



Vorgehen, Grundvoraussetzungen & Bewertungsrichtlinien.

Vorgehen

Nach einer Selbsteinschätzung der Betriebe, werden diese von einer unabhängigen Fachjury evaluiert. Folgende Bewertungsrichtlinien werden angewendet um bei den «Gourmet Restaurants» mitzumachen.

Grundvoraussetzungen (alle müssen erfüllt werden)

- 1. Ausgezeichnete Küche**
Die Betriebe haben mindestens eine oder mehrere der folgenden Auszeichnungen:
1 Stern Michelin, 15 Punkte Gault Millau, 5 Kronen bei Gilde
- 2. Marketing**
Die Betriebe verfügen über eine eigene Webseite und E-Mailadresse. Ein professioneller Gesamtauftritt (ansprechendes und hochwertiges Bildmaterial & Text) ist vorhanden.
- 3. Qualität**
Die Restaurants weisen ein eigenes Online-Bewertungssystem auf mit einer positiven Gästebewertung von 80% (z.B. 4/5, 8/10, etc.).

Bewertungsrichtlinien (3 von 5 müssen zwingend erfüllt werden)

- 4. *Ausgezeichnete Küche**
Die Restaurants sind in einem zweiten anerkannten Gourmetführer (15 Punkte Gault Millau, 1 Stern Guide Michelin oder 5 Kronen Gilde) aufgeführt. .
- 5. Weinauswahl**
Das Weinangebot umfasst mindestens 100 Weinpositionen und/oder ein ausgezeichneter Weinsommelier steht dem Gast zur Verfügung
- 6. Schweizer Weine**
Die Weinkarte führt mindestens 6 Weinregionen aus der Schweiz auf (z.B. Graubünden, Tessin, Jura, Wallis, Wadt, Genf, Zürich, Schaffhausen, etc.)
- 7. Gästerating**
Das Restaurant verfügt über ein Online-Reputation oberhalb des Standards von 80%.
- 8. Ambiente**
Das Ambiente des Restaurants überzeugt als Teil des Gesamtkonzepts: Speisekarte, Restaurantsdesign und Kommunikation sind aufeinander abgestimmt.