

Medienmitteilung

## Gourmets Dream! «Les Trois Rois», Basel ist GaultMillaus Hotel des Jahres 2020

Zürich, 9. September 2019

**Rich in history, young at heart! Das Grand Hotel Les Trois Rois in Basel gehört zu Europas ersten Adressen: beeindruckende Architektur, überragende Küche, enorm hoher Wohlfühlquotient. «Les Trois Rois» ist *GaultMillaus* «Hotel des Jahres 2020».**

Die Sternstunde für das Hotel mit den vielen Sternen am Rhein: 2004! Familie Straumann erwirbt das geschichtsträchtige Haus. Am 20. März 2006 eröffnet sie es wieder. Die Gäste feiern die Besitzerfamilie. Die Familie Straumann hat das Hotel sorgfältig und nach denkmalpflegerischen Kriterien renoviert und in die Zeit um 1844 zurückgebaut. Gleichzeitig erhielt das Hotel eine mit modernstem Luxus ausgestattete Infrastruktur. «Les Trois Rois» ist ein Leuchtturm in Basel. Und in ganz Europa.

### Die beste (Hotel-)Küche im Land

Schlüssel zum Erfolg: die Gastronomie! Peter Knogl führt das Signature Restaurant Cheval Blanc, holte schnell alle begehrten Auszeichnungen ins Haus: 19 Punkte seit Oktober 2014 und «Koch des Jahres» bei *GaultMillau* (2011 und 2015), drei Sterne bei Michelin ein Jahr später. Der Hüne aus Bayern spielt zwei besondere Qualitäten aus, die uns begeistern: Er arbeitet monatelang an jedem einzelnen Gericht, weil für ihn nur ein perfekter Gang ein guter Gang ist. Und: Saucen sind im «Cheval Blanc» Chefsache. Er reduziert immer und immer wieder, um eine unvergleichliche Tiefe zu erreichen; Knogls Saucen sind Elixiere. Beeindruckend auch, wie der Chef auf der klassisch-französischen Küche aufbaut und unaufgeregt mediterrane und asiatische Einflüsse zulässt. Auch das zweite Restaurant im Swiss Deluxe Hotel ist bei den internationalen Gästen und bei den Baslern sehr beliebt und fast immer ausgebucht: die «Brasserie» (14 Punkte). Die «zweite Geige» im Küchen-Orchester ist gut besetzt: Urs Gschwend, ein erfahrener *GaultMillau*-Chef («Le Grand Bellevue», Gstaad), ist neuer Executive Chef und wacht über die «Brasserie». Der Gast ist Augenzeuge, sieht durch kleine Fenster, was sich am Herd tut: eine Küche, zwei Brigaden, zwei Konzepte, zweimal grosse Ambitionen. So muss es sein, wenn man *GaultMillaus* hohe Anforderungen an ein «Hotel des Jahres» erfüllen will.

### Das «Wohnzimmer» der Basler

Natürlich ist im Traumhotel am Rhein Luxus angesagt. Zu Schwellenangst führen die hohen Ansprüche nicht. Ganz im Gegenteil: «Tout Bâle» geht hier ein und aus und fühlt sich wohl. In den Restaurants, in der grosszügigen Lobby, in der eleganten Bar, draussen auf der von Enzo Enea gestalteten Rheinterrasse. Die Qualität stimmt, vom Breakfast bis zum letzten Drink um Mitternacht: Das Frühstücksbuffet ist sorgfältig aufgebaut. Der High Tea ist von königlicher Klasse. Chef de Bar Thomas Huhn mixt die Cocktail-Klassiker und entwickelt immer neue Kreationen; Huhn weiss auch sehr genau, welcher Drink zu welcher der 155 verschiedenen Zigarren passt, die im eleganten «Salon du Cigare» gehegt und gepflegt werden. «Les Trois Rois» ist auch das erste Hotel im Land, das ein eigenes Blumengeschäft führt: Fleurs des Rois, mit aufregend schönen «Boîtes à Fleurs». Die grösste Blumen-Box verdient General Manager Tanja Wegmann: Sie ist zurück im Grand Hotel Les Trois Rois, sorgt für den gut spürbaren Teamspirit, verpasst dem Haus diese aufregende Mischung von internationaler Klasse, Luxus und Wohlfühlambiente.

## Das Haus der Kunst

Basel ist Kulturstadt. Und «Les Trois Rois» das Hotel dazu: Der Concierge weist den Weg in die Fondation Beyeler, ins Vitra Design Museum, ins Museum der Kulturen, ins Kunstmuseum Basel und ins Tinguely-Museum. Während der weltberühmten Art Basel und während der Uhren- und Schmuckmesse Baselworld ist das Hotel «the place to be». Auch Künstler wie Elton John, Rod Stewart oder James Blunt und Weltstars des Sports wie Roger Federer und Cristiano Ronaldo steigen hier ab.

