

Die Spitzenköche

18 Punkte: Steinen, Adelboden
17 Punkte: Escholzmatt, Rössli; Nebikon, Adler. Euthal am Sihlsee, Bürgi's Burehof.
16 Punkte: Blatten/Malters, Krone; Lauerz, Rigiblick; Luzern, Palace, Restaurant Jasper; Neuheim, Falken; Ried-Muotathal, Adler; Stans, Linde; Walchwil, Stern; Weggis, Park Hotel-Restaurant Annex; Zug, Rathauskeller, Zunftstube. **15 Punkte:** Ballwil, Zur Sonne; Emmen, Kreuz; Hochdorf, Braui; Luzern, Astoria-Restaurant Thai Garden; Luzern, Château Gütsch-Restaurant Petit Palais; Luzern, KKL-Restaurant RED; Luzern, Montana-Restaurant Scala; Luzern, Old Swiss House; Luzern, National-Restaurant Padrino; Meggen, Balm, La Pistache; Oberägeri, Gulm; Oberägeri, Hirschen; Pfäffikon SZ, Seedamm Plaza-Restaurant Pur; Risch, Waldheim; Sigglen, Pony; Stans, Zur Rosenberg – Höfli; Wikon, Bahnhofli. ah



Kocht die besten chinesischen Gerichte in der Deutschschweiz: Kee Hock.

BILDER CHRIS ISELI



Urs Heller, Tanja Grandits und Andreas Caminada.

BILD: AH

Der Bündner Andreas Caminada ist in Basel als Koch des Jahres geehrt worden. Doch auch die Zentralschweiz glänzt im neuen Gault-Millau-Restaurantführer.

VON ANDRÉ HÄFLIGER, BASEL

Einer erntet bei der neusten Runde der wichtigsten Testesser im Land besonderen Applaus: Kee Hock, alias Leo, ist in Küsnacht am Rigi mit seinem «Min Kang Yuan» inzwischen zum besten chinesischen Restaurant der Deutschschweiz avanciert. «Hock und seine Crew verblüffen uns immer mehr», erklärte

der Luzerner Chefredaktor des Gault-Millau-Führers, Urs Heller, gestern im «Stucki» in Basel, wo er «Stucki»-Chefin Tanja Grandits gleich noch als Aufsteigerin des Jahres ehrte. «Der 14. Punkt geht verdient nach Küsnacht.» Kee Hock ist dankbar: «Das ist eine grosse Ehre, Freude und Motivation für uns alle.»

Starke Luzerner Landschaft

Im Kanton Luzern sind die Spitzenpositionen bezogen: Raphael Tuor («Adler», Nebikon) und Stefan Wiesner («Rössli», Escholzmatt, beide 17 Punkte) auf der Landschaft sowie Ulf Braunert («Jasper» im «Palace», 16 Punkte) in der Stadt sind die Leader. «So schnell lassen sich diese drei nicht verdrängen», so Heller. Ebenfalls in der Stadt legt das «RED» im KKL (neu 15 Punkte) stetig zu.

«Christian Iten hätte hier indes eigentlich mehr Zuspruch verdient», so Heller.

Immer besser isst man am Vierwaldstättersee. Das Park Hotel Weggis von Direktor Peter Kämpfer steigt gleich doppelt auf: 16 Punkte fürs «Annex» und 14 fürs Zweitrestaurant «Sparks». Das «Beau-Rivage» in Weggis und das Seehotel in Kastanienbaum kommen ebenfalls auf 14 Punkte, das Park Hotel Vitznau werde man wegen des Umbaus «zwei lange Jahre vermissen», erklärte Heller. Neu aufgeführt mit 13 Punkten ist die «Krone» in Nottwil.

Im Kanton Zug gibt es zwei tolle Aufsteiger: den «Falken» von Saucenkünstler Peter Doswald in Neuheim (neu 16 Punkte) und die italienische Spitzenküche im «Gulm» in Oberägeri (neu 15 Punkte). Die beiden Zuger

Vorzeigeköche René Weder in Walchwil und Stefan Meier in der Stadt verteidigen ihre 16 Punkte.

Wiget bleibt Spitze

In den übrigen Innerschweizer Kantonen ist die Dichte an Toprestaurants nach wie vor hoch. Franz Wiget («Adelboden», Steinen, 18 Punkte) gehört zur nationalen Spitze, Werner Bürgi (Euthal, 17), Tony Schmidig (Lauerz) und Dani Jann (Ried-Muotathal, beide 16) verteidigen ihre Punkte.

In Schwyz legen zwei zu: der «Rathauskeller» (neu 14) sowie die «Obstmühle» (neu 13). In Stans schafft es die Brasserie Le Mirage erstmals in den Guide (12), der «Schlüssel» in Beckenried steht laut Heller «kurz vor dem Sprung» ins Buch.