

Medienmitteilung

Dominik Hartmann aus Rickenbach SZ ist GaultMillaus «Koch des Jahres 2027»

Zürich, 5. Oktober 2026

Das gabs noch nie in der Geschichte von GaultMillau Schweiz: Ein Chef, der zu 100 Prozent auf vegetarische Küche setzt, wird «Koch des Jahres». Dominik Hartmann vom «Magdalena» in Rickenbach SZ hat's geschafft, mit einer verschworenen Truppe im Rücken.

Fehlenden Mut kann man den drei Freunden Dominik Hartmann, Marco Appert und Adriana Hartmann nicht vorwerfen. Sie kehrten nach Lehr- und Wanderjahren zurück in den Schwyzer Talkessel, machten ihr eigenes Ding: das «Magdalena», Restaurant und Bäckerei unter einem Dach. Sie liessen sich auch von Corona nicht bremsen. 2021 waren sie GaultMillaus «Entdeckung des Jahres», 2022 verschrieben sie sich vollständig der vegetarischen Küche. Mit Erfolg: Ihr Fanclub wird jedes Jahr grösser, die Auszeichnungen lassen sich sehen: 18 Punkte im GaultMillau, zwei Sterne im Guide Michelin. Und jetzt die Krönung: «Koch des Jahres 2027»!

GaultMillau-Chef Urs Heller: «Dominik Hartmann steht für Vegi 2.0. Seine Küche ist gemüsebasiert, aber zugleich lustvoll und voller Überraschungen. Die junge «Magdalena»-Brigade lässt die Pinzetten tanzen, schwingt die Umami-Keule, macht die Gäste glücklich. Dass man auch fern einer grossen Stadt, draussen auf dem Land, mit einer konsequenten Vegi-Küche so Erfolg haben kann, ist nicht selbstverständlich.»
Gourmet-Destination Rickenbach!

7 x 19 Punkte: Die Stars an der Spitze!

Sieben Chefs sind im GaultMillau 2027 mit der Höchstnote 19 gelistet, ein achter ist im Moment nicht in Sicht. Der «Club des 19»: **Tanja Grandits** (Basel), **Peter Knogl** (Basel), **Franck Giovannini** (Crissier VD), **Andreas Caminada** (Fürstenu GR), **Philippe Chevrier** (Satigny GE), **Heiko Nieder** (Zürich) und **Marco Campanella** (Ascona/Arosa).

«Aufsteiger des Jahres»: Varone, Zeindlhofer, Palladino & Mettler

Stars von morgen? Vier junge Köche drängen steil nach oben und sind GaultMillaus «Aufsteiger des Jahres». **Gilles Varone** kocht in Savièse VS, ist wohl das grösste Talent der Romandie. Das moderne Restaurant trägt seinen Namen. Er holt mit seiner internationalen Brigade den 18. Punkt ab. **Daniel Zeindlhofer** eroberte für seinen Patron Andreas Caminada Zürich, perfektionierte im «Igniv» das Sharing-Konzept und kriegte ebenfalls die Traumnote 18. Im Tessin, genauer in der «Osteria Enoteca Cuntitt» in Castel San Pietro, begeistert **Federico Palladino** mit einer leidenschaftlichen, lustvollen, sehr italienischen Küche (17 Punkte). Der erst 30-jährige **Aurélien Mettler** ist der «Pacemaker» im aufstrebenden Grindelwald: 17 Punkte für seine kluge Küche im «Fiescherblick».

Weitere Aufsteiger: **Franck Pelux** wird im «Lausanne Palace» neu mit 18 Punkten bewertet. Fünf weitere Köche steigen in die 17-Punktliga auf: **Valentin Sträuli** («Igniv», Andermatt UR), **Yannick Crepaux** («Le Crans», Crans-Montana), **Victor Moriez** («Le Pérolles», Fribourg), **Diego Della Schiava** («The View», Lugano) und **Stefan Lünse** («Zermatterhof», Zermatt).

«Entdeckungen des Jahres»: Schröder, Baumann. Und zwei Lovestorys!

