«Koch des Jahres 2019»

Als Ergebnis einer harmonischen Zusammenarbeit mit der Schweizer Marke kreierte der deutschsprachige Koch im vergangenen Jahr seinen eigenen, einzigartigen Nespresso Kaffee: Einen kräftigen, ausgewogenen und komplexen Espresso mit mittlerer Röstung, der exklusiv im The Restaurant des Hotels The Dolder Grand in Zürich genossen werden kann. «Es ist eine Ehre, dass ich einen Kaffee kreieren durfte, der meiner kulinarischen Identität entspricht. In meiner Küche verarbeite ich Zutaten von höchster Qualität und mit Nespresso kann ich meinen Gästen die bestmögliche Kaffeequalität bieten.»



## Franck Giovannini

der Drei-Sterne-Koch im Guide Michelin

Seit 2016 ist Franck Giovannini einer der drei Nespresso Chefkoch Botschafter. Im Jahr 2019 kreierte er als erster Schweizer Spitzenkoch seinen Kaffee, nachdem mehrere Monate Arbeit für die Herstellung notwendig waren: «Mein Kaffee erinnert an den typischen Akzent des Espressos, wie man ihn manchmal in Italien findet.» Der Kaffee ist im ikonischen Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier zu entdecken.





# MONSIEUR LAURENT UND SEINE KUNST

Laurent Eperon zeichnet sein «Menü Harmonie», welches im Restaurant Pavillon im Baur au Lac in Zürich serviert wird, jeweils vor. Dieses zeigt den Gästen in allen Farben und Facetten, welche ausgelesenen Köstlichkeiten sie erwarten dürfen.



## Ist Kochen Kunst?

Bei Kochvirtuose Laurent Eperon (45) im Restaurant Pavillon des Zürcher Traditionshauses Baur au Lac, könnte dies ziemlich genau zutreffen: Denn bei ihm ist nicht nur Kochen als Handwerk eine Kunstform sondern auch die Entstehung seiner Gerichte inszeniert der begabte Zeichner. Farbenfroh und pointiert entwirft er jedes einzelne Gericht seiner Menüs erst auf Papier.

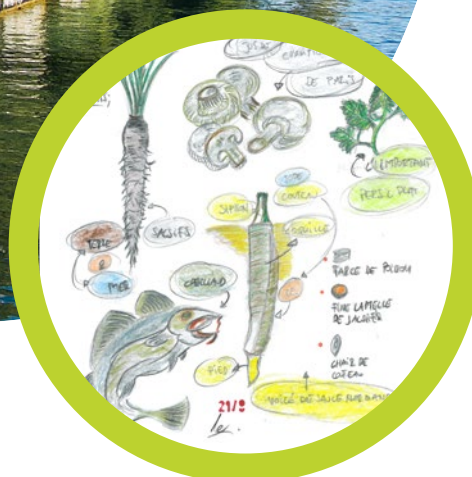


## Der talentierte Künstler

Die Muse hat es Laurent Eperon angetan. Er schreibt, musiziert, fotografiert und zeichnet. Alles beste Voraussetzungen für seine Aufgabe als erster Mann in einem Küchenorchester. Gezeichnet hat «Monsieur Eperon» erst für sich allein, um sich durch die Visualisierung der Gerichte, diese besser merken und vorstellen zu können, wie er sagt. «Als vor zwei Jahren das Hotel nach neuen Motiven für die Menükarten suchte, habe ich meine bis dato geheime Leidenschaft preisgegeben. Nun illustrieren meine Zeichnungen unsere Menükarten», erzählt der Kochkünstler.

## Laurent Eperon (Porträtbild)

Geboren und aufgewachsen am nördlichen Seeufer des Genfersees, entscheidet sich der junge Laurent Eperon erst für eine Ausbildung zum Fotografen, welcher er jedoch abbricht und eine Kochlehre absolviert. Nach einem Abstecher ins Dolder Grand Hotel in Zürich, beginnt er 1998 als junger Commis de Cuisine im Hotel Baur au Lac und steigt bald die Karriereleiter hoch. Heute ist er Küchenchef des Gourmetrestaurants Pavillon (18 Gault&Millau-Punkte und 2 Michelin-Sterne) im traditionsreichen Fünfsterne-Hotel in Zürich und begeistert mit seinen «Contemporary Fine Dining» - Kreationen: eine leichte und offene Interpretation der klassischen französischen Küche. Laurent Eperon bevorzugt Produkte der Saison, deren natürlicher Geschmack im Vordergrund stehen.



