falstaff

MEDIENMITTEILUNG

Falstaff Restaurant- und Beizenguide 2027 · 9. November 2026

Das sind die *Sieger* des Falstaff Beizenguide 2027

Zürich, 9. November 2026 – Falstaff kürt die Besten der Schweizer Gastronomie: Mit dem neuen Restaurant- und Beizenguide 2027 zeichnet Europas grösster Wein- & Gourmetverlag zwölf Sieger in ebenso vielen Kategorien aus – von der Beiz des Jahres bis zum Lebenswerk. Die Gewinnerinnen und Gewinner stammen aus der ganzen Schweiz, von Zürich über Bern bis in die Westschweiz. Ergänzend dazu weist die Bestenliste 2027 gleich zwei 100-Punkte-Bewertungen aus: Das «Schloss Schauenstein» in Fürstenau und das «Cheval Blanc by Peter Knogl» im Basler Grand Hotel Les Trois Rois erreichen die Höchstnote.

Der Jahrgang 2027 erzählt dabei auch Geschichten zwischen den Zeilen der Punktewertungen. Mit 90 Jahren blickt Emil «Migg» Eberle vom «Gasthaus zum Gupf» in Rehetobel auf ein Lebenswerk zurück, das ihn vom Büromöbel-Unternehmer zum Gastronomie-Visionär führte – und das noch lange nicht beendet ist: Erst letztes Jahr lancierte er mit dem «Miggnum» einen eigens entwickelten Dekanter für Grossflaschen. Am anderen Ende der Zeitachse steht Sascha Spring: Mit 26 Jahren wurde er im «Centric Dining» des «Hotel Seepark Thun» bereits im ersten Betriebsjahr zum jüngsten Sternekoch der Schweiz und nun zur Gourmetadresse des Jahres gekürt. Auch inhaltlich setzt der Beizenguide 2027 ein Zeichen: Mit dem «Bayts» in Luzern würdigt Falstaff ein Restaurant, dessen Sechsgänger zeigt, wie kreativ und anspruchsvoll pflanzenbasierte Küche in der Schweiz mittlerweile ist – die Inhaberinnen Corinne Wittinger und Nadine Heini sorgten zuletzt zudem mit einem offenen Brief über den wirtschaftlichen Druck in der Gastronomie für Gesprächsstoff.

DIE SIEGER IM ÜBERBLICK

- **Lebenswerk:** «Migg Eberle, Gasthaus zum Gupf» in Rehetobel (AR)
  Emil «Migg» Eberle, Jahrgang 1936, baute erst ein internationales Büromöbel-Unternehmen auf, dann das «Gasthaus zum Gupf» in Rehetobel – samt legendärem Weinkeller. 2020 folgte das «Dorfhus Gupf». Mit 90 Jahren ist er Visionär und Vorbild für die ganze Branche.

- **Wirt des Jahres:** «Sebastian Burgstein, Burgstein's Gasthaus Penalty» in Zürich (ZH)
  Seit 2017 führt Sebastian Burgstein das legendäre «Penalty» in Zürich – seit den 70er-Jahren ein Ort für Bier, währschaftes Essen und Fussball. Der gebürtige Österreicher begeistert mit grosszügigen Portionen, Humor und Geschichten. Viele Stammgäste kommen mehrmals pro Woche.

- **Gastgeber des Jahres:** «Stefan Iseli, Satt» in Zürich (ZH)
  Stefan Iseli – wilde Frisur, Heavy-Metal-Shirt, Weinfreak – prägte Zürcher Adressen wie das «Café Boy» und das «La Salle». Seit letztem Jahr empfängt er Gäste im «Satt» bei Südhang Weine in Oerlikon. Mit Wärme und Fachwissen macht er Fremde zu Freunden und Gäste zu Stammgästen.

falstaff

- **Sommelière des Jahres:** «Katharina Sarrot, The Restaurant im Hotel The Dolder Grand» in Zürich (ZH)
  Katharina Sarrot, Restaurantleiterin und Sommelière im «The Restaurant» des «The Dolder Grand», begeistert mit offener Art und feinem Gespür für ihre Gäste. Seit acht Jahren prägt sie das Weinangebot mit – ihre Pairings zu Heiko Nieders Küche zählen zu den besten des Landes.

- **Patissière des Jahres:** «Katiuska Villalba Paredes, Villa Sommerlust» in Schaffhausen (SH)
  In der «Villa Sommerlust» am Rhein in Schaffhausen schafft Katiuska «Kati» Villalba Paredes Dessertwelten, die das Gourmetmenü krönen. Die Spanierin, unter anderem im Drei-Sterne-Restaurant «ABaC» tätig, arbeitet mit avantgardistischen Techniken und Zutaten wie Erbsen – stets köstlich.

- **Eröffnung des Jahres:** «Myle» in Bern (BE)
  Im Frühling zog Markus Arnold mit seinem Team von der «Steinhalle» ins «Myle» beim Berner Bahnhof. Seine «Cuisine Voyage» auf französischer Basis wechselt alle drei Monate – inspiriert von seinen Reisen. Elegantes Design und eine Weinlounge im Untergeschoss runden das Erlebnis ab.

- **Beiz des Jahres:** «Barmelhof» in Erlinsbach (SO)
  Seit 350 Jahren rasten Reisende am «Barmelhof» in Erlinsbach, seit 1848 ist die Wohnstube Gaststube. Auf der Karte: Siedfleischsalat, Würste aus eigener Produktion, Forellen aus dem Teich vor dem Haus. Der familiengeführte Landgasthof verbindet herzliche Gastfreundschaft mit nostalgischem Charme.

