

Medienmitteilung

Jérémy Desbraux (Le Noirmont JU) ist GaultMillaus «Koch des Jahres 2026»

Zürich, 6. Oktober 2025

Ein Star aus dem Jura: Jérémy Desbraux, 39, von der «Maison Wenger» ist GaultMillaus «Koch des Jahres». Grosse Küche im kleinen Dorf Le Noirmont. 13 Köche am Herd, 18 Punkte im Guide.

Die kleine jurassische Gemeinde Le Noirmont zählt 1957 Einwohner. 13 von ihnen sind Köche. Sie arbeiten für Jérémy Desbraux und Anaëlle Roze in der «Maison Wenger», gleich beim Bahnhof. Chef Jérémy (Markenzeichen: eine hohe Toque) macht einen Superjob. Er vertraut Produzenten aus der Region. Er hat sein Restaurant und Hotel diesen Winter liebevoll umgebaut. Er strebt nach Perfektion. Kein Zufall: Der Chef hat jahrelang für Franck Giovannini im weltberühmten «Hôtel de Ville» in Crissier VD gearbeitet. Der GaultMillau hat im kleinen Le Noirmont schon mal einen grossen Chef als «Koch des Jahres» ausgezeichnet: Georges Wenger, 1997!

7 x 19 Punkte: Die Stars an der Spitze!

Der «Club des 19» ist letztes Jahr grösser geworden: Marco Campanella holte sich im «Eden Roc» Ascona als jüngster Chef die Höchstnote. Er ist neu auch in seiner Winterresidenz «Tschuggen Grand Hotel» Arosa mit 19 Punkten gelistet. Die sechs anderen kochen schon länger an der Spitze: Tanja Grandits (Basel), Peter Knogl (Basel), Franck Giovannini (Crissier VD), Andreas Caminada (Fürstenua GR), Philippe Chevrier (Satigny GE) und Heiko Nieder (Zürich). GaultMillau-Chef Urs Heller: «Ich habe alle 19-Punkte-Chefs auch dieses Jahr besucht und war begeistert. Sie sind auch hervorragende Ausbilder, fluten das Land regelmässig mit neuen Talenten.»

«Aufsteiger des Jahres»: Brändli, Koolen, Bedouet & Moresco

Der «GaultMillau Guide 2026» ist ein guter Jahrgang. Gilt auch für unsere «Aufsteiger des Jahres». Gleich drei Chefs können sich über die Traumnote 18 freuen: Im «7132 Silver» tritt Marcel Koolen aus dem Schatten seiner berühmten Vorgänger. Im «Ecco» Ascona punktet Reto Brändli nach seiner Rückkehr aus Berlin auf Anhieb hoch. Armel Bedouet («L'Aparté» Genf) ist der Aufsteiger in der Romandie. Senkrechtstarter in Zürich ist Dario Moresco; 17 Punkte für seine atemberaubende, moderne italienische Küche!

Ein Aufsteiger in der Branche ist auch unser «Star im Ausland»: Der St. Galler Cyril Bettschen ist im «Bareiss» Baiersbronn operativer Leiter, kocht im Schwarzwald zusammen mit seinem berühmten Mentor Claus-Peter Lump.

«Entdeckungen des Jahres»: Sträuli, Spring, Clément, Huber, Ghidoni

Der GaultMillau will Entdecker sein, fahndet nach neuen Talenten im Land. Unsere Newcomer diesmal: Valentin Sträuli vom «Igniv» Andermatt. Sascha Spring vom «Seepark» Thun. Monika Huber vom «Schlössli» Bottighofen TG. Kira Ghidoni von der «Osteria Bisnona» Contone TI. PP Clément vom «Au Chasseur» Fribourg. Fünf junge Chefs, die begeistern. Dass es gleich zwei Frauen auf diese Liste schaffen, ist kein Zufall: Female Chefs setzen sich durch, auffallend viele Köchinnen sind im Guide 2026 erstmals gelistet.

Female Power! Stephanie Mittler, Charline Pichon, Evelyn Igl

Drei starke Frauen räumen auch drei Sonderpreise ab. Stephanie Mittler ist Souschefin bei Silvio Germann im «Mammertsberg» in Freidorf TG und zuständig für begeisterte Desserts und Friandises: «Pâtissier des Jahres»! Die junge Französin Charline Pichon wacht in Crissier VD über einen der grössten Weinkeller der Schweiz (40 000 Flaschen!): «Sommelier des Jahres». Evelyn Igl ist Heiko Nieders Frau an der Front, leitet im «Dolder Grand» Zürich souverän den Service und ist GaultMillaus «Gastgeber des Jahres». Ihre Brigade: zu 100 Prozent weiblich!