Scouten ist GaultMillaus Leidenschaft, und auch diesmal wurden die Tester fündig. Für die berühmte «Buech» in Herrliberg ZH zauberte Andreas Caminada einen neuen Namen aus seiner offenbar grenzenlos grossen Talentkiste: **Nicolas Schröder** verblüfft an diesem Goldküsten-Hotspot alle, startet mit 15 Punkten im Guide. **Cyrill Baumann** fiel in der TV-Show «The Taste» auf, zeigte, was er draufhat, überzeugt uns aber vor allem im «Ufer7» in Basel (14 Punkte). Und dann können wir noch zwei Liebesgeschichten erzählen: **Claryce Monnier & Alexandre Lacoste** arbeiteten erst für Stars wie Philippe Chevrier und Stéphane Décotterd, machen jetzt ihr eigenes Ding: «Le Moulin d'Assens» in Assens VD, 15 Punkte. **Alessia Saglini** und **Baldo Lopez** sind beruflich und privat ein Paar, und ihr «Ristorante 3VIE» in Motto, ganz hinten im Bleniotal, ist auch eine längere Anfahrt wert (14 Punkte).

«The Green Chef of the Year»: Stefan Beer

Der Name ist Programm: **Stefan Beer** kocht im «Radius» im noblen «Victoria-Jungfrau» in Interlaken konsequent nur mit Produkten, die er im Hotelgarten oder in einem Radius von 50 Kilometern beschaffen kann. Wir staunen, was er findet: «Aemme Shrimps», Goldforellen, Wagyu, Artischocken, Safran, Kaviar, Top-Weine vom Bielersee. Erstklassig ist sein Scouting, erstklassig ist auch die Umsetzung: Das eingespielte Team kocht auf 17-Punkte-Niveau. Stefan Beer hat die Auszeichnung «Green Chef of the Year» verdient.

Drei Stars im Restaurant: Sarah Benahmed, Giuseppe Lo Vasco, Stefan Gerber

Der GaultMillau zeichnet nicht nur «Upcoming Chefs» aus, sondern Profis an der Front, die das Leben für uns Gäste schöner machen. Im «Mammertsberg» in Freidorf TG ist **Giuseppe Lo Vasco** der Boss an der Front: Er leitet den Service, hat den Kellerschlüssel, mixt coole Drinks, ist mit den besten Schweizer Winzern längst per Du, kriegt von ihnen die besten Flaschen: Giuseppe ist GaultMillaus «Sommelier des Jahres».

Im «Lausanne Palace» schwärmen die Gäste von Franck Pelux' 18-Punkte-Küche – und können sich dem Charme seiner Partnerin **Sarah Benahmed** nicht entziehen. «Ein guter Service kommt von Herzen», sagt sie, tanzt durchs Restaurant, erklärt stolz die Kreationen des Chefs. Sarah wird mit Auszeichnungen überhäuft. Von uns kriegt sie auch eine: «Gastgeberin des Jahres»!

Die St. Moritzer «Palace Society» hat einen Liebling: **Stefan Gerber**, seit 25 Jahren Executive Pastry Chef im «Badrutt's». Kein Pinzetten-Mann, aber sein meterlanges Vanille-Millefeuille, seine gewaltigen Saint-Honoré-Torten und sein Kaiserschmarrn sind umwerfend gut. Sonderwünsche (und davon gibt es im «Palace» viele) werden klaglos erfüllt, auch nach Mitternacht. Stefan Gerber ist «Pâtissier des Jahres».

Schweizer Star im Ausland: Jan Tibaldi

Reif für die Insel? Wir empfehlen das «One&Only Reethi Rah» auf den Malediven. Der sehr erfolgreiche General Manager ist ein «Zürisee-Bub». Er hält sein Resort seit Jahren an der Spitze, mit 830 Mitarbeitern aus 47 Nationen und 108 grosszügigen Villen, von Jean-Michel Gathy designt. Neueste Attraktion: Das Restaurant «Tapasake», das über dem Indischen Ozean zu schweben scheint. Einige Tische stehen auf einem Glasboden, darunter ziehen Baby Sharks und Stingrays ihre Bahnen.

Zwei Auszeichnungstafeln hat der GaultMillau bereits vor ein paar Wochen vergeben. Das «Appenzeller Huus» in Gonten AI ist «Hotel des Jahres», das «Bunzai» in Zürich «Pop des Jahres».

Guide GaultMillau 2027: 84 neue Adressen!

870 Restaurants, 100 Gourmet-Hotels und die 150 besten Schweizer Winzer sind im Guide GaultMillau 2027 gelistet. 84 Restaurants sind zum ersten Mal dabei. 98 Köche legen einen Punkt zu, 31 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/Guide2027

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 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 2027

Urs Heller

Der Reiseführer für Gourmets

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

870 Restaurants getestet, bewertet und kommentiert

560 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 978-3-9525649-5-0

Köche, die der GaultMillau 2027 besonders auszeichnet

Koch des Jahres

Dominik Hartmann, «Magdalena», Rickenbach SZ, 18 Punkte

Tanz der Pinzetten, Umami-Keule: **Dominik Hartmann** steht in seinem modernen Restaurant Magdalena für «Vegi 2.0», für eine gemüsebasierte, lustvolle Küche, die sich weiterentwickelt und verblüfft. Hartmann hat dafür langjährige Freunde und Talente um sich geschart. Der GaultMillau ist begeistert, wählt erstmals einen Vegi-Chef zum «Koch des Jahres»!

