



## Rubriken

[Trend](#)[Tradition](#)[Aus dem Osten](#)[Mediterran](#)[Gediegen](#)[Unkompliziert](#)[Im Freien](#)[Trinkgenuss](#)[Digital](#)[Service](#)[Archiv](#)

## Genug gesurft?

Möchten Sie die FINE TO DINE Zeitung lieber in aller Ruhe lesen? **Abonnieren** Sie hier FINE TO DINE kostenlos.



## Glamouröse Auszeit in Basel

**Es gehört zur liebgewonnenen Tradition, dass sich Zürcher und Basler triezen, wann immer sich eine Gelegenheit dazu bietet. An der Basler Fastnacht bekommen die Zürcher ihr Fett weg und auf die Basler schauen die Zürcher allein schon topographisch bedingt herunter. Was sich neckt, liebt sich eben.**

Wie nahe Zürich tatsächlich an Basel liegt, lässt sich indessen bei einem Luxus-Ausflug in die wundersame Stadt am Rhein (in den nach Umwegen bekanntlich auch die Limmat fliesst) herausfinden. Zum Beispiel mit einem Besuch eines der traditionsreichsten Häusern Europas – dem Grand Hotel Les Trois Rois im Herzen Basels. 1681 entstand hier das erste Gästehaus, 1844 wurde es als Grand Hotel neu gebaut. Mit grosser Lieben für Details wurde die historische Struktur des Hotelbaus zu Beginn unseres Jahrtausends wiederhergestellt – und vereint seitdem luxuriöses Savoir-vivre mit natürlicher Eleganz.

Das gilt besonders auch für die Küche des berühmten Restaurants Cheval Blanc, das mit seinen drei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten zu den hundert Besten der Welt zählt. In diesem Reich wirken Starkoch

Peter Knogl und sein hochkarätiges Team; ihre Kreationen der französischen Haute Cuisine reichern sie meisterhaft mit mediterranen und asiatischen Einflüssen an.

Besonders ans Herz gelegt sei Besuchern mit Lust aufs Besondere das Angebot «Le Roi Gourmet»: Nach einem Champagneraperitif an der Bar kommen sie im Cheval Blanc in den Genuss eines 6-gängigen «Menu des Rois» aus Knogls Zauberkasten. Weil der Weg zurück ins schnöde Zürich das magische Erlebnis wohl entzaubern würde, ist im Preis von 660 Franken eine Übernachtung in einem Zimmer mit Rheinsicht inbegriffen. Inbegriffen ist ein reichhaltiges Frühstück sowie eine BaselCard für den Besuch der Kunst- und Kulturstadt Basel. Hochkultur in R(h)einform.

### Cheval Blanc by Peter Knogl

Blumenrain 8  
4001 Basel

[chevalblanc@lestroisrois.com](mailto:chevalblanc@lestroisrois.com)  
[www.chevalblancbasel.com](http://www.chevalblancbasel.com)

3 Sterne im Guide Michelin, 19 GaultMillau-Punkte Mit einer Symphonie der Aromen, Farben und des harmonischen Geschmacks erwartet Sie unser Chef de Cuisine Peter Knogl im Cheval Blanc. Raffiniert zubereitet aus dem Besten, was die Natur uns schenkt. Das Team des Cheval Blanc hat sich mit seinen ausgezeichneten Kreationen, die französische Haute Cuisine mit mediterranen und asiatischen Einflüssen bereichern, unter die ersten 100 Restaurants der Welt eingereiht. Erleben Sie, wie schön, intensiv und belebend Gaumenfreuden sein können!