



Restaurant Cheval Blanc © Grand Hotel Les Trois Rois

04.12.2024 10:00 CET

„La Liste“ 2025: Cheval Blanc in Basel zum besten Restaurant der Welt gekürt

Mit 99,5 von 100 möglichen Punkten wurde das Cheval Blanc by Peter Knogl Hotel Les Trois Rois von La Liste ausgezeichnet. Damit führt das Restaurant im traditionsreichen Basler Grandhotel die Rangliste der weltbesten Restaurants an – eine Ehre, die sich weltweit insgesamt nur neun Restaurants teilen.

Der renommierte Restaurant-Guide „La Liste“ prämiert jährlich die tausend weltbesten Restaurants. Hierfür werden Bewertungen aus 200 Ländern ausgewertet, darunter über 600 Restaurantführer, kulinarische Kritiken, regionale, nationale und internationale Presseberichte in Fachzeitschriften

sowie Millionen von Online-Bewertungen.

Sterneküche am Rhein

Chef de Cuisine Peter Knogl zählt seit vielen Jahren zu den höchstbewerteten Köchen der Schweiz. Im Restaurant Cheval Blanc trifft französische Haute Cuisine auf mediterrane und asiatische Einflüsse. Damit sorgt Knogl bei seinen Gästen für unvergleichliche Geschmackserlebnisse. Erst im September verteidigte der Chefkoch beim jährlichen Ranking des Gourmet-Restaurantführers Gault Millau erneut seine Spitzenauszeichnung von 19 Punkten – und im Oktober drei Michelin-Sterne, bereits im neunten Jahr in Folge. Sowohl 2011 als auch 2015 wurde Peter Knogl von Gault Millau Schweiz zudem zum „Koch des Jahres“ gekürt. Das Grand Hotel Les Trois Rois setzt mit diesen Erfolgen seine Tradition als Zuhause außergewöhnlicher Kulinarik und Exzellenz fort.

General Manager Mark Jacob ist hoch erfreut: „Dieser Erfolg ist ein Beweis für die Leidenschaft, Perfektion und Kreativität, die Peter Knogl und sein Team täglich in ihre Arbeit einbringen. Es erfüllt uns alle mit Stolz, ein solches Aushängeschild der Kulinarik in unserem Haus zu haben.“

Basel – Mekka für lokale und saisonale Spitzenküche

In Basler Restaurants genießen Gäste kulinarische Abwechslung und Spitzenqualität. Nicht nur lecker soll es sein, sondern am liebsten regional und nachhaltig: Bis zur Sterneküche kochen immer mehr Restaurants vorwiegend mit regionalen Produkten und helfen mit, Foodwaste zu vermeiden. Die großen Stars der Sterneküche wie Tanja Grandits (Restaurant Stucki), Pascal Steffen (Restaurant Roots) und Flavio Fermi (Im Ackermannshof) bereiten ihre Gourmetmenüs mit saisonalen Zutaten aus der näheren Umgebung zu und beweisen Gang für Gang, dass sie jeden Michelin-Stern und jeden Gault-Millau-Punkt verdient haben.

Aufgrund der Nähe zu Frankreich hat die Basler Gastronomie seit jeher eine Affinität zur französischen Bistroküche. „Essen wie Gott in Frankreich“ lässt es sich in Basler Institutionen wie der Brasserie Volkshaus, dem Restaurant Krafft oder in der Brasserie Au Violon.

Das gesamte Ranking von La Liste finden Sie [hier](#). Mehr zu Basels vielseitiger Gastroszene [hier](#).

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter Switzerland.com

Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf <https://sam.myswitzerland.com> zur Verfügung.

Kontaktpersonen



Valerie von Oppeln

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Norddeutschland (Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Bremen)

valerie.vonoppeln@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 072



Andrea Daniele

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Berlin/Ostdeutschland

andrea.daniele@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 074



Krisztina Keilani-Schmidt

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland

krisztina.keilani@switzerland.com

+49 (0)69 509 551 005



Chantal Mayr

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Baden-Württemberg und Bayern

chantal.mayr@switzerland.com

+49 (0)711 - 207 030 32