## Baur au Lac, Restaurant Pavillon

Glärnischstrasse 18, 8002 Zürich  
Telefon +41 44 220 50 20  
E-Mail [info@bauraulac.ch](mailto:info@bauraulac.ch)  
Website [www.bauraulac.ch](http://www.bauraulac.ch)

Eine Besonderheit ist der Winterkabeljau aus Norwegen mit Schwarzwurzel, Schwertwurzel und normannischer Sauce. Begleitet wird das Acht-Gang-Menü von sieben Schweizer Weinen und sieben internationalen Weinen. Jede einzelne Zeichnung ist eine Vorbereitung auf lukullische Köstlichkeiten und lassen ihn zur Höchstform auftauen und seiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

## Zürich

Hotel Sternen  
**Matthias Brunner**  
Wangen bei Dübendorf  
[www.sternenwangen.ch](http://www.sternenwangen.ch)

Baur au Lac  
Restaurant Pavillon  
**Laurent Eperon**  
Zürich  
[www.bauraulac.ch](http://www.bauraulac.ch)

The Dolder Grand  
The Restaurant  
**Heiko Nieder**  
Zürich  
[www.thedoldergrand.com](http://www.thedoldergrand.com)

Storchen Zürich  
La Rôtisserie  
**Stefan Jäckel**  
Zürich  
[www.storchen.ch](http://www.storchen.ch)

Widder Hotel  
Widder Restaurant  
**Stefan Heilemann**  
Zürich  
[www.widderhotel.com](http://www.widderhotel.com)

## Bern

Casino Bern  
**Ivo Adam**  
Bern  
[www.casinobern.ch](http://www.casinobern.ch)

Hôtel Restaurant du Cerf  
**Jean-Marc Soldati**  
Sonceboz  
[www.cerf-sonceboz.ch](http://www.cerf-sonceboz.ch)

Restaurant Sonne  
**Kurt Mösching**  
Scheunenberg  
[www.sonne-scheunenberg.ch](http://www.sonne-scheunenberg.ch)

Hôtel Bernerhof  
Restaurant Esprit Ravet  
**Marcel Reist**  
Gstaad  
[www.bernerhof-gstaad.ch](http://www.bernerhof-gstaad.ch)

Hotel Le Grand Chalet  
Restaurant La Bagatelle  
**Steve Willié**  
Gstaad  
[www.grandchalet.ch](http://www.grandchalet.ch)

Partner Hotel  
**Waldhotel Doldenhorn**  
Kandersteg  
[www.doldenhorn-ruedihus.ch](http://www.doldenhorn-ruedihus.ch)

## Genf

Domaine de Châteaueux  
**Philippe Chevrier**  
**Damien Coche**  
Satigny  
[www.chateaueux.ch](http://www.chateaueux.ch)

Hôtel Beau-Rivage  
Le Chat-Botté  
**Dominique Gauthier**  
Genf  
[www.beau-rivage.ch](http://www.beau-rivage.ch)

Hôtel Président Wilson  
Bayview by Michel Roth  
**Michel Roth**  
Genf  
[www.hotelpresidentwilson.com](http://www.hotelpresidentwilson.com)

Partner Hotel  
**Hôtel de la Cigogne**  
Genf  
[www.cigogne.ch](http://www.cigogne.ch)

## Luzern

KKL  
Restaurant Lucide  
**Michèle Meier**  
Luzern  
[www.kkl-luzern.ch](http://www.kkl-luzern.ch)

Parkhotel Vitznau  
Restaurant Focus  
**Patrick Mahler**  
Vitznau  
[www.parkhotel-vitznau.ch](http://www.parkhotel-vitznau.ch)

## Basel

Grand Hotel Les Trois Rois  
Cheval Blanc by Peter Knogl  
**Peter Knogl**  
Basel  
[www.lestroisrois.com](http://www.lestroisrois.com)

Restaurant Roots  
**Pascal Steffen**  
Basel  
[www.roots-basel.ch](http://www.roots-basel.ch)