«The Green Chef of the Year»: Pascal Steffen

Nach grünen Toques sucht man im GaultMillau vergeblich. Aus einem einfachen Grund: Fast alle im Guide gelisteten Chefs gehen mit der Natur achtsam um, kämpfen um erstklassige Produkte, kennen ihre Lieferanten sehr genau. Grün und nachhaltig ist selbstverständlich geworden in der Szene. Also beschränken wir uns auf grüne Leuchttürme, fahnden zusammen mit Bio Suisse nach dem «Green Chef of the Year». Preisträger 2026: Pascal Steffen, 18-Punkte-Chef und «Gemüseflüsterer» im neuen «Roots» in Basel.

Zwölf Chefs neu in der 17-Punktliga

Zwölf Chefs sind den Testern ebenfalls besonders aufgefallen und haben neu ein 17-Punkte-Rating: die drei Zürcher Hotelköche Dario Moresco im «Orsini» («Aufsteiger des Jahres»), Marco Ortolani im «La Réserve» und der Japaner Atsushi Hiraoka im «Dolder Grand». James Baron in der «Säumerei am Inn» in La Punt Chamues-ch GR. Flavio Fermi im «Ackermannshof» Basel. Marc-Joshua Engel im «Aux Trois Amis» in Schernelz BE. Tino Zimmermann in der «Stiva Veglia» in Schnaus GR. André Kneubühler in «The Omnia» Zermatt. Die «Chedi-Twins» Dominik Sato und Fabio Toffolon, die in ihrer Filiale «Japanese at Gütsch» auf dem Berg zulegen. Die neuen 17-Punkte-Adressen in der Romandie: «La Micheline» in Genf, «Hotel des Horlogers» in Le Brassus VD, «Gerber Wyss» in Yverdon-les-Bains VD.

Zwei Auszeichnungstafeln hat der GaultMillau bereits vor ein paar Wochen vergeben: Das «Badrutt's Palace» in St. Moritz ist «Hotel des Jahres», das «Olympia» in Bern «Pop des Jahres».

Guide GaultMillau 2026: 109 neue Adressen!

880 Restaurants, 100 Gourmet-Hotels und die 150 besten Schweizer Winzer sind im Guide GaultMillau 2026 gelistet. 109 Restaurants sind zum ersten Mal dabei. 98 Köche legen einen Punkt zu, 32 Chefs müssen über die Bücher.

News, Chefs, Rezepte – 365 Tage im Jahr

Die Food-Szene Schweiz bewegt sich. Ich empfehle Ihnen den täglichen Klick auf unseren GaultMillau-Channel (www.gaultmillau.ch): Wir sind 365 Tage im Jahr «auf Sendung», liefern Ihnen auch mit unseren beiden Newsletters (Sonntag, Donnerstag) und den «Breaking News» verlässliche Informationen. Zum Nulltarif. www.gaultmillau.ch/newsletter-abonnieren

Informationen

Ringier AG, GaultMillau, Telefon +41 58 269 26 10, info@gaultmillau.ch

Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter www.gaultmillau.ch/Guide2026

Über GaultMillau

Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Wer sind die kreativsten Köche? Der GaultMillau Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land. 880 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 www.gaultmillau.ch gibts täglich Rezeptvideos und Rezepte der besten Köche. Spannende Interviews und News aus der Szene. Die neue Lifestyle-Liste GaultMillau POP empfiehlt 260 trendige Beizen, Brasserien, Bars und Cafés. Der Blog «Züri isst» spricht ein urbanes, junges Publikum an und hat eine ständig wachsende eigene Community.

Bibliografische Angaben

GaultMillau Guide Schweiz 2026

Urs Heller

Der Reiseführer für Gourmets

Mit Sonderteil «Die 150 besten Schweizer Winzer», «Die 100 besten Schweizer Hotels»

880 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert

576 Seiten + 4 Seiten Umschlag, 7 Stadtpläne, Übersichtskarte Schweiz,

Format 13,5 × 21 cm, CHF 52.–

Erhältlich bei

Ringier AG, Ringier Medien Schweiz, Customer Service Center, GaultMillau

Geerenstrasse 43, 8185 Winkel

schweizer-illustrierte.ch/gaultmillau

E-Mail kundenservice@ringier.ch

oder in jeder Buchhandlung

ISBN 978-3-9525649-4-3

Köche, die der GaultMillau 2026 besonders ausgezeichnet

Koch des Jahres

Jérémy Desbraux, «Maison Wenger», Le Noirmont JU, 18 Punkte

Da startet einer durch! Jérémy Desbraux war schon GaultMillaus «Entdeckung des Jahres 2020», «Aufsteiger des Jahres 2021» und kriegt jetzt den Ritterschlag: «Koch des Jahres». Jérémy kochte bei Franck Giovannini in der Chefetage, macht jetzt in der elegant umgebauten «Maison Wenger» zusammen mit Anaëlle Roze und 13 (!) Köchen sein eigenes Ding.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz I