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz I

Daniel Zeindlhofer, «Igniv», Zürich, 18 Punkte

Der Auftrag war klar: für Andreas Caminada Zürich erobern! Der Österreicher Daniel Zeindlhofer, seine Frau Ines Triebenbacher und ein junges Team haben es geschafft: Das «Igniv» im Niederdorf gehört zu den besten Restaurants der Stadt. Das Sharing-Konzept: Mindestens 22 raffinierte Gänge werden aufgetragen, zauberhaft angerichtet, in perfekter Qualität.

Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz II

Aurélien Mettler, «Fiescherblick», Grindelwald BE, 17 Punkte

Grindelwald erwacht! Nach jahrelanger Flaute sind plötzlich fünf Restaurants im «GaultMillau» gelistet. Trendsetter im Gletscherdorf: Der erst 30-jährige, zurückhaltende Berner Aurélien Mettler. Der im «Fiescherblick» konsequent und klug kocht: Regionale Produkte, so sie denn wirklich gut sind, prägen seine Karte, asiatische Akzente kommen hinzu.

Aufsteiger des Jahres in der Westschweiz

Gilles Varone, «Gilles Varone», Savièse VS, 18 Punkte

Das Restaurant trägt seinen Namen: Gilles Varone! Ein Gütesiegel, denn der Patron ist wohl das grösste Talent in der Romandie. Er ist aus London in seine Walliser Heimat zurückgekehrt, hat eine internationale Brigade zusammengestellt; Konversationssprache in der offenen Showküche ist Englisch. Das «Menü Varone»? Grossartig! Gilt auch für die Weinkarte.

Aufsteiger des Jahres im Tessin

Federico Palladino, «Osteria Enoteca Cuntitt», Castel San Pietro TI, 17 Punkte

Ticino-Tipp? Das Dörfchen Castel San Pietro im Mendrisiotto. Weil dort einer kocht, der mit Lust, Leidenschaft und eingespieltem Team am Herd steht. Palladinos Gerichte sind meist sehr italienisch, Bottoni, Tortelli und Tubetti werden jeden Morgen frisch zubereitet. Federicos Tagliatelle? 30 «Tuorli» (Eigelb) für die Pasta, Fasanenfleisch für das «Ragù bianco».

Green Chef of the Year

Stefan Beer, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, «Radius by Stefan Beer», Interlaken BE, 17 Punkte

Der Name ist Programm: «Z'Menü vo Hie» wird im «Radius» aufgetragen. Im eigenen Garten und in einem Radius von 50 Kilometern findet der Chef und Storyteller alles, was es für ein grosses Menü braucht: «Aemme Shrimps», Goldforellen, Wagyu, Artischocken, Safran, Kaviar, Top-Weine vom Bielersee. Stefan Beer ist GaultMillaus «Green Chef of the Year».

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz I

Nicolas Schröder, «Buech», Herrliberg ZH, 15 Punkte

Die «Buech» selbst ist keine Entdeckung; hier trifft sich die Goldküsten-Klientel seit Jahren. Aber der Chef ist eine echte Entdeckung: Nicolas Schröder, das nächste grosse Talent aus dem Caminada-Universum. Die neue Karte pendelt geschickt zwischen Fine Dining und Bodenständigkeit. Die «Buech» hat ihre Identität gefunden: dank Schröder und seinem Team.

Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz II

Cyrill Baumann, «Ufer7», Basel, 14 Punkte

Der junge Küchenchef kanns vor der Kamera: In der TV-Show «The Taste» hat er es bis in den Final geschafft. Und im Alltag? Auch da überzeugt Cyrill Baumann. Er kocht im «Ufer7» regional, eigenständig, überraschend: Bremgartner Saibling, Freiland-«Söili», Baselbieter Kuh, starke Saucen und Essenzen. Im Frühjahr 2027 zieht er um: Ochsenegasse 17, Basel.

