



Haute Cuisine im edlen Ambiente des Gourmet-Restaurants Cheval Blanc.

Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Königlich logieren in Basel

Einmalig ist die Lage des historischen Grand Hotel Les Trois Rois 5 Sterne Superior direkt am Rhein, mitten im Herzen der Kulturstadt Basel – und heute wie damals wird hier die hohe Kunst der Gastlichkeit gepflegt, die dem Fremden ein Zuhause bietet.

Was zeichnet das Grand Hotel Les Trois Rois als einzigartig aus? Das Zauberwort, das den Charakter des Hauses prägt, heißt „Spirit“. Es bezeichnet die Einstellung, den Gast mit Freude willkommen zu heißen und mit Begeisterung zu umsorgen. Bereits beim Betreten des Hauses stellt sich dieses herrliche Gefühl ein, königlich verwöhnt zu werden. Das perfekt geschulte Servicepersonal des Hotels versteht es, den Gast herzlich zu empfangen – in einem edlen Interieur mit liebevoll ausgesuchten Kunstgegenständen, die allen Räumlichkeiten das gewisse Etwas verleihen. In dieser charmanten Atmosphäre fällt

es ganz leicht, vom Alltag abzuschalten, die gebotenen Annehmlichkeiten zu genießen und sich so wohl zu fühlen – wie in einem Märchen.

Große Geschichte – berühmte Gäste

Über das Les Trois Rois gibt es viel zu erzählen. Allein das Gästebuch liest sich wie ein Who is Who der Weltgeschichte: Königin Elizabeth II, der Dalai Lama, Pablo Picasso, Thomas Mann, Goethe und viele andere genossen die sprichwörtliche Schweizer Gastfreundschaft. 1681 wird das damalige Gast- und Wirtshaus „Zu den drei Königen“ am

Basler Rheinufer gegründet. Der Name erinnert an die drei Weisen aus dem Morgenland in der Weihnachtsgeschichte. Unter der Regie des Basler Architekten Amadeus Merian entsteht 1844 der Neubau im Stil des romantischen Klassizismus. Als Hommage an geschichtlich relevante Meilensteine tragen die heute feudal ausgestatteten Suiten die Namen berühmter Persönlichkeiten. Im Herzzimmer residierte Theodor Herzl, während er an den Zionisten-Kongressen teilnahm, die zur Gründung des Staates Israel führten. Napoléon Bonaparte hat hier zwar nicht übernachtet – doch die luxuriöse Napoléon-Suite wurde als

Erinnerung an sein Staatsdiner im Speisesaal des alten Gasthofs im Jahr 1797 nach dem späteren Kaiser benannt.

Gekonntes Verbinden von Bewahren und Erneuern

Die historischen Strukturen des Gebäudes von 1844 wurden bei der umfassenden Renovierung und Erweiterung im Jahr 2004 mit großer Liebe zum Detail

wiederhergestellt. Die Einrichtung der Zimmer und Suiten besticht durch ausgesuchte Antiquitäten, harmonisch aufeinander abgestimmte Farben und hochmoderne Technik, die nicht nur qualitativ begeistert – sondern auch benutzerfreundlich zu bedienen ist. Denn für seine Gäste ist dem jetzigen Besitzer nur das Beste gut genug – entstanden ist dadurch ein exquisites Meisterwerk.



Feinste Teatime-Delikatessen.

Tea-Time – very British

Ein Glas Champagner, dezente Klavierbegleitung, aufmerksamer Service. Im Grand Hotel Les Trois Rois wird der klassische englische Afternoon Tea originalgetreu zelebriert. Im Sommer bei lauer Luft auf der Terrasse, im Winter kuschelig am Kamin. Wir wurden verwöhnt mit schmackhaften Scones, hausgemachten Marmeladen, Clotted Cream, verführerischem Süßgebäck, delikaten Sandwiches und der speziell für das Grand Hotel kreierten Teemischung aus dem Teegarten Gopaldhara/Nepal. Hier einfach die Seele baumeln zu lassen ist ein ebenso entspannendes wie auch delikates Vergnügen.

