

Ethisch – nachhaltig -gesund

Feines Essen gehört unbedingt zu einem gelungenen Aufenthalt. Das Essen soll jedoch nicht nur ausgezeichnet schmecken und so zum Wohlbefinden beitragen, unsere Gäste sollen es auch mit einem guten Gewissen geniessen können.

Wir berücksichtigen bei unseren Lieferanten wenn möglich, Partner:innen aus der Region, um das lokale Gewerbe zu stützen und Transportwege kurz zu halten.

Das saisonale Angebot an Früchten und Gemüse aus der Schweiz ist insbesondere im Winter limitiert. Wir achten darauf, möglichst keine Produkte aus Übersee zu verwenden.

Wir halten uns bei den tierischen Produkten an folgende Grundsätze:

- Wir verwenden in der Regel Schweizer Fleisch für die täglichen Seminarmenüs. Es handelt sich hierbei um Schweine-, Poulet- oder Rindsfleisch.
- Die Herkunft von Fleisch und Fisch ist bei der «Menübestellung zum Ankreuzen» bereits ersichtlich und aufgeführt.
- Wir bevorzugen Schweizer Lamm- und Wildfleisch, wenn nicht möglich weichen wir auf Lamm und Wild unserer europäischen Nachbarn aus; beim Wild insbesondere aus dem benachbarten Schwarzwald (D).
- Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Freiland Eier.
- Fisch beziehen wir aus nachhaltiger Fischerei (MSC-Label).
- Wir bieten täglich vegetarische und vegane Gerichte an. Aus Gründen der Nachhaltigkeit und der Gesundheit sind wir bestrebt, Fleisch nur noch mittags anzubieten. Abends verzichten wir bewusst auf ein Fleischmenü, um den CO₂-Fussabdruck des Konsums kleiner zu halten.

Wir verarbeiten hauptsächlich frische Nahrungsmittel und stellen viele Produkte selbst her.

- Wir setzen keine Geschmacksverstärker (Glutamat) ein.
- Wir achten auf schonende Verarbeitung der Lebensmittel, um Vitamine und Nährstoffe zu erhalten.
- Die Kräuter stammen mehrheitlich aus dem eigenen Kräutergarten.
- Kuchen und Gebäck produzieren wir in der Regel selber.
- Natürlich ist bei allen Produktionsprozessen die strikte Einhaltung der Hygienevorschriften selbstverständlich.

Abfallentsorgung und Mülltrennung:

- Unsere Lebensmittel werden fast ausschliesslich in Mehrweg-Gebinden angeliefert.
- Im Restaurant verzichten wir auf Ein-Portionen-Verpackungen.
- Wir halten unseren Food Waste möglichst gering. Was an Rüst- und Speiseabfällen anfällt, geben wir kostenpflichtig an eine Firma, welche daraus Biogas produziert.
- Fast alle Glasflaschen werden von den Lieferanten zurückgenommen und wiederverwendet.
- Wir trennen alle restlichen Abfälle und leiten sie an die entsprechenden Entsorgungsstellen weiter. Danke, dass Sie beim Mülltrennen aktiv mithelfen.
man beachte unser Entsorgungssystem bei der Abräumstation nahe der Kaffeemaschine im Foyer

Unsere Köche sind sehr geübt im Umgang mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten und Diäten.

- Wir bereiten auf Voranmeldung, laktosefreies, glutenfreies, zuckerfreies (etc.) Essen zu. Pro Mahlzeit verlangen wir einen symbolischen Fünfliber für die Extra-Arbeit (Organisation und Produktion) pro Mahlzeit.