

Der neue Falstaff Restaurant- und Beizenguide 2026 ist da

Der neue Falstaff Restaurant- und Beizenguide ist da – und sprengt alle Rekorde. Er enthält rund 1450 Adressen aus der ganzen Schweiz, gewählt von Tausenden Falstaff-Leserinnen und Lesern. Absolutes Novum: Gleich zweimal wurden Maximalpunkte vergeben.

Der Falstaff Restaurant- und Beizenguide ist seit seiner Ersterscheinung 2019 zu einem richtigen Buch angewachsen. Die aktuelle Ausgabe listet **über 1450 Restaurants und Beizen in der Schweiz** – rund 150 mehr als im Vorjahr. Möglich wird dieses kontinuierliche Wachstum durch die **tatkräftige Unterstützung der Falstaff-Community**. Leserinnen und Leser nominieren und bewerten ihre Lieblingslokale, die anschliessend von der Falstaff-Redaktion in den Guide aufgenommen werden.

So entsteht dieser besondere Gastroführer, der Lokale **für jeden Geschmack und jedes Budget** enthält. Vom authentischen Quartieritaliener über die gemütliche Dorfbeiz bis zum exklusiven Gourmettempel findet sich auch in diesem Jahr wieder **die gesamte Vielfalt der Schweizer Gastronomieszene**. Und genau das unterscheidet den Falstaff Restaurant- und Beizenguide von ähnlichen Publikationen – er zeigt die Kulinarik des Landes in ihrer ganzen Diversität.

Doppelte 100-Punkte-Sensation

Auch in diesem Jahr wurden herausragende Persönlichkeiten und Betriebe mit **Sonderauszeichnungen** geehrt. **Sebastian Rösch** vom «Lindenhofkeller» in Zürich trägt den Titel *Wirt des Jahres*, während die filigransten Desserts von *Patissière des Jahres* **Stephanie Mittler** aus dem «Mammertsberg» in Freidorf TG stammen.

Für ein echtes Novum sorgt dieses Jahr eine historische Premiere: **Zum ersten Mal in der Geschichte des Guides wurde die Höchstwertung von 100 Punkten vergeben**. Gleich zwei Restaurants knackten die Maximalpunktzahl: das «Schloss Schauenstein» von Andreas Caminada und das Basler «Cheval Blanc» von Peter Knogl – zwei Legenden der Schweizer Restaurant-Szene.

Alle Gewinnerinnen und Gewinner im Überblick

- Lebenswerk: **Anton Mosimann**, ehemaliges «Mosimann's», London (England)
- Wirt des Jahres: **Sebastian Rösch**, «Restaurant Lindenhofkeller», Zürich (ZH)
- Gastgeber des Jahres: **Ansgar Fischer**, «Widder Restaurant», Zürich (ZH)
- Patissière des Jahres: **Stephanie Mittler**, «Mammertsberg», Freidorf (TG)
- Sommelier des Jahres: **Dominique Peretti**, «Anne-Sophie Pic», Beau-Rivage Palace, Lausanne (VD)
- Gourmet-Adresse des Jahres: «The Counter», Zürich (ZH)

- Beste Schweizer Weinkarte: «Restaurant Gilles Varone», Savièse (VS)
- Neueröffnung des Jahres: «Soleil d'Or», St. Gallen (SG)
- Plant-Based-Restaurant des Jahres: «Zoe», Bern (BE)
- Beiz des Jahres: «Restaurant Alte Post» / «Pöstli», Aeugstertal (ZH)
- Hotelrestaurant des Jahres: «Locanda Barbarossa», Castello del Sole Beach Resort & Spa, Ascona (TI)

Bilder und Links

[BILDERLINK PREISVERLEIHUNG](#)

[ZUM ÜBERSICHTSARTIKEL](#)

Über Falstaff

Falstaff ist das führende Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. 1980 als Zwei-Personen-Unternehmen gegründet, erreicht die Verlagsgruppe heute mit 170 Mitarbeitenden eine verbreitete Auflage von rund 173'300 Exemplaren sowie über 1.1 Millionen Unique Clients online (ÖWA 06/25).

Auf Social Media erreicht Falstaff über 454'000 Follower und generierte im ersten Halbjahr 2025 mehr als 4.7 Millionen Interaktionen. Zudem hat Falstaff über 480'000 Newsletter-Abonnenten, wobei die durchschnittliche Öffnungsrate bei einer Klickrate von 7.4 Prozent bei 36.4 Prozent liegt.

Seit 2014 ist Falstaff auch in der Schweiz präsent und trägt seit 2023 das offizielle DACH-Zertifikat von ÖAK, WEMF und IVW. Mit Print, Online, Newsletter, Events und Experiences agiert Falstaff heute als grösste multimediale Content-Manufaktur Europas in den Bereichen Wein, Kulinarik, Reisen und Lifestyle.

Kontakt

Sophie-Marie von Haugwitz

Falstaff Verlag Schweiz AG

Geschäftsführung

sophie.vonhaugwitz@falstaff.com

Tel. +41 78 862 85 99