

## Overall sorgt für gute Zutaten Leitbild Gastro

### Frischprodukte

Gemüse, Salate, Fleisch und Fisch bereiten wir täglich frisch zu. Es sind Roh- und Frischprodukte, die für den Tagesbedarf angeliefert werden.

### Regionale Produkte

Sofern möglich, berücksichtigen wir das Angebot aus unserer Region. Um unsere Menüs abwechslungsreich zu gestalten, sehen wir indes eine Einteilung in drei geografische Kreise vor:

- Wann immer möglich, nutzen wir saisonale Frischprodukte aus dem Dreiländereck.
- Für ein vielfältiges Menü-Angebot beziehen wir auch Waren aus der ganzen Schweiz und dem nahen Europa.
- Um ein angemessenes Winterangebot zu gewährleisten, verwenden wir zudem Produkte aus dem weiteren Europa, Afrika und aus Übersee. Das heisst: Es kommen auch Bananen, Ananas, Mangos etc. auf unseren Tisch.

### Saisongerechte Küche

Die meisten unserer Produkte werden in der laufenden Saison geerntet und vertrieben. Wir halten uns an verbindliche Saisonkalender. In Anlehnung an die oben beschriebene regionale Küche verwenden wir beispielsweise auch Mandarinen, Orangen, Feigen etc. aus dem südlichen Europa.

### Nahrungsmittel aus naturgerechtem Anbau

Unsere Produkte stammen aus alt herkömmlichem Anbau (Ackerbau). Wir verwenden weder Hormon- noch gentechnisch veränderte Produkte (vertragliches Abkommen mit unsern Lieferanten).

### Fleisch aus artgerechter Tierhaltung

Unser Fleisch beziehen wir aus Tierhaltung nach gesetzlich definierter Norm, unser Mindestanspruch ist IP-Suisse Fleisch (IP = Integrierte Produktion).

### Frische Zubereitung

Die angelieferte Ware verarbeiten wir täglich frisch. Wenn möglich, bereiten wir unsere Produkte für den Tagesbedarf vor. Allfällige Reste verwenden wir am nächsten Tag. In Ausnahmefällen kommen auch Tiefkühlprodukte wie Pommes frites, Spinat, Erbsen oder Pouletfleisch aus der Schweiz auf den Tisch.

### Abwechslungsreich

Unsere Küche steht für Abwechslung und Kreativität. Innerhalb von drei bis vier Wochen wiederholen sich die Menüs nicht.

### Qualität

Unsere Produkte sind qualitativ hochstehend und werden schonend verarbeitet. Die Qualitätskontrolle stützt sich auf Lieferantenbriefe und Lieferantenvereinbarungen. Wir gewährleisten ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.