## Solothurn

Restaurant Traube  
**Arno Sgier**  
Trimbach  
[www.traubetrimbach.ch](http://www.traubetrimbach.ch)

## Neuenburg

Restaurant Le Bocca  
**Claude Frôté**  
Saint-Blaise  
[www.le-bocca.com](http://www.le-bocca.com)

## Freiburg

Restaurant Le Pérolles  
**Pierre-André et Julien Ayer**  
Freiburg  
[www.leperolles.ch](http://www.leperolles.ch)

Restaurant des Trois Tours  
**Romain Paillereau**  
Bourguillon  
[www.troistours.ch](http://www.troistours.ch)

## Waadt

L'Ermitage des Ravet  
**Bernard et Guy Ravet**  
Vuiffens-le-Château  
[www.ravet.ch](http://www.ravet.ch)

Restaurant  
de l'Hôtel de Ville  
**Franck Giovannini**  
Crissier  
[www.restaurantcrissier.com](http://www.restaurantcrissier.com)

Restaurant La Fleur de Sel  
**Carlo Crisci**  
**Romain Dercile**  
**François Gauthier**  
Cossonay-Ville  
[www.carlocrisci.ch](http://www.carlocrisci.ch)

Hôtel de Rougemont & Spa  
Restaurant Le Roc by Edgard  
**Edgard Bovier und**  
**Vania Cebula**  
Rougemont  
[www.hotelderougemont.com](http://www.hotelderougemont.com)

Restaurant Là-Haut  
**Mathieu Bruno**  
Chardonne  
[www.restaurant-la-haut.ch](http://www.restaurant-la-haut.ch)

Grand Hôtel du Lac  
Restaurant Les Saisons  
**Thomas Neeser**  
Vevey  
[www.ghdl.ch](http://www.ghdl.ch)

Restaurant Les Ateliers  
**Jean-Sébastien Ribette**  
Vevey  
[www.lesateliersvevey.ch](http://www.lesateliersvevey.ch)

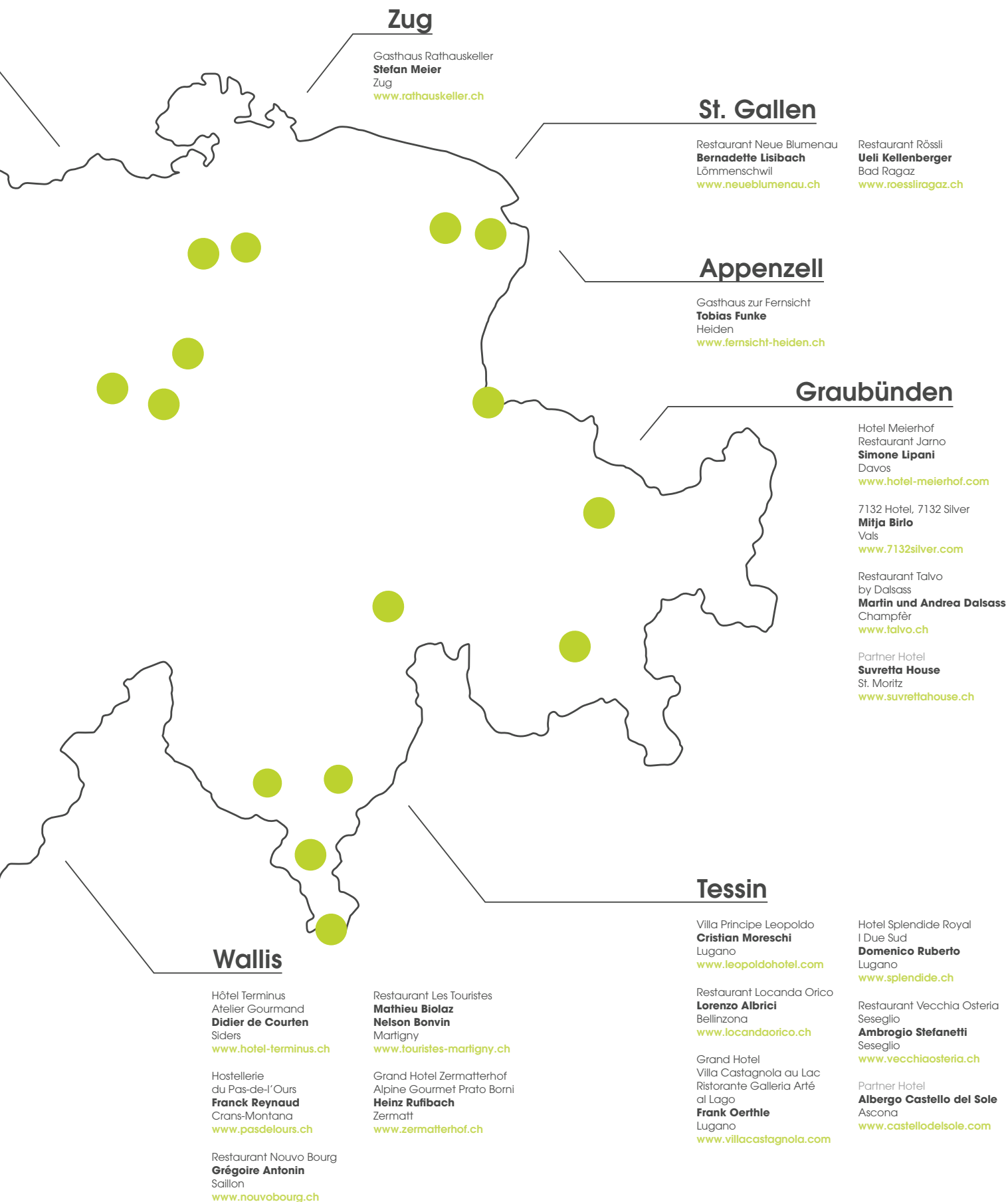
Maison Décotterd  
**Stéphane Décotterd**  
Gilon-sur-Montreux  
[www.maisondecotterd.com](http://www.maisondecotterd.com)

