



Heimeli-Wellnessküche fantastisch & gesund

Vegetarisch - Vegan - Gluten-frei

Dank unserer Heimeli-Wellnessküche fühlen Sie sich bei uns auch nach dem Essen wohl. Sich bewusst ernähren bedeutet, das zu essen, von dem man weiss, dass es einem guttut. 10 % der Bevölkerung (Tendenz steigend), leidet an Lebensmittelunverträglichkeiten. Negative Reaktionen auf tierisches Eiweiss, Gluten, Glutamate, Konservierungsmittel etc. sorgen dafür, dass die Betroffenen die Freude am Auswärtsessen verlieren, ja sich kaum noch trauen in einem Restaurant zu essen. Wer zu uns ins Heimeli kommt, soll sorglos und mit Freude geniessen können.

Markus Koch hat während der letzten Monate unermüdlich Neues ausprobiert, vegane wie glutenfreie Gerichte, um künftig Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten und Veganer bei uns im Heimeli so zu verwöhnen, dass sie sich auch nach dem Essen wohl und glücklich fühlen.

Vegetarisch – vegan – glutenfrei... schön und gut, aber nicht immer ganz einfach. Angenommen wir schneiden auf einem Holzbrett ein Stück Butterzopf, so dürfen wir streng genommen auf demselben Brett kein Brot schneiden und dieses als vegan anbieten. Grundsätzlich müssten vegane von der nicht-vegane Küche streng getrennt sein. Dies erfordert jedoch einiges an Platz, der uns zurzeit einfach noch fehlt. Doch wir haben unsere Visionen und Ziele und wir hoffen, das wir diesbezüglich schon bald einiges umsetzen können.

Gäste, die an Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir uns zu informieren.

Beachten Sie unsere Sonderseite in der Speisekarte.