



LES TROIS ROIS

Peter Knogl ist GaultMillau „Aufsteiger des Jahres“ 2009

Grosse Ehre für Peter Knogl, Küchenchef des Gourmetrestaurants Cheval Blanc: Er erhält von GaultMillau die begehrte Auszeichnung „Aufsteiger des Jahres 2009“ und ist neu mit 18 Punkten gekrönt.

Basel. Medienmitteilung vom 13. Oktober 2008

Peter Knogl strahlt vor Freude über die Auszeichnung von Gault Millau zum Aufsteiger des Jahres, wenn auch mit gewohnt bescheidener Zurückhaltung: „Bei einem kulinarischen Erlebnis soll das Produkt im Mittelpunkt stehen, nicht der Koch“. Sein oberstes Ziel bei der Auswahl der Produkte und bei seinen Kochkünsten ist es, dem Gast ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Eine ehrliche Küche

Seine kompromisslose Art, in der Küche nur die besten Materialien zu verwenden und den Eigengeschmack vor die Aromen zu stellen, bringt jeden Feinschmecker zum Hochgenuss. Seine Kreationen zeichnen sich durch intelligente Kompositionen aus, schnörkellos und authentisch entfalten sich die Speisen; dies gehört zweifellos zu den Gründen, weshalb die Tester von GaultMillau Peter Knogl mit 18 Punkten eine Liga höher steigen lassen. Auf der Speisekarte gibt der Spitzenkoch seine Philosophie preis: „Meine grösste Freude ist es, mit einer Küche voll Farben und Formen, voll Geschmack und Sonne meine Kundschaft zu verwöhnen.“ Peter Knogls Zutaten für das Erfolgsrezept sind Leidenschaft, Kontinuität und Freude.

Erfolgreiche Karriere

Peter Knogls blaue Augen strahlen, wenn er von seiner Leidenschaft spricht. „Es war für mich schon seit frühester Kindheit klar, dass ich Koch werden würde.“ Für seine hervorragende mediterrane Küche wurde Peter Knogl in den vergangenen Jahren bereits mehrfach ausgezeichnet: Im Dezember 2007 erhielt er im Cheval Blanc – nach nur sieben Monaten Wirkungszeit im Cheval Blanc - einen Michelin-Stern. Seine Wanderjahre brachten ihn an verschiedene Orte auf der ganzen Welt, unter anderem zu seinem Lehrer und Mentor Heinz Winkler, dem berühmten Drei-Sterne-Starkoch aus Aschau im Chiemgau. Von Oktober 2004 bis März 2007 war er Executive Chef im Hotel Mirador Kempinski Le Mont-Pelerin und Küchenchef des Gourmetrestaurants Le Trianon (1-Stern im Guide Michelin). Zuvor kochte er während acht Jahren in Spanien, wo er im Jahre 2001 im Las Dunas Beachhotel und Spa in Marbella ebenfalls mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Beste Adresse am Basler Rhein

Zusammen mit der Servicebrigade unter Maître d'Hôtel Grégory Rohmer verwöhnt Peter Knogl unermüdlich von Dienstag bis Samstag mittags und abends seine Gäste. Besonderes lobend erwähnt



LES TROIS ROIS

wird in der GaultMillau-Medienmitteilung auch das Serviceteam: „... eine der besten Servicebrigaden der Schweiz sorgt für zusätzlichen Glanz“. Eine erlesene Weinkarte mit rund 700 Positionen besticht durch auserlesene Raritäten und einer grosser Auswahl von Weinen des Château Cheval Blanc, nach dem das Restaurant benannt ist. Zu den beliebtesten Angeboten der Cheval-Blanc-Gäste gehören das 7-gängige Menu des Rois und der 3-gängige Business Lunch. Ein Gourmettreffen der Spitzenklasse verspricht der Besuch des Sternekochs Richard Mebkhout, Küchenchef unseres Schwesterhotels Grand Hotel Bellevue in Gstaad, vom 22. bis 25. Oktober im Cheval Blanc zu werden – ein Anlass, der unvergessliche Momente verspricht.

Brasserie

Neu schaffte auch die Brasserie des Grandhotel Les Trois Rois mit 13 Punkten den Einstieg in den GaultMillau 2009. Das Stadrestaurant ist täglich von 6 bis 23.30 Uhr geöffnet bietet mit vielen schweizerischen und französischen Spezialitäten für jeden Geschmack das Richtige. Der Sonntagsbrunch ist legendär und längst mehr als ein Geheimtipp bei den Baslern.

Presseinformationen und Bilder

Grandhotel Les Trois Rois | Esther Mischler, Marketing Communications Manager

Tel. +41 61 260 50 50 | esther.mischler@lestroisrois.com

www.lestroisrois.com



LES TROIS ROIS

Fotomaterial:

Peter Knogl und das Gourmetrestaurant Cheval Blanc (18 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin)



Grandhotel **Les Trois Rois** ★★★★★ | Blumenrain 8 | CH-4001 Basel | Switzerland
Phone +41 61 260 50 50 | Fax +41 61 260 50 60 | www.lesTroisrois.com | info@lestroisrois.com

A SPIRIT HOTEL

A member of
The
Leading Hotels
of the World



Swiss Deluxe Hotels



LES TROIS ROIS

Hotelfilm, Winterprogramm, Imagebroschüren und Gästemagazin zum Herunterladen:
www.lestroisrois.com > Portrait > Broschüren

Die Spirithotels in Kürze

Die beiden Schwesterhotels **Grandhotel Les Trois Rois Basel** und **Grand Hotel Bellevue Gstaad** sind seit April 2008 unter der Dachmarke Spirithotels vereint.

Das **Grandhotel Les Trois Rois** liegt mitten in der pittoresken Altstadt Basels direkt am Rheinufer. Messezentrum, Museen und Shops sind bequem zu Fuss erreichbar. Das historische Hotel ist eines der ältesten Stadthotels Europas und bietet 101 Zimmer und Suiten. Sie sind alle im Stil des Neo-Klassizismus oder des Art Déco gestaltet und mit antiken Möbeln und Kunstgegenständen ausgestattet. Zu den kulinarischen Highlights gehören das Gourmetrestaurant Cheval Blanc (1 Michelin-Stern, 18 GaultMillau-Punkte), die Brasserie, das italienische Restaurant Chez Donati und die Bar – legendär und einzigartig sind die Rheinterrassen im Sommer. Für feierliche Bankette und erfolgreiche Konferenzen empfehlen sich die sieben Konferenzräume und der wundervolle Ballsaal, der Salle Belle Epoque – alle Räume sind mit Tageslicht durchflutet und bieten modernste Infrastruktur.

Das **Grand Hotel Bellevue** liegt mitten in einem idyllischen Park am Eingang zur autofreien Fussgängerzone in Gstaad. Es bietet dem Gast 57 Design-Zimmer und Suiten und einen SPA-Bereich der Spitzenklasse auf 2500 m² mit Indoorpool, Jacuzzi, einem umfangreichen Beauty- und Massageangebot, Physiotherapie, einem Thermenbereich, Fitness und einem Coiffeur. Kulinarisch lassen sich die Gäste im Gourmetrestaurant Prado (1 Michelin-Stern, 16 GaultMillau-Punkte), in der Brasserie Coelho, in der Bar und im Carnotzet verwöhnen. Für den Businessgast hält das Hotel eine moderne Seminarinfrastruktur für bis zu 50 Personen bereit. Abgerundet wird das Angebot durch eine bezaubernde Landschaft mit unzähligen Wintersportaktivitäten im Winter sowie Wander- und Adventure-Aktivitäten im Sommer.