Le Café Suisse  
**Marie Robert**  
Bex  
[www.cafe-suisse.ch](http://www.cafe-suisse.ch)

Hôtel de la Gare  
La Table des Suter  
**Pierrick Suter**  
Lucens  
[www.hoteldelagarelucens.ch](http://www.hoteldelagarelucens.ch)

École Hôtelière Lausanne  
Restaurant Le Berceau des Sens  
**Cédric Bourassin**  
Lausanne  
[www.berceau-des-sens.ch](http://www.berceau-des-sens.ch)

# HIER FINDEN SIE UNS!



# EIN URALTES REZEPT: GLUTEN UND LAKTOSEFREI. VISIONÄR.

[GRUYERE.COM/REZEPTE](http://GRUYERE.COM/REZEPTE)



**LE GRUYÈRE**<sup>®</sup>  
**SWITZERLAND**



DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.

EIN TAG  
MIT...

# DER SONNE-KOCH MIT BRENNENDEM FEIERABEND



2



1

**Kurt und Iris Mösching führen das Restaurant Sonne im Berner Seeland. Fehlt Gemüse, so ist es im größten Anbaugebiet der Schweiz schnell besorgt.**

Den dritten Kaffee hat Kurt Mösching gerade vor sich. Der letzte für heute. Es ist 9 Uhr morgens und Arbeitsbeginn in der Küche des Restaurants Sonne. Sein Pendlerweg sind die 11 Stufen vom ersten Stock des ehemaligen Bauernhauses hinunter ins Erdgeschoss. Die Kinder sind schon weg und bei der Arbeit, seine Frau Iris deckt bereits die Tische für den nächsten Ansturm auf. Das Hündchen Misha zottelt mal ihr hinterher, mal liegt es faul auf der Sitzbank in der Gaststube.

**Seit 2008 verpflichten der Michelin-Stern und die 17 Gault&Millau-Punkte die Möschings.**

Kurt Mösching durchquert die Küche, schnappt sich die Autoschlüssel und will

kurz dem Bio-Hofladen Maurer im Nachbardorf einen Besuch abstatten. Der violette Federkohl fehlt. «Ah, der Sonne-Koch», begrüßt ihn die muntere Verkäuferin im Laden in Diessbach. Sofort gehts retour ins Sternelokal, wo die Küchenbrigade mit den Desserts beschäftigt ist.

