

Produzenten und Lieferanten

Von höchster Priorität für unsere Arbeit ist der Respekt unserer Nahrungsmittel. Die Natur liegt uns am Herzen. Für unsere Rezepte verwenden wir deshalb regionale Produkte, die nachhaltig hergestellt werden. Bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir auf eine sorgfältige Verarbeitung der Rohstoffe und eine tiergerechte Haltung.

Martin und Sabine Schraner, Rekingen, Highlander

Sven und Simone Hollenstein-Herzog, Fisibach, ProSpecie Rara Garten, allerlei Gemüse und Kartoffel Raritäten

Andreas Gut, Wiesenberg, Nidwalden, Alp Chänern, Sbrinz

Marcel und Barbara Meier, Raat, Lamm

Familie Häusermann, Seetal, Dinkelmehl

Bergkäserei Oberwil b.Büren, Blauer Jakob Käse

Christian Rüede, Waldhausen, Fisibach, Freiland Säuli

Familie Weibel, Fisibach, Quitten

Greteiner Heinz und Béatrice, Rietheim, Wild Metzgerei

Pasta Novena, Goms, Wallis, Bergkräuter Spaghetti, Kastanien Nudeln

Familie Fischbach Mühlheim, Verjus

Manuela und Daniel Bleuler, Bachs, Obst und Beeren und Schnäpse

Samuel Stucki, Bachs, Freiland Eier

Familie Rohner, Mellstorf, Freiland Eier

Ruth Erne, Fisibach, Holzofenbäckerei

Familien Haab Walser, Bachs, Freiland Nüssler, diverse Gemüse

Zimmermann Beat und Corinne Fisibach, Milch

Herzog Rebecca und Thomas, Hottwil, Randen und sonstige Raritäten

Polito und Lotti Miscia, Buchberg, wunderbare Glacé Kreationen

Wilfried Sommer und Isabelle, Henggart, Käserei, Rahm

Roland und Isabelle Baltisser, Bachs, Kartoffeln

Klosterhof Walzenhausen, Appenzell, Freiland Enten