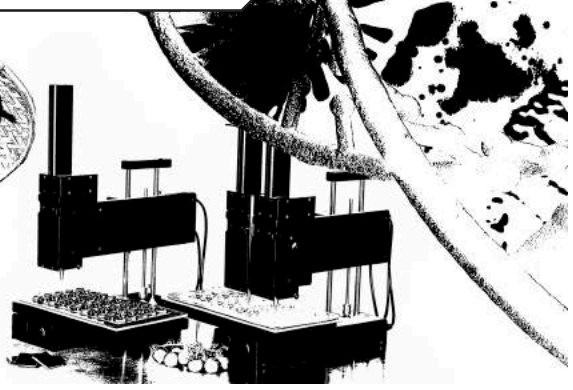


- 2019 -

CRAFT CUISINE

Where the best minds eat



Für dieses Menü arbeiten wir Hand in Hand mit Regio Fair Bio Zentralschweiz zusammen. Regio Fair bietet ausschliesslich Bio-Produkte an, welche von Bio-Bauern aus den sechs Zentralschweizer Kantonen stammen.

Vom Feld auf den Teller

Rapsöl

Aubergine · Zucchini · Magerquark

Bruder-Huhn

Geflügelsuppe · Polpetta · Mais · Ei · Heu

Bio-Rind

Haxe · Filet · Bergkartoffel · Kapuziner

Bio-Heumilch

Dessertvariationen

PREIS PRO PERSON
109.- CHF
TAGUNGSPAUSCHALE
PREMIUM ZUZÜGLICH
28.- CHF



Bruderhuhn Die männlichen Geschwister von Legehennen werden in der Regel gleich nach der Geburt getötet. Mit der bewussten Nutzung von Bruderhühnern tragen wir zu einer ethischeren Landwirtschaft bei.



Bergkartoffel Marcel Heinrich baut im Albulatal alte, fast vergessene Kartoffelsorten an und verliert sie von Hand. Mit ihrer ausgereiften Stärke ist die Bergkartoffel viel geschmacksintensiver und sättigender als andere Kartoffeln.



Rapsöl In der Schweiz nach ökologischen Richtlinien angebaut und schonend produziert, wird Rapsöl nur über kurze Strecken transportiert. Es ist vielseitig und qualitativ hochstehend – das Schweizer Öl schlechthin.



Bio-Heumilch Silo- und Kraftfutter kennen die Kühe des Bauernhofs Burgrain im Luzerner Hinterland nicht. Sie fressen ausschliesslich Gras und sonnengetrocknetes Heu, haben zudem viel Auslauf auf saftigen Weiden. Wohl kaum eine Milch ist bekömmlicher als Heumilch!



Bio-Rind Auch das Rind ist, was es isst. Auf den Höfen der RegioFair-Gemeinschaft bekommt es nur Bio-Futter aus dem eigenen Betrieb – ganz ohne synthetische, tierische oder genetisch veränderte Zusätze. Darum schmeckt sein Fleisch besser.