Kurt Mösching macht sich ans Filetieren des Steinbutts. Dieser landet am Mittag im Menü, die Bundesrätin Karin Keller-Sutter hätte als Pescetarierin ihre wahre Freude daran gehabt. Sie kam kürzlich mit ihren Ratskollegen und einer Entourage fürs Weihnachtessen nach Scheunenberg. Der Dankesbrief des Bundesrats hängt gold gerahmt neben dem Kachelofen. Gerade an Feiertagen tischt Kurt Mösching Luxuriöses auf, das wollen seine Gäste so. Beim Hummer hilft ihm sein Abwascher, denn der Chef mag das Aufbrechen der Krusten nicht. Sein Angestellter hat auch sonst einen Berg an Arbeit: Ist das Restaurant ausgebucht, fallen bis Feierabend 600 schmutzige Teller an.

Die Türe des Restaurants steht offen, der Boden noch nass vom Putzen, aus den Boxen ertönt Simon & Garfunkel. Es riecht nach Bratkartoffeln, Rosmarin und Schweinebraten. Iris Mösching ist hungrig und füllt den Teller. Es ist 11.05 Uhr. Gespiesen wird am runden Stammtisch in der Gaststube, Möschings erteilen ihrem Team die letzten Anweisungen. Ein Gast hat fünf Portionen Foie Gras in Form von Äpfeln vorbestellt.

Zurück in der Küche, wo die Radionachrichten laufen, beginnt der Mittagsservice. Während dort genug Mitarbeitende sind, muss der Küchenpraktikant im Service aushelfen. Sonst wäre Iris Mösching ganz allein. Und sie könne schon so nicht so gut abschalten, sagt ihr Mann. Zumindest schlechter als er, der in der Zimmerstunde am Nachmittag Soaps schaut. Die Spulfunktion des TVs nutzt er, wenn es zu kitschig oder zu langweilig wird. Am Nachmittag findet man ihn oft in seiner Bibliothek, wo er ein ganzes Gestell voller Kochbücher hat. Inspiration für seine Gerichte holt er sich beim Durchblättern der Bücher. Fein säuberlich geordnet, denn so mag er es. Von New York bis Tokio – jeder Kochstil der Welt in einem Zimmer vereint.

Wenn es eindunkelt, feuert Kurt Mösching die drei Cheminées ein, und sofort wird es noch heimeliger. Seit dem Lockdown gönnen sich die Möschings einen freien Abend und schließen ihre Sonne am Sonntag. So hat auch Kurt Mösching Zeit, in die Flammen zu blicken und über die Woche und die nächsten Gerichte zu sinnieren.

# Gute Weine. Unter Freunden.

*#tavolataVS*

Schweiz. Natürlich.

Wein muss voll genossen



SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER  
**VALAIS**



lesvinsduvalais.ch

**Bildlegenden:**

**Bild Nr. 1**

Im Bio-Hofladen Maurer in Diessbach bei Büren ist Kurt Mösching regelmäßiger Kunde.

**Bild Nr. 2**

Den Großteil der Vitamine bezieht er hingegen bei einem anderen Händler, dem «Gemüsler des Vertrauens», der auch mal Milch mitbringt.

**Bild Nr. 3**

Kurt Mösching führt das Restaurant Sonne in einem ehemaligen Bauernhaus. Die Liegenschaft ist eine der wenigen im Kanton Bern, die sich im Besitz der Wirtfamilie befindet.

**Bild Nr. 4**

Ein Hauptgang zum Niederknien: Der zuvor in der Küche filetierte Steinbutt findet nicht nur an Feiertagen den Weg ins Menü.

**Bild n°5**

Nicht etwa der süße Abschluss, sondern der sündige Auftakt: Foie Gras in Form eines Äpfelchens.

**Bild Nr. 6**

Das mit Flüssigstickstoff inszenierte Dessert: Maroni-Tannzapfen und Orange und dessen Essenz.

**Restaurant Sonne Scheunenberg**  
 Scheunenberg 70  
 3251 Wengi bei Büren  
 Telefon +41 32 389 15 45  
 E-Mail info@sonne-scheunenberg.ch  
 Website www.sonne-scheunenberg.ch



3



4



5



6



**VILLARS**  
PUR CHOCOLAT SUISSE



VILLARS STEHT FÜR 120 JAHRE SCHOKOLADEN-KNOW-HOW,  
JETZT AUCH IM DIENSTE DER PROFESSIONELLEN GASTRONOMIE.

