

LES TROIS ROIS

Urs Gschwend ist Executive Chef de Cuisine des Grand Hotel Les Trois Rois in Basel

Basel, 26. August 2019 – Seit dem 19. August ist Urs Gschwend neuer Küchenchef des Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Er zeichnet sich für die Brasserie, ein Aushängeschild des Fünf-Sterne-Hotels, die Bar Les Trois Rois, ein „Place to Be“ in Basel, und das neue Catering des Rois verantwortlich. Nach einer erfolgreichen Zusammenarbeit in der Vergangenheit holt Dr. h.c. Thomas Straumann den „Koch des Jahres 2017“ (Sonntagszeitung) nun von der Aare an den Rhein.

Vom Aufsteiger des Jahres zum Sternekoch

Der 52-jährige kochte zuletzt im Clé de Berne, dem exklusiven Club für Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Kultur. In der Bundeshauptstadt hatte er sich bereits vor Jahren mit dem Restaurant Schultheissenstube einen klangvollen Namen gemacht. Als Krönung holte er dort als „Aufsteiger des Jahres 2000“ 17 GaultMillau-Punkte. Die Anerkennung der Kritiker blieb ihm im Hotel Lenkerhof, sowie im Giardino Ascona, treu. Ab 2010 bis 2018 führte er die Gastronomie des Le Grand Bellevue in Gstaad an die Spitze – ein Michelin-Stern war der verdiente Lohn für seinen Einsatz. Das Fünf-Sterne-Haus war seinerzeit im Besitz von Dr. h.c. Thomas Straumann.

Innovative Bereicherung für das Luxushotel

Nun tritt er im Baseler Traditionshaus die Nachfolge von Pablo Löhle an. Die Erwartung sind hoch, denn Löhle hat die Küche im Les Trois Rois während sieben Jahren mit Kontinuität geprägt und durch sein Wirken auf ein erstklassiges Level gebracht. „Wir bedanken uns herzlich bei Pablo Löhle für seinen ausserordentlichen Einsatz und freuen uns nun sehr auf die Zusammenarbeit mit Urs Gschwend, der unser Kader-Team bereichern wird.“, sagt Tanja Wegmann, General Manager. „Mit ihm werden wir die Qualität unseres Angebots weiter steigern, innovative Projekte angehen und das Catering des Rois aufbauen.“

In der Bar (Schweizer Bar 2015 / Gewinnerin des Mixology Bar Awards 2015) erwartet ihn schon Thomas Huhn, Chef de Bar. Die Brasserie mit ihren Schweizer und französischen Spezialitäten steht bereits bei 14 GaultMillau-Punkten. Maître d'hôtel Hervé Mahler ist gespannt auf die Ideen, die Urs Gschwend einbringen wird. Auch Peter Knogl, mit 3 Michelin-Sternen und 19 GaultMillau Punkten ausgezeichnete Chef de Cuisine des Cheval Blanc freut sich auf die Zusammenarbeit mit dem neuen Kollegen, den er seit Jahren schätzt.

Sichere Werte im historischen Haus

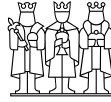
Der neue Executive Chef de Cuisine möchte das Konzept zunächst weiterführen, die Basler und ihre internationalen Gästen kennenlernen, und sich auf das Wesentliche konzentrieren. Das reiche Terroir des Dreiländerecks dient ihm als Inspiration für seine Cuisine. Ob Tartare de Boeuf, Cordon Bleu oder Filet Rossini – Urs Gschwend macht aus jedem Klassiker ein Erlebnis, das auf der Zunge zergeht. Die Gäste des Grand Hotel Les Trois Rois sind bei Urs Gschwend also auch in Zukunft kulinarisch in den besten Händen.

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



swiss
historic
hotels





LES TROIS ROIS

Über das Grand Hotel Les Trois Rois

Das Grand Hotel Les Trois Rois liegt mitten in der wunderschönen Altstadt Basels direkt am Rheinufer. Messezentrum, Museen und Shops sind bequem zu Fuss erreichbar. Das historische Hotel ist eines der ältesten Stadthotels in Europa und verfügt über 101 Zimmer und Suiten, aber auch über die hauseigene Blumenboutique Fleurs des Rois. Mit dem Claim «Rich in history, young at heart» verbindet es seine reiche Geschichte mit einer einzigartigen Kultur der Gastfreundschaft und modernster Infrastruktur. Zu den kulinarischen Highlights gehören das Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl (3 Sterne im Guide Michelin und 19 GaultMillau-Punkte), die Brasserie Les Trois Rois (14 GaultMillau-Punkte), das italienische Restaurant Chez Donati (13 GaultMillau-Punkte), die Bar Les Trois Rois und der Salon du Cigare. Einzigartig ist die prämierte und von Enzo Enea gestaltete Rheinterrasse mit ihrem aussergewöhnlichen Panorama.

Medienanfragen

Faulhaber Marketing Services
Julia Faulhaber
Landstrasse 43a
8450 Andelfingen
Schweiz
Tel +41 44 500 21 98
jf@faulhaber-marketing.ch

oder

Grand Hotel Les Trois Rois
Caroline Jenny
Blumenrain 8
4001 Basel
Schweiz
Tel +41 61 260 50 31
caroline.jenny@lestroisrois.com

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



swiss
historic
hotels

