



Communiqué de presse

Octobre 2025

Une nouvelle étoile MICHELIN pour le Grand Hotel Zermatterhof : l'Alpine Gourmet Prato Borni reste parmi les meilleurs restaurants de Zermatt

Le 20 octobre, les nouvelles étoiles MICHELIN pour la Suisse ont été décernées à l'EHL Lausanne. Quatre restaurants de Zermatt ont une nouvelle fois reçu cette distinction très convoitée, dont l'Alpine Gourmet Prato Borni, qui détient une étoile depuis 2019.

Le chef Stefan Lünse est responsable de la direction culinaire de cet établissement traditionnel depuis mai 2025. Sa vision d'une cuisine moderne, mais terre-à-terre et innovante, s'est déjà avérée être un concept couronné de succès. Le directeur général Markus Marti est fier de son équipe : « Le fait de conserver l'étoile est un signe fort de continuité et d'esprit d'équipe. »

Après une saison estivale couronnée de succès cette année, les clients du Zermatterhof peuvent se réjouir de nouvelles expériences gustatives passionnantes pour la saison hivernale à venir, placées sous le signe de la créativité, de la précision et de la passion.

Fort de plus de deux décennies d'expérience dans la gastronomie haut de gamme, Stefan Lünse affiche un palmarès impressionnant : en tant que chef cuisinier de longue date au Relais & Châteaux Lenkerhof Gourmet SPA Resort à Lenk, il a mené le restaurant « Spettacolo » à 16 points GaultMillau et le « Oh de Vie » à 14 points. Auparavant, il a acquis de l'expérience dans des établissements renommés tels que le Kempinski St. Moritz et l'Hotel Giardino Ascona. Il est secondé par le sous-chef Jimmy Beck, avec lequel il travaille depuis plusieurs années.

Contact pour les médias :

Kim Kramer, kim.kramer@zhg.swiss Tél. : +41 27 966 67 75

Grand Hotel Zermatterhof
Bahnhofstrasse 55
3920 Zermatt
Tél. +41 27 966 66 00
info@zermatterhof.ch