



LES TROIS ROIS

Basel, Oktober 2017

Medienmitteilung

Erneut 3 Sterne im Guide Michelin für Peter Knogl

Bereits zum dritten Mal bestätigt das Cheval Blanc by Peter Knogl die 3 Michelin Sterne. Mit dieser konstanten Höchstleistung gewinnt Basels 3-Sterne-Restaurant in der internationalen Spitzengastronomie noch mehr an Bedeutung. Neben Franck Giovannini im Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier und Andreas Caminada im Schauenstein in Fürstenuw steht Peter Knogl in Basel an der kulinarischen Spitze der Schweiz – alle drei Häuser konnten ihre Klasse bestätigen.

3 Sterne im Guide Michelin sind Anerkennung und Ansporn zugleich

Wer den 49-jährigen Küchenchef Peter Knogls kennt, weiss, dass dieser sich jetzt nicht etwa zurücklehnen, sondern weiterhin seinen eigenen Stil verfolgen wird. Knogl ist stets bestrebt, die perfekte Balance zu finden. Die grösste Kunst beim Kochen besteht für ihn darin, die Zutaten ideal zu kombinieren und gleichzeitig deren Eigengeschmack optimal zu bewahren.

Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois

Es ist ein Glücksfall für das Grand Hotel Les Trois, dass Peter Knogl seit 2007 im Cheval Blanc konsequent seinen Weg verfolgt – denn er hat alles, was einen grossen Küchenchef auszeichnet. Bodenständig bleibt er seinem Stil treu und ist doch immer offen für neue Einflüsse. Kurzlebige Moden sind ihm fremd, er entwickelt lieber das Eigene konsequent weiter. Seine Kreationen, die französische Haute Cuisine mit mediterranen und asiatischen Einflüssen bereichern, konzentrieren sich auf das Wesentliche und suchen immer die meisterhafte Symbiose der Zutaten – zubereitet aus dem Besten, was die Natur uns schenkt.

Über seine Arbeit meint Peter Knogl: «Mein grösstes Vergnügen: Qualitätsprodukte auszusuchen und zuzubereiten. Meine grösste Freude: Mit einer Küche voll Farben und Formen, voll Geschmack und Sonne meine Kundschaft zu verwöhnen. Meine grösste Befriedigung: Durch meine Küche Wohlgefühl zu vermitteln.»

Cheval Blanc by Peter Knogl

Raffiniert zubereitet aus dem Besten, was die Natur uns schenkt. Das Team des Cheval Blanc by Peter Knogl hat sich mit seinen Kreationen, die französische Haute Cuisine mit mediterranen und asiatischen Einflüssen bereichern, unter die ersten 100 Restaurants der Welt eingereiht – ausgezeichnet mit 3 Sternen im Guide Michelin und 19 GaultMillau-Punkten.

Werdegang Peter Knogl → [Download](#)

Bilder Restaurant Cheval Blanc, Gerichte und Peter Knogl → [Download](#)

Medienkontakt & Pressebilder

Caroline Jenny, Head of Marketing & Communications

Tel. +41 61 260 50 31 | Caroline.jenny@lestroisrois.com

Grand Hotel LES TROIS ROIS
Blumenrain 8 | CH-4001 Basel | Switzerland
T +41 61 260 50 50 | F +41 61 260 50 60 | info@lestroisrois.com
www.lestroisrois.com



swiss
historic
hotels

