

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.

Wilderer, Heinz und Beatrice Gretener

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

Eglis Hofladen, Bäckerei Neu Hof und Milchhütte Schleinikon, Brote

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, Schenkel Weiach, Kartoffeln

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

Terreni à la Maggia, diverse Mais, Reis, Noccino

Familie Kündig, Rietheim, Kündigbräu

Swiss Lachs, Lostalio

Valpercha, diverse Fische

Farina Bona, Onsernonetal