Entdeckung des Jahres in der Westschweiz

Claryce Monnier & Alexandre Lacoste, «Le Moulin d'Assens», Assens VD, 15 Punkte

Die beiden sind unzertrennlich: Alexandre Lacoste und Claryce Monnier haben bereits bei Philippe Chevrier, dann bei Stéphane Décotterd zusammengearbeitet, machen jetzt ihr eigenes Ding. Die idyllische «Moulin d'Assens» ist ihr Revier. Übrigens: Eine Auszeichnung für Claryce gabs auch bei «Relais & Châteaux». Sie gewann die «Rising Chef Trophy 2026».

Entdeckung des Jahres im Tessin

Alessia Saglini & Baldo Lopez, «Ristorante 3VIE», Motto (Blenio) TI, 14 Punkte

«Kochen ist vor allem eine Frage der Liebe.» Das nehmen Alessia Saglini und Baldo Lopez ziemlich wörtlich. Sie kochen Seite an Seite und sind auch privat ein Paar. Kennengelernt haben sich die beiden an der Baja California, also machen sich auch mexikanische Einflüsse bemerkbar. Das «3VIE» liegt im abgelegenen Bleniotal. Die lange Anreise lohnt sich.

Patissier des Jahres

Stefan Gerber, Badrutt's Palace Hotel, «Le Relais», St. Moritz, 15 Punkte

«Geht nicht, gibts nicht», sagt Stefan Gerber, und: «Anrichten mit der Pinzette ist nicht so mein Ding.» Executive Pastry Chef Stefan Gerber, seit 25 (!) Jahren im «Badrutt's Palace» Boss eines neunköpfigen Teams und Liebling der Gäste, steht für klassische Desserts. Bestseller: meterlanges Vanille-Millefeuille, gewaltige Saint-Honoré-Torten, Kaiserschmarrn.

Sommelier des Jahres

Giuseppe Lo Vasco, «Mammertsberg», Freidorf TG, 18 Punkte

Chef Silvio Germann ist im «Mammertsberg» der Star. Aber sein Sommelier und früherer WG-Partner Giuseppe Lo Vasco ist Teil des Erfolgs. Er leitet den Service, hat den Keller im Griff, ist mit den besten Schweizer Winzern längst per Du. Er kanns auch mit dem Shaker: «Thurgoni» (Negroni) und «Bellini» (Pfirsich aus dem Thurgau!) sind längst Kult.

Sarah Benahmed

Lausanne Palace, «La Table du Lausanne Palace», Lausanne, 18 Punkte

«Ein guter Service kommt von Herzen. Er soll authentisch sein, aufrichtig und elegant.»

Der Service von Sarah Benahmed im «La Table du Lausanne Palace» ist genauso:

Die Französin tanzt durchs Restaurant, lächelt, präsentiert mit Leidenschaft die raffinierte Küche ihrer grossen Liebe Franck Pelux. Sarah wird mit Auszeichnungen überhäuft. Von uns kriegt sie auch eine: Gastgeberin des Jahres!

Hotel des Jahres

«Appenzeller Huus», Gonten AI

Ohne einen starken Küchenchef wird man bei GaultMillau nicht «Hotel des Jahres». **Jan Schoch**, der unerschrockene Besitzer des «Appenzeller Huus», hat ihn gefunden. Der 1,96-Meter-Riese **Michael Gollenz** rockt die Küchen des neuen Resorts, das auch sonst begeistert: mit einem grandiosen Weinkeller. Mit Lifestyle-Wellness und Biohacking auf Weltklasse-Niveau.

POP des Jahres

«Bunzai», Zürich

POP des Jahres, Smashburger des Jahres! Quereinsteiger **Mao Heng** und sein «Bunzai» im Lochergut (im ehemaligen «Rosi») sind längst Kult in der Stadt. Den Smashburger-Code hat er längst geknackt: Hengs Team «smasht» aussen stärker, in der Mitte weniger. So entsteht Kruste, ohne dass das Fleisch austrocknet. Die Buns dazu? Fluffig. Leicht. Stabil.

Schweizer Star im Ausland

Jan Tibaldi, One&Only Reethi Rah, Malediven

«Ich bin ein Zürisee-Bub», sagt General Manager Jan Tibaldi. «Ich bin ein Malediven-Star», könnte er eigentlich auch sagen. Jan Tibaldi hält sein «One&Only Reethi Rah» an der Spitze. 830 Mitarbeiter aus 47 Nationen kümmern sich auf der Insel um Gäste, die auf der Welt schon alles gesehen haben. Traumrestaurant: das «Tapasake» mit Blick auf Baby Sharks und Stingrays.