

# Michelin-Sterne-Restaurants in Berns Umgebung

Die besten Restaurants in der Nähe von Bern.



3/19 Neu 1 Michelin-Stern: Der Seepark in Thun. Bild: zvg

Nicht nur die beiden Stadtberner Restaurants Steinhalle und Äusserer Stand haben am Montag an einer Feier in Lugano einen «Michelin»-Stern erhalten, sondern auch der Seepark in Thun. Dieser ist im anderen Gastroführer, im «Gault Millau», bereits mit 16 Punkten bewertet. Die gleiche GM-Punktzahl hat Markus Arnold in der Steinhalle in Bern, die seit Montag ebenfalls einen Stern trägt. Ein besonderer Paukenschlag ist die Auszeichnung mit einem Stern für den Küchenchef Fabio Toffolon im Äusseren Stand. Der ehrgeizige junge Mann war bereits dem «Gault Millau» aufgefallen, wofür ihm jene Tester nach Erscheinen der Buchausgabe 2020 im November aus dem Stand bemerkenswerte 15 Punkte verliehen. Der gebürtige Schaffhauser legt Wert auf die Feststellung, dass sein Chef sich um die Gastgeberrolle und übergeordnete Aufgaben kümmere: Er – Toffolon – sei der Küchenchef.

Ein besonderer Coup gelang dem Restaurant Maison Wenger im jurassischen Le Noirmont (17 GM-Punkte): Es erhielt an der Preisverleihung direkt zwei «Michelin»-Sterne. Schon bisher mit einem Stern ausgezeichnet waren die Restaurants Sonne in Scheunenberg bei Wengi und Zur Gedult in Burgdorf sowie Panorama in Steffisburg. Im Berner Oberland verfügt in Gstaad das Luxushotel The Alpina gleich über zwei 1-Stern-Lokale: das japanisch ausgerichtete Megu und das Sommet. Einen Stern trägt das Hotel Alpenblick in Wilderswil.

Beim Blick über die Kantonsgrenze hinaus zeigen sich folgende 1-Stern-Betriebe: in Solothurn das Attisholz in Riedholz, in Freiburg Le Pérolles, Des Trois Tour in Bourgillon, De la Croix Blanche in Villarepos und La Pinte des Mossettes in Cerniat. Im Kanton Neuenburg sind es Le Bocca in Saint-Blaise und La Maison du Village in Sauges. Auch 3-Stern-Lokale gibt es, wenn auch weit weg von Bern: Les Trois Rois in Basel (Peter Kogl), Schloss Schauenstein GR (Andreas Caminada) und Hôtel de Ville in Crissier VD (Franck Giovannini). Alle drei gehören beim «Gault Millau» zur Highend-Fraktion: Sie haben 19 Punkte, was in der Praxis die Höchstnote bedeutet.