

Tanja Grandits. Und dann? Wir stellen zehn «Lady Chefs» vor, die einen Superjob machen. Histoire à suivre.

SCHLÜSSEL BECKENRIED NW

Malgorzata Lepska

Gosia nennen die Stammgäste die Neue im «Schlüssel» schon fast zärtlich. Malgorzata Lepska löst nach 24 (!) Jahren den Jäger und Koch Dani Aschwanden ab. Der Re-Start ist geglückt: Felchen an Beurre blanc, Ravioli, Pulled Beef.

Schlüssel, 13 Punkte, Oberdorfstrasse 26, 6375 Beckenried, www.schluessel-beckenried.ch



BELLA TOLA, ST-LUC VS

Céline Guihéneuf

Grand-Maman Ida gab dem Restaurant den Namen und das Pastetli-Rezept (mit Perlhuhn und Steinpilzen). Chefin Célines Gerichte? Moderner! Kandierter Schweinebauch. Lachs in einem Bouillabaisse-Jus mit Lemongrass.

Hotel Bella Tola, Restaurant-Veranda Chez Ida, 13 Punkte, Route Principale 8, 3961 Saint-Luc, www.bellatola.ch



EDEN ROC, ASCONA TI

Caterina Vosti

Caminada, Humm, Mlinarevic! Die junge Tessinerin war bei grossen Chefs, aber jetzt macht Caterina an nobler Adresse mit einer zwölköpfigen Brigade ihr eigenes Ding. Ziegenkäse auf Maggiabrot, Cavatelli mit Luganiga, Edel-Bouillabaisse.

Eden Roc, 14 Punkte, Via Albarelle 16, 6612 Ascona, www.edenroc.ch



GRANDHOTEL GIESSBACH, BRIENZ BE

Barbara Blaser

80 Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten, Fische und Honig vom Nachbarn, Fleisch von der Hausmetzgerei «Blaue Kuh»: Barbara Blaser hat Top-Lieferanten und kocht verblüffend: Carpaccio von Brienersee-Felchen, Bärlauch-Variation.

Grandhotel Giessbach, Le Tapis Rouge, 14 Punkte, 3855 Brienz, www.giessbach.ch



L'AMBASCIATORE BASEL

Fabiana Scarica

Fabiana gewann die TV-Show «Top Chef Italia» und erobert jetzt mit ihrer Küche des Südens Basel. Rindscarpaccio mit Zwiebelmousse, Calamarata in intensiver Garnelen-Bisque, Kabeljau, Lachs-Kräuterroulade mit Polenta.

L'Ambasciatore, 14 Punkte, Elisabethenstrasse 33, 4051 Basel, www.lambasciatore.ch



MIRABEAU, ZERMATT VS

Géraldine Geroué

Sie hat belgische, italienische und ägyptische Wurzeln: Géraldine Geroué (Ex-«1881») kocht jetzt im «Mirabeau»: Labneh aus Zermatter Joghurt, Oona-Kaviar aus Frutigen, Carpaccio vom Simmentaler Kalb mit Quitten-Vinaigrette und grillierten Feigen.

Le Mirabeau Hotel und Spa, Restaurant Veranda, Untere Mattenstrasse 12-14, 3920 Zermatt, www.hotel-mirabeau.ch



HIRSCHEN, OBERÄGERI ZG

Patrizia Nussbaumer

Patrizia Nussbaumer (l.) und Jenny Holländer übernahmen, als ihr Chef Dani Kühne viel zu früh starb. Mit Mut in der Küche: fantastischer Nüsslisalat, Speckbrötli, Saibling vom Sattel, Tafelspitz im Kaffeemantel mit Fregola Sarda, Wiener Schnitzel.

Hirschen, 14 Punkte, Morgartenstrasse 1, 6315 Oberägeri, www.hirschen-oberaegeri.ch



FISKEBAR GENF

Francesca Fucci

Eine italienische Chefin für die skandinavische «Fiskebar» im «Ritz»? Passt! Die Chefin aus Apulien überrascht; Kabeljau mit dreierlei Pfeffer, Wolfsbarsch mit safrangelber Brioche, Focaccia mit Fromage blanc, Sardellen und weissem Speck.

The Ritz-Carlton Hotel de la Paix Geneva, Fiskebar, 15 Punkte, Quai du Mont-Blanc 11, 1201 Genf, www.geneva-fiskebar.com



AM RANK, ZÜRICH

Michaela Frank

Frank «am Rank»! Michaela Frank übernahm mit 26 Jahren das Restaurant im Niederdorf, punktete sofort im Gault-Millau: Fladenbrot mit Ackerbohnenpüree, Schweinefleisch-Scheiben an «Non-Tonnato»-Sauce. Comfort-Food!

Am Rank, 13 Punkte, Niederdorfstrasse 60, 8001 Zürich, www.amrank.ch



LÈ CUISINE, ZÜRICH

Jasmine Cheng

Eine Liga höher als die Konkurrenz! Jasmine Cheng aus Schanghai spielt mit Schärfe, Säure, Süsse und Umami. Highlights: Guo Tie (gebratene Teigtaschen mit gehacktem Schweinebauch), knochenlose Spareribs, Entrecôte in Szechuan-Suppe.

Lè Cuisine, 13 Punkte, Neugasse 41, 8005 Zürich, www.lecuisine.ch

