



LAS VEGAS STARS 2008



GUIDE LAS VEGAS 2008 (1x3*)

The Strip	Joel Robuchon (MGM Grand)	Claude Le Tohic	www.mgmgrand.com
-----------	---------------------------	-----------------	------------------



GUIDE LAS VEGAS 2008 (3x2*)

The Strip	Alex (Wynn)	Alessandro Stratta	www.wynnlasvegas.com
The Strip	Guy Savoy (Caesar's Palace)	Damien Dulas	www.harrahs.com
The Strip	Picasso (Bellagio)	Julian Serrano	www.bellagio.com



GUIDE LAS VEGAS 2008 (12x1*)

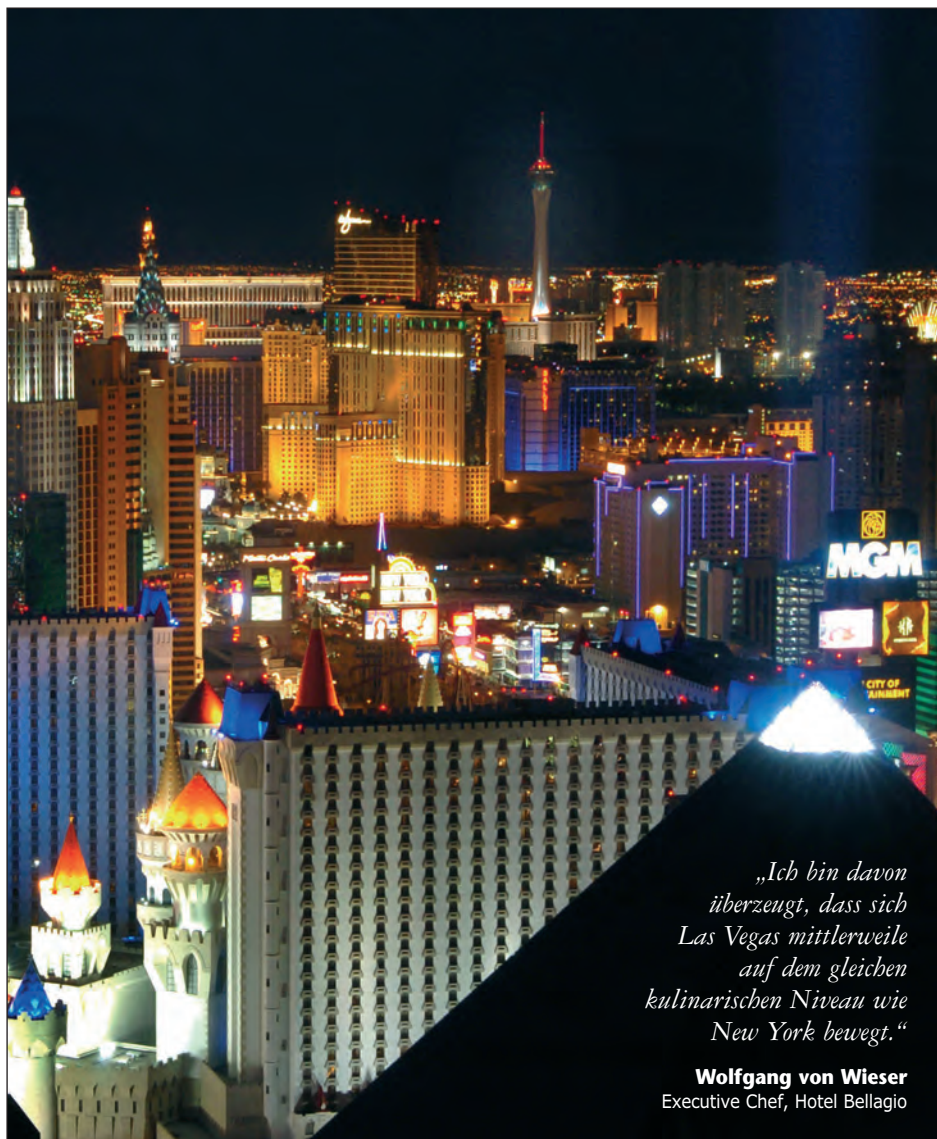
West of the Strip	Alizé (Palms)	Andre Rochat	www.palms.com
Downtown	Andre's (None)	Andre Rochat	www.andrelv.com
The Strip	Aureole (Mandalay Bay)	Charlie Palmer	www.mandalaybay.com
The Strip	Bradley Ogden (Caesar's Palace)	Bradley Ogden	www.harrahs.com
The Strip	Daniel Boulud Brasserie (Wynn)	Daniel Boulud	www.wynnlasvegas.com
The Strip	L'Atelier de Joel Robuchon (MGM)	Steve Benjamin	www.mgmgrand.com
The Strip	Le Cirque (Bellagio)	David Werly	www.bellagio.com
The Strip	Mesa Grill (Caesar's Palace)	Bobby Flay	www.harrahs.com
The Strip	Michael Mina (Bellagio)	Anthony Amoroso	www.bellagio.com
The Strip	miX (Mandalay Bay)	Patrick Jouin	www.mandalaybay.com
East of The Strip	Nobu (Hard Rock)	Nobu Matsuhisa	www.hardrockhotel.com
The Strip	Wing Lei (Wynn)	Richard Chen	www.wynnlasvegas.com

