

## Michelin Stern für Dominik Sato bestätigt

Im Jahr 2020 durfte Dominik Sato für seine im Seepark Thun zelebrierte Küche den ersten Michelin Stern entgegennehmen. Nun wurde dieser erneut bestätigt. Damit reiht sich die Seepark-Gastronomie in die Gilde der höchst ausgezeichneten Restaurants ein.



Dominik Sato: «Vom Guide Michelin ausgezeichnet zu werden, ist ein Höhepunkt in jeder Karriere».Foto: zvg

«Die Bestätigung des Michelin Sternes für unser Gourmet Angebot ist eine grosse Freude und Motivation für das ganze Team», schildert Nathalie Raedersdorf, Resident Manager im Seepark Thun. Die soeben schweizweit publizierten Resultate zeigen, dass sich die Seepark-Küche weiterhin in die Gilde der ausgezeichneten Restaurants eingliedert, wie der Seepark in einer Medienmitteilung schreibt. Zitiert wird die Küche im Guide Michelin wie folgt: «Er ist jung und ein echtes Talent! Der gebürtige Schaffhauser zeichnet verantwortlich dafür, dass man im Hotel «Seepark» nicht nur chic wohnt, sondern auch hohe kulinarische Schule erlebt. In Form von aufwändig und handwerklich top zubereiteten Gerichten – und die bestehen aus exzellenten Produkten.»

## Passion, Konstanz, Qualität

«Wir sind glücklich und sehr stolz auf das ganze Küchen- und Serviceteam», bestätigt Nathalie Raedersdorf. Insbesondere «dasRestaurant» im Seepark mit seiner Gourmetküche hat sich über die Jahre zum Geheimtipp für Geniesser entwickelt. «Unser Team hat sich diese Auszeichnung durch seine Konstanz, die hohe Qualität sowie mit viel Passion und Ausdauer erarbeitet», so Raedersdorf.

## Ein eingespieltes Team

Dominik Sato und Anja Bühler sind für die Leitung der Küche im Seepark zuständig. Als Chef vom Gourmet Restaurant «dasRestaurant» weiss Dominik Sato: «Vom Guide Michelin ausgezeichnet zu werden, ist ein Höhepunkt in jeder Karriere. Der Stern motiviert mich immer wieder aufs Neue, weiterhin mit viel Neugierde und Kreativität aus feinsten Produkten einen besonderen Genuss zu kreieren.» «Diese Auszeichnung ist für das ganze Team ein riesengrosses Kompliment», freut sich Anja Bühler. Das ehrliche Handwerk und die klaren Aromen, auf das Wesentliche reduziert, lassen den Besuch im «dasRestaurant» zu einer delikaten Sinnesreise werden, wie es abschliessend in der Medienmitteilung heisst.

## ARTIKELINFO

---

Artikel Nr. 204182 / Online seit: 21.10.2022 – 17.00 Uhr / Autor/in: [pd/ken](#)