



«PRÈS D'ICI»

Die regionale Küche zu fördern, ist sinnvoll. Wir tun es auch – nur anders: Statt Landes- und Kantonsgrenzen zu ziehen, haben wir einen Radius von 300 Kilometer Luftlinie gesteckt. Die Hauptprodukte kommen primär aus der Schweiz. Gleichzeitig ist Adelsboden so perfekt gelegen, dass wir das Mittelmeer erreichen, das Piemont, Zipfel der Emilia-Romagna, das Burgund, das Elsass und das Badische. Sie kosten also das Beste aus diesen kulinarisch reichen Regionen – und geniessen zugleich Co2-verträglich. Denn die Produkte erreichen uns fast ausnahmslos auf dem Landweg.

Mehr Fokus – weniger Foodwaste. Mit «Près d'ici» beschränken wir uns auf ein täglich wechselndes Menu. Chefkoch Jürgen Willing und sein Team schenken ihm Leidenschaft und Sorgfalt.

