



Charte du restaurant

Notre cuisine est végétarienne, faite maison avec des produits bio, de saison et locaux, provenant en partie des jardins du domaine

- Cuisine végétarienne
- Le miel, les petits fruits, les variétés anciennes Pro Specie Rara, le jus de pomme et les autres produits du jardin sont mis à l'honneur dans nos menus
- Les fruits et les légumes sont de saison, d'origine locale principalement cultivés selon les principes de l'agriculture biologique
- Les citrons sont certifiés Max Havelaar et/ou issus de la production biologique
- Le pain est local
- Les desserts sont faits « maison » avec de la farine bio
- Le café et le thé sont bio et/ou issus du commerce équitable
- Les vins sont suisses: bio ou naturels
- Le restaurant répond aux exigences du label fait maison
- Vers le zéro déchet