## GaultMillau und Carl F. Bucherer gratulieren

GaultMillau-Chef Urs Heller in seiner Laudatio: «Hotel-Preise gibt es wie Sand am Meer. Unsere Auszeichnung hat ein klares Profil: Wir stellen höchste Ansprüche an die Kulinarik, wollen Top-Qualität und eine klare Handschrift, vom Frühstück bis zum Diner. Das Grand Hotel Les Trois Rois erfüllt diese Erwartungen mühelos. Wir ziehen den Hut und gratulieren.» Auch Carl. F. Bucherer, GaultMillaus Partner bei dieser prestigereichen Wahl, gratuliert. CEO Sascha Moeri: «Das 'Les Trois Rois' ist eine wahre Schweizer Institution und verknüpft beispiellos Exzellenz mit reicher Geschichte und innovativen Konzepten: Werte, die unsere Marke eng mit diesem besonderen Hotel verbinden, das die renommierte GaultMillau-Auszeichnung mehr als verdient hat.» Er überreichte General Manager Tanja Wegmann und 19-Punkte-Chef Peter Knogl eine exquisite Carl-F.-Bucherer-Uhr. Auf den Zeitmessern erinnert eine Gravur auf alle Zeit an die herausragende Auszeichnung: «Hotel des Jahres 2020».

## Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter:

[www.gaultmillau.ch/life-style/medienmitteilunghotel-des-jahres-2020](http://www.gaultmillau.ch/life-style/medienmitteilunghotel-des-jahres-2020)

[www.ringieraxelspringer.ch](http://www.ringieraxelspringer.ch) -> Presse

#gmhoteldesjahres2020

## Download:

Medienmitteilung Carl F. Bucherer

## Informationen:

Ringier Axel Springer Schweiz AG, GaultMillau, Telefon: + 41 58 269 26 10,

[gaultmillau@ringieraxelspringer.ch](mailto:gaultmillau@ringieraxelspringer.ch)

Grand Hotel Les Trois Rois, Caroline Jenny, Head of Marketing Communications,

Telefon +41 61 260 50 31, [caroline.jenny@lestroisrois.com](mailto:caroline.jenny@lestroisrois.com)

**Über *GaultMillau*.**

Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Wer sind die kreativsten Köche? Der *GaultMillau* Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land. 870 Restaurants werden bewertet und ausführlich beschrieben. Die ausgezeichneten Köche des Landes werden in Bildern vorgestellt. Der Guide wird in den Medien täglich zitiert.

*GaultMillau* digital: Auf [Gaultmillau.ch](http://Gaultmillau.ch) gibts täglich Rezeptvideos und Rezepte der besten Köche. Spannende Interviews und News aus der Szene. Die neue Lifestyle-Liste *GaultMillau* POP empfiehlt 150 trendige Beizen, Brasserien, Bars und Cafés. Der Blog «Züri isst» spricht ein urbanes, junges Publikum an und hat eine ständig wachsende eigene Community.

## GaultMillaus «Hotel des Jahres»

|      |   |
|------|---|
| 2020 | Basel, Grand Hotel Les Trois Rois               |
| 2019 | Bürgenstock, Bürgenstock Resort Lake Lucerne    |
| 2018 | St. Moritz, Kulm Hotel                          |
| 2017 | Andermatt, The Chedi Andermatt                  |
| 2016 | Zürich, The Dolder Grand                        |
| 2015 | Vitznau, Park Hotel Vitznau                     |
| 2014 | Gstaad, The Alpina Gstaad                       |
| 2013 | Zürich, Baur au Lac                             |
| 2012 | Lausanne, Hôtel Lausanne Palace & Spa           |
| 2011 | Ascona, Eden Roc                                |
| 2010 | Bad Ragaz, Grand Resort Bad Ragaz               |
| 2009 | Pontresina, Grand Hotel Kronenhof               |
| 2008 | Ascona, Hotel Castello del Sole                 |
| 2007 | Lausanne, Beau-Rivage Palace                    |
| 2006 | Lenk, Lenkerhof Alpine Resort                   |
| 2005 | Flims, Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa     |
| 2004 | Gstaad, Grand Hotel Bellevue                    |
| 2003 | Lugano, Villa Principe Leopoldo                 |
| 2002 | Weggis, Park Hotel                              |
| 2001 | Interlaken, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa |
| 2000 | Murten, Le Vieux Manoir                         |
| 1999 | Bad Ragaz, Grand Hotel Quellenhof               |
| 1998 | Ascona, Albergo Giardino                        |