



rüsten schneiden rühren



reinbeissen

«Kochen ist für mich etwas Freudvolles», sagt unsere Köchin «und diese Freude rühre ich in Saucen, Teige und Suppen. So werden sie sämig, luftig und kraftvoll. Ich koche aus Überzeugung zum Wohl der Menschen im Bodana. Schön, dass hier auf gute Lebensmittel Wert gelegt wird.»

Im Bodana verarbeiten wir saisonale, frische, reife Lebensmittel. Wir kaufen in der Umgebung ein. Sind die regionalen Produkte in biologischer Qualität vorhanden, wählen wir diese. Der Hauptlieferant für Gemüse ist seit 2004 der Biohof von Andreas Andermatt in Steinach. Und das Fleisch, ebenfalls Bio-Knospe zertifiziert, beziehen wir seit 2003 hauptsächlich von der Fam. Rimle in Häggenschwil. Den Tee in Demeter-Qualität liefert uns seit 2005 der Ekkarthof in Lengwil. Langfristig setzen wir immer mehr auf biologische Lebensmittel. Umwelt- und sozialgerechte Herstellung ist uns wichtig.

Bei uns gibt es ein einziges, dafür hochwertiges Menü, anstelle von Auswahlmenüs mit Fertig- und Halbfertigprodukten. Um unseren Anspruch an Frische und Güte erfüllen zu können, stellen wir so viel wie möglich selber her, von der Saucenbasis über viele verschiedene Desserts bis hin zum Zopf am Sonntag. En Guete!

P.S. Die vollständige Lieferantenliste kann im Bodana bezogen werden.