

# 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**

**Christian Rüede, Waldhausen, Fisibach, Freiland Säuli**

**Familie Weibel, Fisibach, Quitten**

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

**Heinz und Irene Glauser, Bio Forellenzucht Bachsertal**

**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, Käseerei, Rahm**

**Roland und Isabelle Baltisser, Bachs, Kartoffeln**

**Klosterhof Walzenhausen, Appenzell, Freiland Enten**

**Käserei Schönried, Schönriederli**

**Adi und Manuela Schlatter, Sünikon, Allerlei Gemüse, Tomaten, Pepis, Pfirsich**

**Terreni à la Maggia, diverse Mais, Reis, Noccino**

**Familie Kündig, Rietheim, Kündigbräu**