

Medienmitteilung

14 GaultMillau-Punkte für das Belvoir Restaurant & Grill

Rüschlikon, Oktober 2018 - **Die Aussicht vom Belvoir Restaurant & Grill und der Sonnenterrasse ist atemberaubend und traumhaft. Ein Ort von Lifestyle, der mit der Herzlichkeit des Belvoir Teams als Oase hoch über dem Zürichsee bekannt ist.**

In diesem Frühling hat Pascal Kleber das Zepter der Belvoir Küche übernommen. Kurz darauf erhielt das Restaurant Besuch von Urs Heller, dem Chefredaktor des Gourmetführers GaultMillau. Der renommierte Gastrokritiker belohnte das Belvoir Team mit 14 GaultMillau-Punkten. «Ein herzliches Dankeschön an Pascal Kleber, die engagierte Küchenbrigade und das professionelle Restaurant Team, die mit Kompetenz, Leidenschaft und Herzlichkeit eine begeisternde Gastfreundschaft leben», sagt Daniel Kost, der Gastgeber & Hotelier des Hotel Belvoir in Rüschlikon.

Der GaultMillau-Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land und neben den Michelin-Sternen die begehrteste Auszeichnung der Haute Cuisine. Es werden jeweils 850 Betriebe bewertet und ausführlich beschrieben. Die GaultMillau-Punkte werden jährlich jeweils im Oktober vergeben.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Daniel Kost, Gastgeber & Hotelier
T 044 723 83 81, daniel.kost@hotel-belvoir.ch



Küchenchef Pascal Kleber



Belvoir Restaurant & Grill

Fotos: © Thomas Buchwalder