Marcel Koolen, «7132 Silver» im 7132 Hotel, Vals GR, 18 Punkte

Seine Vorgänger waren Stars: Sven Wassmer, Mitja Birlo. Heute fahren die Foodies wegen Marcel Koolen ins entlegene Vals GR. Der junge Holländer, zuvor bei Jeroen Achtien am Vierwaldstättersee, hat nach verhaltenem Start seine Linie gefunden. Er kocht mit enormer Energie, unverwechselbar und punktet mit aussergewöhnlichen Geschmackskombinationen.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz II

Dario Moresco, «Orsini» im Mandarin Oriental Savoy, Zürich, 17 Punkte

Dario Moresco? Den kannte keiner, als er vor einem Jahr am Zürcher Paradeplatz den Herd einheizte. Das hat sich gründlich geändert: Der junge «Orsini»-Chef ist der Star im «Mandarin Oriental Savoy» und ist in der Schweiz Vorreiter einer modernen, überraschenden italienischen Küche. Das freut auch seinen Mentor, den Mailänder Zwei-Sterne-Koch Antonio Guida.

Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz

Armel Bedouet, «L'Aparté» im Royal Manotel, Genf, 18 Punkte

Es gibt in Genf schönere und vor allem auch grössere Hotels als das «Royal Manotel». Die Foodies reisen trotzdem hin, weil Armel Bedouet einer der begabtesten Köche der Stadt ist. Am glücklichsten wird man im intimen Restaurant, wenn man dem erfahrenen bretonischen Chef Carte blanche gibt. Exzellente Kreationen auf 18-Punkte-Niveau.

Aufsteiger des Jahres im Tessin

Reto Brändli, «Ecco» im Giardino Hotel, Ascona, 18 Punkte

Ein heisser Job! Reto Brändli muss in den «Giardino»-Hotels den genialen Chef Rolf Fliegaufl ersetzen. Das kriegt er hin: Der junge Schwyzler ist ausgestattet mit viel Talent und ebenso viel Selbstvertrauen, war bei Andreas Caminada im Team und hat zuletzt für das «Adlon» in Berlin die Sterne vom Himmel geholt. Bärenstarke Brigade, freche Kombinationen.

Green Chef of the Year

Pascal Steffen, «Roots», Basel, 18 Punkte

«Gemüse plus Beilage!» – das ist Pascal Steffens Konzept fürs 18-Punkte-Restaurant «Roots». Beim «Signature Gemüseteller» treibt er seine Leidenschaft auf die Spitze: 37 verschiedene (Zubereitungs-)Arten in einem Teller! Er ist ein Pionier der Gemüseküche, erfüllt die Vorgaben von Bio Suisse mühelos und ist GaultMillaus «Green Chef of the Year».

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz I

Sascha Spring, «Centric Dining» im Seepark Hotel, Thun, 16 Punkte

Die besten Zutaten aus der Region, Handwerkskunst, eine Prise Überraschung – und zu jedem Gang eine kleine Geschichte: Sascha Spring, 24 Jahre jung, ist Küchenchef und Storyteller in Personalunion. Geniale Löffelgerichte, beeindruckende Saucen! «Das Wunder von Thun», notierten die Tester begeistert. 16 Punkte für Sascha – ein stolzes Startkapital.

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz II

Valentin Sträuli, «Igniv by Andreas Caminada», Andermatt UR, 16 Punkte

Unglaublich, was alles aus der Caminada-Talentschule kommt! Neueste Entdeckung: Valentin Sträuli, 29 Jahre jung, zusammen mit Partnerin Hannah van den Nieuwenhuizen Gastgeber im «Igniv» Andermatt. Die Tester waren begeistert und fragten sich nur eines: Reichen 16 Punkte zum Start, oder sind wir da beim Rating etwas gar streng? Eine wunderbare Entdeckung!

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz III

Monika Huber, «Wirtschaft am Schlössli», Bottighofen TG, 14 Punkte

Eine traumhafte Terrasse am Bodensee. Und eine Köchin, die gerade durchstartet: Monika Huber zeigt im «Schlössli», was sie bei ihren berühmten Chefs Christian Kuchler («Schäfli», Wigoltingen TG) und Dieter Koschina («Vila Joya», Portugal) gelernt hat. Die talentierte Südtirolerin setzt auf mediterrane Küche, bereitet aber auch Klassiker liebevoll zu.