ENTDECKEN SIE JETZT DAS BESTE VON VILLARS,  
SCHWEIZER SCHOKOLADE SEIT 1901,  
MIT UNSEREN NEUEN KUVERTÜREN.



# VILLARS, REINE SCHWEIZER SCHOKOLADE



## Villars Maître Chocolatier und die Grandes Tables Suisses

Seit 2021 ist Villars Maître Chocolatier ein privilegierter Partner der Grandes Tables Suisses. Was sind die strategischen Überlegungen hinter dieser Annäherung? Erklärung durch den Generaldirektor, Herrn Stephan Buchser: «Villars liegt es am Herzen, das Beste, was die Natur zu bieten hat, zu bewahren und aufzuwerten, indem sie seltene und einzigartige Schokoladen mit außergewöhnlichem Geschmack kreiert. Die Marke ist auch der Schweiz sehr verbunden, indem Villars das traditionelle Know-how bewahrt und Feinschmeckern auf der ganzen Welt – und jetzt auch Profis – eine hohe Schokoladenqualität bietet. Mit einer Palette von 7 Schokoladenkuvertüren, die speziell für die Profis der Konditorei, der Viennoiserie und der Chocolaterie entwickelt wurden, schlagen Fachwissen und Erfahrungen Villars' ein innovatives Gourmetkapitel auf. Das Sortiment umfasst 3 Assemblage-Kuvertüren (Weiß 29%, Milch 37% und Dunkel 63%), 2 Kuvertüren «Pur Lait de Terroir» und 2 Zartbitterkuvertüren «Pure Origine de Cacao» (St. Domingue und Elfenbeinküste). Eine neue Rezeptur mit ausschließlich Kakao aus Guatemala wird das Sortiment 2022 bereichern».

## Ein bisschen Geschichte

Seit 1901 schreibt Villars Traditionsgeschichte, die durch ständig neue Kreationen weitergeführt wird. Eine Geschichte der Leidenschaft für die Produktionsgebiete von Milch und die Anbaugelände von Kakao, für das Know-how der Chocolatiers und deren Ausbildung. Eine Geschichte der Begegnung einer fesselnden Marke mit Geschmacksliebhabern, die nur das Beste erwarten. Villars, die reine Schweizer Schokolade angesiedelt im Herzen des Kantons Freiburg, eines außergewöhnlichen Milchlandes.

### Milch, das weiße Gold der Schweiz

In seinem Streben nach Exzellenz verwendet Villars Maître Chocolatier ausschließlich Schweizer Milch von unvergleichlicher Qualität und Reinheit. Das Sammelgebiet erstreckt sich von Neuenburg über Freiburg bis ins Wallis. In kleinen Familienbetrieben werden drei Rassen von Kühen gehalten: Fleckvieh, Braunvieh und das berühmte Freiburger Fleckvieh, das auch Holsteiner genannt wird. Sie ernähren sich von den verschiedensten Gräsern und profitieren von der Reinheit

der Umwelt, was den einzigartigen Geschmack und die Cremigkeit der Schweizer Milch hervorruft.

### Kakaobohnen – der Ursprung des Geschmacks

Die Kakaobohnen, die Villars verarbeitet, kommen aus Ozeanien, Afrika und Südamerika und werden aufgrund ihrer Qualität und ihres typischen Charakters ausgewählt. Geschmacksnoten von Banane und roten Früchten in Madagaskar, ein Hauch von Kokosnuss in der Elfenbeinküste oder gerösteten Trockenfrüchten in Ghana, Gewürzaromen mit Zimt in Ecuador – jedes Land verleiht den Bohnen ein typisches Aroma, das die Maîtres Chocolatiers von Villars auswählen und zu originellen Kreationen zusammenstellen.

Diese Verbindung reiner Schweizer Milch mit ausgewählten Kakaobohnen, die durch das außergewöhnliche Know-how der Maîtres Chocolatiers von Villars verfeinert wird, spiegelt sich in der ganzen Feinheit der Villars-Schokoladen wieder.





