

Korrigendum vom 14.12.2022 der Medienmitteilung vom 13.12.2022 Gaumenkitzel im Aargau

Gaumenkitzel im Aargau

Brugg/Bern, 13. Dezember 2022: Gourmetrestaurants, die in berühmten Gastroführern aufgeführt sind, offenbaren die unterschiedlichsten Facetten des Kantons Aargau. Die Gourmetführer werden hier immer wieder fündig. Der Guide Michelin verteilt Sterne, während der Gault Millau Punkte verteilt – die besten in der Auswahl.

FAHR: der Beste (17 Punkte und 1 Stern)

Mit 22 Jahren hat sich Manuel Steigmeier am Rand eines Aargauer Naturschutzgebietes selbstständig gemacht und gehört heute zu den besten Köchen im Kanton. Der junge Koch hantiert mit erstklassigen Schweizer Produkten und spannt so geschickt den Bogen zwischen Klassik und Moderne - ausdrucksstark, schlüssig und ohne Chichi. Da sind auch die intensiven Saucen sowie die finessenreichen Desserts definitiv eine Erwähnung wert! fahr-sulz.ch

Skin's: der Überflieger (15 Punkte und 2 Sterne)

Zwei Monate nach der Eröffnung mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet, folgen nach vier Monaten zwei Michelin-Sterne - diese hohe Auszeichnung hat noch kein anderer Aargauer Gourmet-Tempel erreicht. Das Team rund um Head-Chef Kevin Romes kümmert sich um bis zu 34 Gäste und tischt jeweils ein siebengängiges Menü auf. Dazu gehören Gerichte wie Ente an Austernpilzen oder Quitte mit Roggen und Vanille. Noch ist das «Skin's» ein Geheimtipp – das dürfte jedoch nicht lange so bleiben. skins-restaurant.ch

Grosser Alexander: der Aufsteiger (15 Punkte)

In dem traditionsreichen Haus im Herzen der malerischen Altstadt von Baden bietet Niklas Schneider am Mittag relaxed «Soulfood» und am Abend «Fine Dining» mit nordisch-französischem Touch, stets auch in vegetarischer Ausgabe. Aus regionalen und Schweizer Produkten entstehen Gerichte mit Pfiff, Geschmack und eigener Idee. Dazu minimalistisch-modernes Ambiente, eine nette Terrasse und lockerer, aufmerksamer Service - auch der Chef selbst serviert! bigalex.ch

Schlossgarten Schöftland: der Beständige (15 Punkte)

Hochgenuss wird im Aargau auch an anderen Adressen grossgeschrieben: So zeichnet der Gourmetführer Gault Millau den Schlossgarten Schöftland mit 15 Punkten aus. Auf der Karte

stehen zum Beispiel die Spezialität Herznacher Antilope auf Kartoffel-Trüffelpralinen oder die Herbstrolle mit Shiitake. Die grosse Fensterfront mit Blick auf den Schlossgarten macht das exquisite Gaumenerlebnis perfekt. schlossgarten-schoeftland.ch

Silvio's Ampere: der Unscheinbare (14 Punkte)

Ebenfalls fleissig Gault-Millau-Punkte gesammelt hat das unscheinbare Beizli Silvio's Ampere am Steinerkanal in Rupperswil. Aus der angenehm kleinen Karte kann man sich ein Menü mit drei bis fünf Gängen zwischen 80 bis 105 Franken zusammenstellen. Wie wär's mit einer Weissweinsuppe mit gebratener Mangroven Krevette? Oder doch lieber ein gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen? Ein Besuch lohnt sich auf alle Fälle. silvios-restaurant.ch

Die Bilder (inkl. Copyrights) zur freien Verfügung können Sie [hier](#) herunterladen.

Für weitere Informationen (Medien):

Gere Gretz & Ramona Bergmann, Medienstelle Aargau Tourismus, c/o Gretz Communications AG,
Zähringerstrasse 16, 3012 Bern, Tel. 031 300 30 70
E-Mail: info@gretzcom.ch

Über den Kanton Aargau: Der Aargau zählt zu den vielfältigsten Kantonen der Schweiz. Er vereint eindruckliche Landschaften, touristische Attraktivitäten und historische Städtchen. Dies hat er allen voran den Römern und Habsburgern zu verdanken, die sich einst im Aargau niederliessen und von deren spannender Geschichte heute noch zahlreiche historische Bauwerke zeugen. Aber da sind auch die erlebnisreichen Bäder und Museen, ein breites Gastro-, Kultur- und Sportangebot sowie Action und Erholung in der Natur und am Wasser, die diesen Kanton der kurzen Wege prägen. Aargau Tourismus hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Aargau mit Herzblut und Leidenschaft als attraktiven Naherholungskanton zu etablieren.