



LEONARD's im Le Grand Bellevue, Gstaad, verteidigt für 2015 erfolgreich seinen Michelin-Stern



Gstaad, 05.12.2014. Das Gourmet Restaurant „LEONARD's“ im Le Grand Bellevue in Gstaad und Chefkoch Urs Gschwend können sich darüber freuen, auch im Jahr 2015 einen Michelin-Stern erhalten zu haben. Demnach konnte das Team seinen Stern erfolgreich verteidigen.

LEONARD's bietet kulinarischen Genuss auf Weltklasse-Niveau in einem gehobenen und dabei wunderbar entspannten Ambiente.

Daniel Koetscher, Inhaber und General Manager: „Ich bin überaus stolz auf Urs Gschwend und das gesamte Team des LEONARD's. Alle haben im vergangenen Jahr sehr hart für diese Auszeichnung gearbeitet und nun die verdiente Anerkennung dafür erhalten.“

Namensgeber des Restaurants ist Daniel Koetschers Großvater, nach dem auch Dromedar LEONARD benannt wurde, das in Stofftier-Form und im feinsten Tweed gekleidet am Eingang des Restaurants für Aufsehen sorgt.

Im LEONARD's genießen die Gäste Gschwends berühmtes Risotto, sein Wiener Schnitzel, das traditionsreiche Zürcher Geschnetzelte oder die Bouillabaisse Marsellaise. Klassische Küche zeitgemäß umgesetzt, lautet das Credo des Le Grand Bellevue und passt demnach bestens zum Ambiente des Hauses.

Über Urs Gschwend

Urs Gschwend wurde vom Gault Millau zum „Aufsteiger des Jahres 2000“ gekürt, das Wirtschafts magazin Bilanz krönte ihn 2004 zum Küchenchef des Jahres. Sylt, New York, Chile und Curaçao zählen zu den Stationen seiner Weiterbildung. Zurück in der Schweiz kochte er erst im Lenkerhof und dann im Hotel Giardino in Ascona bevor er nach Gstaad kam.

Über Le Grand Bellevue

Le Grand Bellevue gilt als eines der traditionsreichsten und ältesten Luxushotels in Gstaad. Nach Eigentümerwechsel und Relaunch überrascht das Haus mit modernem, fantasievollem Design, ohne allerdings etwas von der ursprünglichen Gemütlichkeit einzubüßen. Die Liebe zum Detail und der besondere Geschmack des Eigentümers Daniel Koetser werden unter anderem durch das 17 Meter lange Chesterfield Sofa oder die im Stil eines hängenden Vogelkäfigs gestalteten Sitzschalen in der Hotelbar unterstrichen. Als einziges Fünfsterne-Haus liegt es im Ortszentrum von Gstaad mit der autofreien Promenade vor der Haustür. Le Grand Bellevue verfügt über 48 Zimmer und 9 Suiten und ist bekannt für höchste Ansprüche an Qualität, die persönliche Atmosphäre und die herausragende Küche von Michelin- Stern-Koch Urs Gschwend im LEONARDs. Für Schweizer Flair sorgt das winzige Fondue-Stübchen Le Petit Chalet im Hotelgarten. Ein neues Zeitalter beginnt in diesem Winter mit der Eröffnung der The Sushi-Bar mit Take-Away-Service. Le Grand Bellevue bietet seinen Gästen zudem ein hauseigenes Kino und den 2.500 qm großen Spabereich Le Grand Spa.

Für Presseinformationen und Bildmaterial:



Waldburg PR / Karolin Knorn

Paradiesstr. 2 D- 80538 München

Tel: + 49 (0) 89 209 25241

Email: karolin.knorn@waldburg-pr.com