

Lieber Gast

Auf dieser Seite können Sie nachlesen woher wir unsere Lebensmittel beziehen.

Natürlich und gut:

Worauf achten wir bei den Lebensmitteln? Was ist uns wichtig und was treibt uns? Zu diesen Fragen nehmen wir Stellung. Es ist wie ein roter Faden, an den wir uns halten. Auf Wunsch stellen wir Ihnen dieses Papier zu.

Fische:

Die Felchenfilets sind in der Regel von unserem Leissiger Fischer Erwin Meier. Aber auf jeden Fall aus einem Schweizer See. Die Forellenfilets kommen vom Blausee, die geräucherten Forellenfilets sind auch aus der Schweiz. Der St. Petersfisch stammt aus den Gewässern vor der Küste Neuseelands und der frische wie auch der geräucherte Lachs, kommen in der Regel aus Schweden oder Norwegen.

Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch sowie Wurstwaren:

Das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Lengacher in Aeschi sowie von der Firma Suter in Villeneuve, welche beide mit Schweizer Fleisch arbeiten.

Lammfleisch:

Das Lamm stammt aus Neuseeland, das Lammrückenfilet aus Australien.

Geflügel:

Poulet- und Trutenfleisch ist aus Frankreich und wird von der Firma Pierrot Lusso bezogen.

Gemüse:

Gemüse und Früchte liefert die Firma Krenger FGT AG in Uetendorf.

Ei- und Eiprodukte:

Die frischen Schweizer Eier brauchen wir nur fürs Frühstück. Für die restlichen Speisen mit Eiern nehmen wir pasteurisiertes Vollei von der Firma Lüchinger + Schmid, Bern.

Milch- und Milchprodukte...

Kommen in der Regel von der Molki in Meiringen und teilweise von Leissiger Bauern