

Pressemitteilung

Oktober 2025

Erneut ein MICHELIN-Stern im Grand Hotel Zermatterhof: Alpine Gourmet Prato Borni bleibt unter den Spitzenrestaurants in Zermatt

Am 20. Oktober wurden an der EHL Lausanne die neuen MICHELIN-Sterne der Schweiz vergeben. Vier Zermatter Restaurants holten wieder die begehrte Auszeichnung, darunter das Alpine Gourmet Prato Borni, das den Stern seit 2019 trägt.

Executive Chef Stefan Lünse hat seit Mai 2025 die kulinarische Ausrichtung des traditionsreichen Hauses in seiner Verantwortung. Seine Vision einer modernen, zugleich bodenständigen und innovativen Küche hat sich bereits zum Erfolgskonzept entwickelt. General Manager Markus Marti ist stolz auf sein Team: «Das Wiedererlangen des Sterns ist ein starkes Zeichen für Kontinuität und Teamgeist.»

Nach einer erfolgreichen Sommersaison dieses Jahr dürfen sich die Gäste des Zermatterhof auch in der kommenden Wintersaison auf spannende neue Geschmackserlebnisse freuen – geprägt von Kreativität, Präzision und Leidenschaft.

Mit über zwei Jahrzehnten Erfahrung in der Spitzengastronomie bringt Stefan Lünse eine beeindruckende Erfolgsgeschichte mit: Als langjähriger Küchenchef im Relais & Châteaux Lenkerhof Gourmet SPA Resort an der Lenk führte er das Restaurant «Spettacolo» zu 16 GaultMillau-Punkten und das «Oh de Vie» zu 14 Punkten. Zuvor sammelte er Erfahrungen in renommierten Häusern wie dem Kempinski St. Moritz und dem Hotel Giardino Ascona. Unterstützt wird er von Sous-Chef Jimmy Beck, mit dem er seit mehreren Jahren zusammenarbeitet.

Kontakt für Medienanfragen:

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

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