Entdeckung des Jahres in der Westschweiz

PP Clément, «Au Chasseur», Fribourg, 15 Punkte

Die TV-Sendung «Top Chef» hat ihn in der Romandie berühmt gemacht. Nur: PP Clément hat nicht nur Talent als Showman, er ist auch ein exzellenter Koch. Das beweist er nach Lehrjahren an historischer Adresse, im «Au Chasseur» mitten in der Gourmetstadt Fribourg. Sein Stil: urban, überraschend, einladend. Und was heisst eigentlich PP? Pierre-Pascal.

Entdeckung des Jahres im Tessin

Kira Ghidoni, «Osteria Bisnona», Contone TI, 14 Punkte

Eine echte Entdeckung! Kira Ghidoni hat die Welt bereist, ist jetzt zurück im Tessin. «In der Magadinoebene finde ich alles, was ich für meine Küche brauche», sagt die Chefin. Sie kennt die besten Bio-Bauern und Metzger der Region. Grotto-Romantik ist weniger ihr Ding, präzise Küche schon. Wir empfehlen auf dem Weg nach Ascona einen Boxenstopp in Contone.

Gastgeber des Jahres

Evelyn Igl, «The Restaurant» im Dolder Grand, Zürich, 19 Punkte

Heiko Nieder kann sich im «Dolder Grand» ganz auf seine austarierte 19-Punkte-Küche konzentrieren. An der Front führt Gastgeberin Evelyn Igl Regie. Seit acht Jahren schon, nahbar, charmant, fachlich auf höchstem Niveau. «Es ist eine Freude, mit ihr zusammen unsere Restaurants zu führen. Ich kann mich auf sie verlassen.» Evelyns Team: 100 Prozent weiblich!

Sommelier des Jahres

Charline Pichon, Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier VD, 19 Punkte

Weinkeller und Weinkarte sind riesig im weltberühmten «Hôtel de Ville» in Crissier VD. Boss ist eine Frau: Die junge französische Sommelière Charline Pichon wacht fröhlich über 40 000 Flaschen, kennt längst auch die besten Schweizer Winzer, hat sich bei den verwöhnten Gästen Respekt verschafft. Chef Franck Giovannini: «Elle est incroyable.»

Patissier des Jahres

Stephanie Mittler, «Mammertsberg», Freidorf TG, 18 Punkte

Doppeljob für Steffi Mittler im «Mammertsberg»: Sie führt als Souschefin Silvio Germanns junge Brigade. Und sie ist zugleich Patissière im Haus. Sie begeistert mit Thurgauer Erdbeeren und Sesam, mit Aprikose und Aprikosensoufflé, und auch ihre Friandises sind ausgezeichnet. Die vielseitige Münchnerin war Stipendiatin bei Caminadas Fundaziun Uccelin.

Hotel des Jahres

«Badrutt's Palace Hotel», St. Moritz

Fine Dining oder Soul Food? Im weltberühmten «Badrutt's Palace» in St. Moritz gibt es beides. Elf (!) Restaurants stehen im Winter zur Wahl. Highlights: japanisch-peruanische Küche in Mister Nobus «Matsuhisa». Klassiker und eleganter «Silver Service» im «Le Restaurant». Pizza in der «Chesa Veglia». Hummer und Ghackets mit Hörnli im «Paradiso Mountain Club».

POP des Jahrs

«Olympia», Bern

Das «Olympia» tickt wie ein Bistro. Aber aufgepasst: Gekocht wird mit der Finesse eines Spitzenrestaurants! Kein Wunder, Top-Chef Simon Apothéloz (früher 17 Punkte in der «Eisblume» Worb) führt Regie: Gnocchi cacio e pepe. Forelle aus Rubigen mit Beurre noisette. Duroc-Schweinskotelett mit Panko. Seine Partner: Rahel Jost und Marco Belz.

Schweizer Star im Ausland

Cyril Bettschen, «Restaurant Bareiss», Baiersbronn D

Feinschmecker aus ganz Europa pilgern nach Baiersbronn, in die «Schwarzwaldstube» und ins «Bareiss». Die «Bareiss»-Küche ist fest in Schweizer Hand: Der 31-jährige St. Galler Cyril Bettschen ist operativer Leiter, kocht an der Seite seines Mentors Claus-Peter Lumpp. Der «Uccelin»-Absolvent: «Ich stehe auf Genauigkeit. Was rausgeht, muss perfekt sein.»