LES TROIS ROIS

«Die grösste Kunst beim Kochen besteht darin, die Zutaten ideal zu kombinieren und gleichzeitig deren Eigengeschmack optimal zu bewahren.»
Peter Knogl, Chef de Cuisine, Restaurant Cheval Blanc

Auszeichnungen	2023	LA LISTE 2023 99% Bewertung (erneut)
	2022	«Michelin Mentor Chef Award» Guide Michelin
	2019	GaultMillau Deutschland «Bester deutscher Koch im Ausland»
	Seit 2018	Mitglied Les Grandes Tables du Monde
	Seit 2015	3 Sterne im Guide Michelin Schweiz
	Seit 2014	19 Punkte im GaultMillau Schweiz
	2015	«Prix Villégiature Awards» in der Kategorie bestes Hotelrestaurant in Europa GaultMillau «Koch des Jahres 2015» Schweiz
	2011	Das Kochbuch von Peter Knogl «ma cuisine passionnée» wird mit dem «Goldenen Lorbeerblatt 2012» und dem «Schweizer Kochbuchoskar 2012» ausgezeichnet
	2010	GaultMillau «Koch des Jahres 2011» Schweiz
	2008	2 Sterne im Guide Michelin Schweiz 18 Punkte im GaultMillau Schweiz GaultMillau «Aufsteiger des Jahres 2009» Schweiz
	2006	16 Punkte im GaultMillau Schweiz
	2003	«The Best Restaurant in South Spain» Académie de Gastronomie de Malaga, Spanien
	2001	1 Stern im Guide Michelin Schweiz
	2000	«Plato de Oro» Radio Turismo Madrid, Spanien «8.25 points» Guia Gourmetour, Spanien
	1998	«Sole Repsol» Guia Campsa, Spanien
	1996	«Best Memborable Hotel Cuisine» by The Leading Hotels of the World

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

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD
SWISS DELUXE HOTELS

LES TROIS ROIS

Events	2016/17/18/22	Four hands Dinner by Christian Bau Victors Fine Dining
	2015	Chef des Monates Dezember im Hangar 7, Salzburg, Österreich «The Epicure, Days of Culinary Masterpieces» im The Dolder Grand, Zürich, Schweiz Davidoff Saveurs, im The Alpina, Gstaad, Schweiz
	2007/08/09	«International Gourmet Festival» at the Vila Joya, Algarve, Portugal
	2002	«Internationales Gourmet Festival», Kitzbühel, Österreich
	2001	«Davidoff Gourmet Festival», Berlin, Deutschland
Berufserfahrung	Seit 2007	Chef de Cuisine im Restaurant Cheval Blanc, Grand Hotel Les Trois Rois (3 Sterne im Guide Michelin, 19 GaultMillau-Punkte), Basel, Schweiz
	2004-2007	Executive Chef im Hotel Le Mirador Kempinski und Küchenchef Im Gourmetrestaurant Le Trianon (1 Stern im Guide Michelin), Mont Pèlerin, Schweiz
	2004	Interimistischer Küchenchef in der Residenz Heinz Winkler (3 Sterne im Guide Michelin), Aschau im Chiemgau, Deutschland
		Executive Chef im Hotel Las Dunas Beach Hotel & Spa und im Gourmetrestaurant El Lido (1 Stern im Guide Michelin), Marbella, Spanien
		Chef Tournant unter Küchenchef Joël Antunes, Sous-Chef von Michel Troigros, im Restaurant Le Saveur (1 Stern im Guide Michelin), London Grossbritanien
		Commis de Cuisine unter Dominique Le Stanc im Hotel Negresco (2 Sterne im Guide Michelin), Nizza, Frankreich
		Chef de Partie unter Gerhard Schwaiger im Restaurant Tristan (2 Sterne im Guide Michelin), Portal Nous, Mallorca, Spanien
		Commis de Cuisine unter Heinz Winkler im Restaurant Tantris (3 Sterne im Guide Michelin), München, Deutschland

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

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD
SWISS DELUXE HOTELS