Alex at Wynn

„Fast jeder“ bekannte (französische und amerikanische) Spitzenkoch leitet eine (oftmals gleichnamige) Restaurantfiliale in der Hauptstadt des Glückspiels. Las Vegas, in vielen Dingen eigen, hat auch sein eigenes Restaurantbewertungssystem: fünf Sterne sind top. Zwei von diesen Restaurants befinden sich im Bellagio Hotel – und doch ist das einzige Restaurant Las Vegas in der Liste „The S.Pellegrino World's Best Restaurants“ das „Alex at (Luxushotel) Wynn.“ Französische Gourmetküche, sensationelle Weinkarte und für Vegas untypisch: Krawattenpflicht! Las Vegas möchte auch eine weltweit beachtete Gourmet-Hauptstadt werden. Das Bellagio Hotel und das Wynn Las Vegas liefern sich einen „Wettbewerb“ um das „beste Gourmet-Hotel“ von Vegas.

Alex at Wynn, 3131 Las Vegas Blvd S, NV 89109 Las Vegas, USA.
+1 888 320-7110, www.wynnlasvegas.com





„Ich bin davon überzeugt, dass sich Las Vegas mittlerweile auf dem gleichen kulinarischen Niveau wie New York bewegt.“

Wolfgang von Wieser
Executive Chef, Hotel Bellagio



LAS VEGAS

In der Glücksspielmetropole Las Vegas in der Wüste von Nevada vergaben die Michelin Inspektoren einmal drei Sterne, dreimal zwei Sterne und zwölfmal einen Stern. Insgesamt empfiehlt der Michelin-Führer „Las Vegas 2008“ 127 Restaurants und 30 Hotels. Der Michelin-Führer „Las Vegas“ wurde in einem besonders leserfreundlichen Format publiziert, das sich bei den Bänden „New York“ und „San Francisco, Bay Area & Wine Country“ bewährt hat. Restaurants, die mit einem oder mehreren Sternen ausgezeichnet wurden, werden auf einer Doppelseite mit Bildern, einer ausführ-



Guy Savoy

lichen Beschreibung sowie einem typischen Menü-Beispiel vorgestellt. Den empfohlenen Hotels widmet der Michelin-Führer mit einer bebilderten Einzelseite ebenfalls mehr Platz als in den klassischen Ausgaben. Beide Neuerscheinungen kosten jeweils 14,95 Euro. Bei den „Gourmet-Hotels“ herrscht ein „spannender Dreikampf“ um die Vormachtsstellung am Strip zwischen „Bellagio“, „MGM“ und „Wynn“. Laut Bellagio Executive Chef Wolfgang von Wieser haben die Michelin-Wertungen den Zulauf in die vom Guide Michelin ausgezeichneten Spitzenrestaurants nochmals erhöht.