

Unsere Menü-Philosophie

Unser 3-Gang Menü bereiten wir jeden Tag frisch und mit regionalen Zutaten zu. Wir bieten ein Menü mit Fleisch und ein vegetarisches Menü an. Dabei kalkulieren wir die Menge so, dass wir möglichst keinen «food-waste» haben. Deshalb ist es für uns wichtig, dass Essensreservierungen verbindlich sind. Besonders beim Fleisch ist es deshalb wichtig, weil wir ganze Tiere von den Bauern kaufen. Das Menü wird dann auf die Anzahl Gäste und Fleischmenge abgestimmt, so dass wir die ganzen Tiere gezielt verwerten können. Somit wird das Menü auch nicht im Voraus bekannt gegeben, sondern die Gäste lassen sich täglich überraschen.

Unverträglichkeiten

Auf frühzeitige Reservation können wir unser Menü gluten- oder laktosefrei zubereiten. Auch die anderen Hauptallergene können auf frühzeitige Voranmeldung meist berücksichtigt werden. Danke für euer Verständnis, dass wir nicht alle Unverträglichkeiten berücksichtigen können.

Allergien

In unserer Küche verarbeiten wir sehr viele verschiedene Produkte, backen Brot, machen Joghurt und Pasta, etc. Daher können wir nicht garantieren, dass Spuren von bestimmten Produkten (Weizen, Nüsse...) nicht in den Speisen vorhanden sind. Danke auch für euer Verständnis dafür, dass wir aus den genannten Gründen für AllergikerInnen nicht kochen.