# Mercedes-Benz und Kulinarik. Eine genussvolle Verbindung.

Zusammen mit unserem Ambassador, dem Spitzenkoch Guy Ravet, nehmen wir Sie ab jetzt regelmässig mit auf genussvolle Höhenflüge. Entdecken Sie Rezepte und andere Highlights aus der Welt der Kulinarik auf [mercedes-benz.ch/kulinarik](https://www.mercedes-benz.ch/kulinarik)



# SUVRETTA HOUSE

Es ist seit jeher eine Hotellegende in St. Moritz: das Suvretta House. Auch über 100 Jahre nach seiner Eröffnung ist das alpine Hideaway ein beeindruckendes Statement für monumentale Architektur, ein Refugium, das mit zeitloser Grandezza und Eleganz verzaubert.

Nicht von ungefähr wurde das Luxushotel im Hotelranking von Karl Wild und der «Sonntagszeitung» als Schweizer «Hotel des Jahres» 2020 / 2021 ausgezeichnet. Die außergewöhnlich schöne Lage in der einmaligen Landschaft zählt sicherlich zu den wertvollsten Vorzügen eines der Aushängeschilder der Schweizer Luxushotellerie – ebenso wie die unvergleichliche Infrastruktur und die gelebte «Home far away from home»-Philosophie im Zeichen herzlicher Gastfreundschaft.

Das Suvretta House ist zudem das einzige Ski-in- & Ski-out-Hotel in St. Moritz. Das Haus verfügt über einen Privatskilift sowie einen direkten Einstieg in das Skigebiet Corviglia. Für die Wintersaison hat das Team des Suvretta House aus seinem vollen Repertoire geschöpft und ein Programm mit einer großen Angebotsvielfalt zusammengestellt: Mit der richtigen Mischung aus kulturellen, gesellschaftlichen und sportlichen Höhepunkten, unwiderstehlich lohnenswerten Ski-Arrangements und Gaumenkitzel, um Wintersportler mit Sinn für Stil und Genuss in eine wahre Sphäre des Glücks auf dem Gipfel der Welt zu geleiten, ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Brettli-Fans freuen sich über knapp 700 km schneesichere Abfahrten zwischen 1800 und 3300 Metern, 60 moderne Bergbahn- und Lifтанlagen sowie vier weiträumige Ski- und Snowboard-Gebiete (Corviglia-Marguns, Diavolezza-Lagalb, Zuoz-Albanas und Corvatsch-Furtschellas). Zu den



angebotenen Aktivitäten zählen Schneeschuhlaufen, Langlauf ebenso wie klassisches Eislaufen unter der Anleitung einer professionellen Eiskunstläuferin oder Curling-Unterricht. Tageskarten, Generalabonnements oder Tageswahlabonnements für alle Gebiete bezieht man bequem und ohne Anstehen am In-house-Verkaufsdisk der Suvretta Snowsports School. Dem Wintergenießer soll es mit dem Suvretta Sports Alpine Center an nichts fehlen.

Liebhaber feiner Genüsse erklimmen den Gipfel der Gaumenlust bei einem von Küchenchef Fabrizio Zanetti kreierten Halbpensionsmenü und à la carte, was die Gourmetexperten des Gault&Millau mit 16 Punkten auszeichnen. Als Alternative bietet Ihnen der Hausherr die Suvretta Stube & Sonnenterrasse an, die in der letzten Ausgabe des Gault&Millau mit 13 Punkten ausgezeichnet wurde. Weitere kulinarische Höhenflüge werden in den Bergrestaurants Chasellas und Trutz mit einmaligen Ausblicken auf das Engadin erlebbar.



## Suvretta House

Direktion: Esther und Peter Egli  
Via Chasellas 1, 7500 St. Moritz  
Telefon +41 81 836 36 36  
Telefax +41 81 836 37 37  
E-Mail [info@suvrettahouse.ch](mailto:info@suvrettahouse.ch)  
Website [www.suvrettahouse.ch](http://www.suvrettahouse.ch)

Öffnungszeiten Hotel:  
10. Dezember bis 3. April und  
Anfang Juli bis Mitte Oktober



# DAS EXKLUSIVE DUO, UM IHRE TISCHE MIT ELEGANZ ZU VERZAUBERN



 **S. PELLEGRINO**

 **ACQUA PANNA**  
THE FINE DINING WATERS