

# Bestätigt: Michelin-Stern für Sato im Seepark Thun

MICE-tip - 20.10.2022

**2020 durfte Dominik Sato für seine Küche im Seepark Thun den ersten Michelin Stern entgegennehmen - und behalten.**



*Dominik Sato / zVg*

«Die Bestätigung des Michelin Sternes für unser Gourmet Angebot ist eine grosse Freude und Motivation für das ganze Team», unterstreicht Nathalie Raedersdorf, Resident Manager im Seepark Thun. Die soeben schweizweit publizierte Resultate zeigen, dass sich die Seepark Küche weiterhin in die Gilde der ausgezeichneten Restaurants eingliedert.

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 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. (*MICE-tip*)