

## Berner mit einem Stern

Aktualisiert um 00:36 Uhr

### **Der neue «Guide Michelin» zeigt: Die Berner Spitzenköche glänzen durch Beständigkeit.**

Ein Stern mehr? Oder einer weniger? Jeweils im November erwarten die Spitzenköche ungeduldig den Erscheinungstermin der Gourmetbibel «Guide Michelin». Die Sterne, welche die Gastroexperten vergeben, stehen für höchste Qualität. Gleichzeitig schmücken sie einen Betrieb aber auch mit Prestige und sind damit die Basis für wirtschaftlichen Erfolg. Nun ist er da, der Guide Michelin 2010, und siehe da: Aus der Berner Spitzengastronomie gibt es wenig Neues zu berichten. Alle 1-Stern-Köche konnten sich im erlauchten Kreis der Auserwählten behaupten. Dazu gehört in Bern das «Wein&Sein», in Burgdorf der «Emmenhof», «Chesery» und «Prado» in Gstaad, in Wilderswil das «Gourmetstübli» im Hotel Alpenblick, die «Sonne» in Scheunenberg, «Du Cerf» in Sonceboz und der «Löwen» in Thörigen. Mit dem «Bib Gourmand», der Auszeichnung für gute Küche zu moderaten Preisen, versehen wurden im Kanton Bern neu das «mille sens» in Bern und das «Schönbühl» in Hilterfingen. Die Auszeichnung behalten haben das «Panorama» in Aeschi, «Flo's» und «Kirchenfeld» in Bern, die Dorfstube im «Alpenblick» in Wilderswil, in Meiringen das «Victoria», die Gaststube in der «Moospinte» in Münchenbuchsee, der «Bären» in Reichenbach, das «Bistro» in Scheunenberg, die «Brasserie» in Sonceboz, in Steffisburg das Bistro im «Panorama», in Thun das «Burehuus» sowie der «Bären» in Utzenstorf. joGuide Michelin Schweiz 2010, 37 Franken, erhältlich im Buchhandel.>

Erstellt: 20.11.2009, 00:36 Uhr