

Die wichtigsten Grundsätze in der Seemöwe Küche

Alles was aus der Küche geht – ist professional zubereitet, sehr gut abgeschmeckt und optisch liebevoll angerichtet!!



➤ **Wir kochen vollwertig**

- Die Gesundheit steht an oberster Stelle
- Mindestens 1/3 eines Mehlerichtes /– Teiges muss aus Vollkorn sein
- Wir holen das Maximum aus den Produkten heraus
- Gemüse farbig und geschmackvoll zubereiten
- Gemüsefond zum Kochen verwenden (enthält viele Vitamine)
- Wir verwenden wenn immer möglich Rohzucker
- Auch Vegane Gerichte haben ihren Platz

➤ **Wir kochen was immer geht glutenfrei**

- Alle Saucen, Suppen (Mehlsuppe rausgenommen)
- Beilagen, Fleischgerichte, Fischgerichte
Teigwaren bieten wir nur für betroffene Gäste glutenfrei an
- Süßspeisen wo es möglich ist, sind auch glutenfrei (Tiramisu)
- Die grosse Fritteuse ist immer glutenfrei !!
- Das Brot backen wir selber

➤ **Wir bieten genügend laktosefreie Gerichte und Süßspeisen an**

- Suppen möglichst laktosefrei zubereiten, so können beim fertigstellen noch Rahm dazugeben. Suppen können auch mit Flora Plant abgeschmeckt werden (ausser Rieslingsuppe – ist unser Klassiker)
- Unsere Knusperkörbchen werden gluten- und laktosefrei zubereitet
- Kuchenteig wird auch laktosefrei zubereitet

➤ **Wir kochen nachhaltig**

- **Wegwerfen ist BÖSE** – wir verwerten alles was nur geht, auch wenn mal etwas misslingt, versuchen wir noch etwas daraus zu machen
- Wir servieren eher kleiner Portionen, dafür Nachschlag ist kostenlos. Somit reduzieren wir unnötige Abfälle und erhöhen die Gästezufriedenheit.