- **Plant Based Restaurant des Jahres:** «Bayts» in Luzern (LU)
  Eine Beiz mit Bites – doch das Luzerner «Bayts» kann weit mehr. Im Sechsgänger kommen saisonale Produkte in überraschenden Kombinationen auf den Teller, Fermentation, Räuchern und Einlegen sorgen für Tiefe. Corinne Wittinger und Nadine Heini führen das Haus mit Herzblut und viel Persönlichkeit.

- **Beste Schweizer Weinkarte:** «Auberge de L'Abbaye de Montheron» in Montheron (VD)
  Seit dem 16. Jahrhundert werden in der Auberge de L'Abbaye de Montheron bei Lausanne Gäste bewirtet. Das junge Team setzt auf Nachhaltigkeit – auch beim Wein: Rund die Hälfte der Positionen stammen aus der Schweiz, darunter viel Chasselas, inklusive rarer gereifter Jahrgänge.

- **Gourmetadresse des Jahres:** «Centric Dining | Seepark» in Thun (BE)
  Im «Centric Dining» im «Hotel Seepark Thun» kocht Sascha Spring, im ersten Jahr jüngster Sternekoch der Schweiz. Er verbindet Berner Oberländer Produkte mit französischer Technik und Akzenten aus Asien und Skandinavien. Das Team ist jung und voller Leidenschaft – ein Ort, an dem noch viel passieren wird.

- **Restaurantikone des Jahres:** «Conti» in Zürich (ZH)
  Holztäfer, weisse Säulen, grosse Fenster: Das «Conti» in Zürich strahlt zeitlose Eleganz aus. Am Tisch werden Hummer geknackt und Zabaione zubereitet, die Küche ist klassisch italienisch. Ob vor der Oper oder einfach so – ein Besuch ist wie ein Kurzurlaub für die Seele.

- **Hotelrestaurant des Jahres:** «Orsini» in Zürich (ZH)
  Im «Orsini» im «Mandarin Oriental» am Paradeplatz trifft Zürcher Tradition auf italienische Spitzenküche. Sternekoch Antonio Guida entwickelt die Menüs mit, Dario Moresco setzt sie mit Kreativität und Akribie um. Dazu ein Service, der Professionalität und Persönlichkeit verbindet.

falstaff

TOP 27 – DIE BESTENLISTE 2027

Zusätzlich zu den zwölf Kategoriesiegern kürt Falstaff mit der Bestenliste 2027 die 27 bestbewerteten Adressen des Landes. An der Spitze liegen gleich zwei Betriebe mit der Höchstwertung von 100 Punkten: das «Schloss Schauenstein» in Fürstenau und das «Cheval Blanc by Peter Knogl» in Basel.

Platz	Betrieb	Ort	Punkte
1	Schloss Schauenstein	Fürstenau (GR)	100
1	Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois	Basel (BS)	100
3	Memories im Grand Resort Bad Ragaz	Bad Ragaz (SG)	99
4	L'Hôtel de Ville	Crissier (VD)	98
4	Taverne zum Schäfli	Wigoltingen (TG)	98
4	Widder Restaurant	Zürich (ZH)	98
7	Einstein Gourmet	St. Gallen (SG)	97
7	The Counter	Zürich (ZH)	97
7	Magdalena	Rickenbach (SZ)	97
7	The Japanese Restaurant im Hotel Chedi Andermatt	Andermatt (UR)	97
11	Domaine de Châteauvieux	Peney-Dessus (GE)	96
11	L'Atelier Robuchon	Genf (GE)	96
11	La Brezza im Hotel Eden Roc	Ascona (TI)	96
11	Locanda Barbarossa im Hotel Castello del Sole	Ascona (TI)	96
11	IGNIV by Andreas Caminada im Grand Resort Bad Ragaz	Bad Ragaz (SG)	96
11	7132 Silver	Vals (GR)	96
11	focus ATELIER im Park Hotel Vitznau	Vitznau (LU)	96
11	La Brezza im Tschuggen Grand Hotel	Arosa (GR)	96
11	La Chavallera in der Krone – Säumerei am Inn	La Punt Chamues-ch (GR)	96
20	Ecco St. Moritz im Giardino Mountain	Champfèr (GR)	95
20	Mammertsberg	Freidorf (TG)	95
20	Roots	Basel (BS)	95
20	La Table du Lausanne Palace	Lausanne (VD)	95
20	Da Vittorio im Carlton Hotel	St. Moritz (GR)	95
20	Megu im Hotel The Alpina	Gstaad (BE)	95
20	Maison Wenger	Le Noirmont (JU)	95
20	Colonnade	Luzern (LU)	95

falstaff

ÜBER FALSTAFF

Mit einer Auflage von über 300'000 Exemplaren, 965'000 Followern auf Social Media, über 2.1 Millionen Website-Besuchen monatlich sowie mehr als 790'000 Newsletter-Abonnenten zählt Falstaff zu den führenden Premium-Lifestyle- und Genussmedien im deutschsprachigen Raum. Das Unternehmen beschäftigt rund 180 Mitarbeiter und erzielte im Jahr 2025 einen Jahresumsatz von 45 Millionen Euro. In der Schweiz ist Falstaff seit 2014 präsent und zeichnet jährlich mit dem Restaurant- und Beizenguide die Schweizer Gastronomieszene aus.

Weitere Informationen: www.falstaff.com

RÜCKFRAGEHINWEIS

Nina Strobel
presse@falstaff.com
Mobil: +43 676 88099 420
Falstaff Verlags GmbH · www.falstaff.com