Haute Cuisine im Gourmet-Restaurant Cheval Blanc

Peter Knogl ist seit fünf Jahren Chef im

Gourmet-Restaurant Cheval Blanc und seitdem auf Erfolgskurs. Gekürt mit 2 Sternen des Guide Michelin, 18 Punkten des Gault Millau und der Auszeichnung „Koch des Jahres 2011“ gehören er und sein Team seit einem Jahr zum Exklusivsten, was die Schweiz in Sachen Gastronomie zu bieten hat. „Die klassische französische Kochtradition ist meine Passion“, erzählt Peter Knogl und ver-



Küchenchef Peter Knogl.



rät uns gleichzeitig schmunzelnd, dass er privat ein Faible für Schweizer Schokolade hat. Mit asiatischen Ingredienzen versteht er es, raffiniert zu würzen. Das mit Yuzu aromatisierte Schokoladen-Dessert ist ein beeindruckender Augen- und Gaumenschmeichler gleichermaßen. Saucen – eine seiner Spezialitäten – für die er auch gerne viel Sahne und Butter verwendet, gehören ebenso fest zu Peter Knogls Kochkunst. Er betrachtet Saucen als integralen Bestandteil seiner Küchenkreationen und nicht bloß als Dekoration. Aus diesem Grund hält Peter Knogl den Löffel für das wichtigste Esswerkzeug. „Mit dem Löffel kann man fast alles essen“, argumentiert er. Ja, wir haben den Löffel sehr geschätzt, denn damit ist es uns gelungen, auch die allerletzten Tropfen der himmlischen Saucen beim sieben Gänge umfassenden Saison Final Menü vom Teller zu löffeln – einem grandiosen Genuss-Erlebnis, das uns sehr lange in Erinnerung bleiben wird. Chapeau!

**Mehr Höhepunkte?
Oui, avec plaisir!**

Die erlesene Weinkarte mit 700 Positionen fasziniert durch Raritäten und eine

große Auswahl von Weinen des Château Cheval Blanc, nach dem das Restaurant benannt ist. Die Brasserie offeriert

Kostproben



**Gelee vom Taschenkrebs,
Hummer mit Granny,
gebratenes Kalbsbries,
Pavé chocolat.**

**Abendstimmung auf der traumhaften
Terrasse mit Blick auf den Rhein.**

schweizerische und französische Spezialitäten, für kurzweilige Momente ist die Bar der ideale Treffpunkt. Im Salon du Cigar finden Zigarrenfreunde eine beachtliche Auswahl, der Bestellservice funktioniert spielerisch über moderne iPads, gratis dazu gibt es den atemberaubenden Blick auf den Rhein. Kreative Ideen lassen sich in den mit progressiver Technik ausgestatteten Tagungsräumen entwickeln, im herrschaftlichen Ballsaal werden rauschende Feste gefeiert. Die ideale Lage des Hotels mitten im Dreiländereck bietet zahlreiche Ausflugsmöglichkeiten zum Erkunden der Schweiz, nach Frankreich oder in die nahe Urlaubsregion des Hochschwarzwalds. In unserer nächsten Ausgabe präsentieren wir „ma cuisine passionnée“, Peter Knogls gesammelte Gerichte aus dem Grand Hotel Les Trois Rois und erzählen Ihnen... die Geschichte vom goldenen Löffel.

Monika Kühnel ■



  +

**Grand Hotel
Les Trois Rois *******
Gourmetrestaurant Cheval Blanc

Blumenrain 8, CH-4001 Basel
Tel.: +41 61 260 50 50 Fax: +41 61 260 50 60
info@lestroisrois.com, www.lestroisrois.com

Hoteldirektor: Reto Kocher
Küchenchef: Peter Knogl
Sous Chef: Susumu Sasaki
Maitre de Hotel: Grégory Rohmer
Sommelier: Christoph Kokemoor
Chef de Bar: Thomas Huhn

**Servie: Exzellent
Weine: Herausragend
Ambiente: Edel, luxuriös**



„Ambiance“ mit Stil: die Lobby.