

Medienmitteilung vom 06. Februar 2019

## **Guide Michelin bestätigt dem Einstein Gourmet 2 Sterne Michelin**

*St. Gallen, 06. Februar 2019* **Sterne über dem Einstein Gourmet – Der zweite Stern wurde von Guide Michelin für unsere gleichberechtigte Doppelspitze, Sebastian Zier und Moses Ceylan, bestätigt.**

Nachdem Sebastian Zier und Moses Ceylan am 08. Oktober 2018 der 18. Punkt von Gault-Millau zugesprochen wurde, hat das Kochduo die Bestätigung für den zweiten Guide Michelin Stern erhalten.

Seit knapp mehr als drei Jahren sind die beiden Spitzenköche nun im Einstein Gourmet gleichberechtigte Küchenchefs und ihr Konzept scheint aufzugehen. Gekonnt lassen sie ihre beiden kreativen Kochstile zusammenfliessen und schaffen so Geschmacksexplosionen und ein faszinierendes Erlebnis für ihre Gäste.

«Danke Guide Michelin für das erneute Vertrauen in uns und unser gesamtes Team. Zusammen Ideen umsetzen und auf ein Ziel hinarbeiten, ist für uns der Weg zum Erfolg», freuen sich die beiden Spitzenköche Zier & Ceylan.

**18 Punkte GaultMillau und 2 Sterne Michelin** stehen für den der klassisch französische Kochstil von Zier und den avantgardistisch, orientalisches geprägtem Kochstil von Ceylan, die beide perfekt zu einer Symbiose verschmelzen. Zusammen kreieren sie präzise durchdachte Kompositionen, welche ausserordentliche und intensive Geschmackserlebnisse erzeugen.

### **Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:**

Einstein St.Gallen, Hotel Congress Spa  
Einstein Gourmet  
Michael Vogt, General Manager  
Berneggstrasse 2  
9000 St.Gallen  
+41 71 227 55 55