



LES TROIS ROIS

PRESSEMITTEILUNG

Les Trois Rois: Peter Knogl holt die Sterne vom Himmel Cheval Blanc mehrfach ausgezeichnet



Basel/Bad Soden (Hasselkus PR – 05. November 2015) – Steil nach oben geht es auch dieses Jahr für das [Grand Hotel Les Trois Rois](#) und das hoteleigene Restaurant [Cheval Blanc](#): Unter Chef de Cuisine Peter Knogl erhält das Restaurant seinen nun dritten Stern im [Guide Michelin](#) und gewinnt den Prix Villegiature Award 2015 in der Kategorie „Bestes Restaurant in einem europäischen Hotel“.

„Natürlich freue ich mich über diese Anerkennung. Damit geht für mich ein Lebenstraum in Erfüllung. Ohne das Team des Cheval Blanc und ihren unermüdlichen Einsatz wäre ich allerdings nicht, wo ich jetzt bin“, sagte Peter Knogl nach der Verleihung.

Mit dem nun dritten Michelin-Stern tritt das Cheval Blanc in den Zirkel der Erlesenen: Innerhalb der Schweiz bewegen sich außer dem Hotelrestaurant des



LES TROIS ROIS

[2]

Grand Hotel Les Trois Rois nur das Hôtel de Ville in Crissier und das Schloss Schauenstein in Fürstenu auf diesem exklusiven Niveau. Die Region Basel bekommt mit dem Cheval Blanc zudem ihr erstes Drei-Sterne-Restaurant. Der aus Deggendorf in Bayern stammende Spitzenkoch Peter Knogl erkochte 2008 bereits zwei Michelin-Sterne für das Hotelrestaurant Cheval Blanc. 2014 gingen er und sein Restaurant in die Geschichte der Kulinarik ein – erstmalig erreichte ein Hotelkoch mit 19 Punkten die Höchstnote im [GaultMillau](#).

Zusätzlich zum Erfolg im Guide Michelin erhielt das Cheval Blanc den [Prix Villegiature Award 2015](#) in der Kategorie „Bestes Restaurant in einem europäischen Hotel“. Peter Knogl und sein Team setzten sich gegen Größen wie den französischen Spitzenkoch Alain Ducasse oder den deutschen Sternekoch Claus-Peter Lumpp durch. Jährlich zeichnet eine Jury von 22 internationalen Top-Journalisten mit den Villegiature Awards die besten der besten Hotels in Europa, Asien, Afrika und dem Mittleren Osten in insgesamt 17 Kategorien aus.

Wer die Kochkunst Peter Knogls live erleben möchte, kann das Arrangement „[Le Roi Gourmet](#)“ buchen: Feinschmecker erwartet ein genussreicher Aufenthalt mit einer Übernachtung inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet im Grand Hotel Les Trois Rois, Champagnerapéritif an der Bar, 6-Gang-Menü des Rois im Cheval Blanc sowie einem gewidmeten Exemplar von Peter Knogls Kochbuch „ma cuisine passionée“.

Für die Redaktion

Das Grand Hotel Les Trois Rois liegt mitten in der pittoresken Altstadt Basels direkt am Rheinufer. Messezentrum, Museen und Shops sind von hier 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 Neoklassizismus oder des Art déco gestaltet und mit antiken Möbeln und Kunstgegenständen ausgestattet. Zu den kulinarischen Highlights gehören das Restaurant Cheval Blanc (3 Sterne im Guide Michelin 19 GaultMillau-Punkte), die Brasserie, das italienische Restaurant Chez Donati die Bar und der Salon du Cigare – legendär und einzigartig sind die Rheinterrassen im Sommer. Für feierliche Bankette und erfolgreiche Konferenzen empfehlen sich die sieben Konferenzräume und der wundervolle Salle Belle Epoque – alle Räume sind mit Tageslicht durchflutet und bieten modernste Infrastruktur.

Weitere Informationen rund um das Les Trois Rois im Internet unter: www.lestroisrois.com

Fotos finden Sie [hier](#) oder über lestroisrois@hasselkus-pr.com anfordern.