

Bankettangebot



Gerne möchten wir Sie mit unserer frischen Küche verwöhnen. Wir haben Ihnen auf den nächsten Seiten kulinarische Köstlichkeiten zusammengestellt und sind überzeugt, dass Sie auf Ihre Favoriten stossen werden.

Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden oder anderslautende Wünsche haben, beraten wir Sie gerne. Sie erreichen uns von Montag bis Freitag während den Bürozeiten.

Wir freuen uns auf Sie.

Restaurant Cayenne

Telefon 041 925 68 15
E-Mail cayenne@braendi.ch

Deklarationen / Auszeichnungen

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch / Meeresfrüchte	Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach Empfehlungen des WWF wird in der Bezeichnung angegeben
Anderes	

Vegetarische und vegane Angebote sind folgendermassen gekennzeichnet



* vegetarisch



** vegan

Unverträglichkeiten

Wir bitten Sie, uns Unverträglichkeiten im Vorfeld bekannt zu geben. Wissen wir Bescheid, können wir allen Ihren Gästen gerecht werden.

Allgemeine Vertragsbedingungen

Bitte beachten Sie die allgemeinen Vertragsbedingungen auf den letzten Seiten.

Inhaltsverzeichnis

ZUM APERITIF	4
Knabberspass	4
Apéro Platten	4
Brot	4
Wrap Röllchen.....	5
Mini Sandwich	5
Meter-Baguette oder Meter-Zopf «Vegi und Käse»	5
Meter-Baguette oder Meter-Zopf «Fisch und Fleisch»	5
Apéro Häppchen	6
 SUPPEN	7
 SALATE	8
 HAUPTGERICHTE.....	9
Schwein	9
Kalb.....	9
Rind	9
Geflügel.....	10
Fisch	10
 VEGETARISCHE GERICHTE	11
 DESSERT	12
 GRILL- SWISSNESS	13
 GRILL- MEDITERRAN	14
 PASTA FESTIVAL.....	15
 ALLGEMEINE VERTRAGSBEDINGUNGEN.....	16

zum Aperitif

Knabberspass

Chips Nature oder Paprika (40g) 🍷	Fr.	3.00	pro Portion
Kezz Chips Salt (40g) 🍷	Fr.	4.00	pro Portion
Kezz Chips Sweet BBQ (40g) 🍷	Fr.	4.00	pro Portion
Kezz Chips Paprika (40g) 🍷	Fr.	4.00	pro Portion
Tortilla Chips (50g) mit Avocado-Dip & Tomatensalsa 🍷	Fr.	5.00	pro Portion
Erdnüsse gesalzen (50g) 🍷	Fr.	1.30	pro Portion
Wasabi Erdnüsse (50g) 🍷	Fr.	2.50	pro Portion
Nuss-Mix mit Meersalz (50g) 🍷	Fr.	4.70	pro Portion
Cashewkerne Curry (50g) 🍷	Fr.	5.00	pro Portion
Blätterteig Flûtes mit Kräutern (40g) 🍷	Fr.	3.50	pro Portion
Blätterteig Flûtes mit Speck (40g)	Fr.	4.20	pro Portion
Grissini nature (40g) 🍷	Fr.	4.00	pro Portion
Knoblauchbrot (40g) 🍷	Fr.	2.00	pro Portion
Engelberger Rauchwurst (40g)	Fr.	4.00	pro Portion
Sbrinzmöckli (40g)	Fr.	4.00	pro Portion
Olive, mariniert (50g) 🍷	Fr.	4.50	pro Portion
Tomaten, getrocknet (50g) 🍷	Fr.	4.50	pro Portion
Hirtenkäse mit Kräutern (50g) 🍷	Fr.	4.50	pro Portion
Saisonale Gemüsestäbchen mit dreierlei Dip-Saucen (100g) 🍷	Fr.	6.50	pro Portion

Apéro Platten

Gemischte Fleischplatte garniert (50g), inkl. Hausbrot (Salami, Lyoner, Kochschinken, Rohschinken, Rauchwurst)	Fr.	8.50	pro Portion
Gemischte Trockenfleischplatte garniert (50g), inkl. Hausbrot (Rohessspeck, Rohschinken, Rauchwurst, Salami, Trockenfleisch)	Fr.	9.50	pro Portion
Gemischte Käseplatte garniert (50g), inkl. Hausbrot 🍷 (Hart-, Halb-hart und Weichkäse)	Fr.	9.50	pro Portion
Gemischte Antipasti-Platte garniert (50g), inkl. Hausbrot 🍷 (diverse Grillgemüse, Olive, Dörrtomaten, Parmesan)	Fr.	9.50	pro Portion

Brot

Hausgemachte Brötli (40gr)	Fr.	1.20	pro Stück
Hausgemachtes Fitkornbrot (100gr)	Fr.	1.50	pro Stück

Wrap Röllchen

Avocado, Jalapeños, Mais 	Fr.	3.50	pro Stück
Rauchlachs, Frischkäse, Meerrettich	Fr.	4.00	pro Stück
Auberginenpüree, Tomate, Kichererbsen 	Fr.	4.00	pro Stück

Mini Sandwich

Laugen Brötchen

Camembert, Honig-Senf, Shiso 	Fr.	3.50	pro Stück
Räucherforelle, Dill, Zwiebel gepickelt	Fr.	4.50	pro Stück
Roastbeef, Tartarsauce, Knusperzwiebel	Fr.	4.50	pro Stück

Bauern Brötchen

geräucherter Karotte, süsse & scharfe Sauce, Sprossen 	Fr.	3.50	pro Stück
Schinken, Käse, Gurke	Fr.	3.50	pro Stück
Trockenfleisch, Frischkäse, Schnittsalat	Fr.	4.50	pro Stück

«Huus Brötli»

marinierte Randen, Hummus, Portulak 	Fr.	3.50	pro Stück
Thunfisch-Mousse, Kapern, Kopfsalat	Fr.	4.00	pro Stück
Mostbröckli, Apfel, Kresse	Fr.	4.50	pro Stück

Brioche Brötchen

Ei, Remoulade, Spinat 	Fr.	3.50	pro Stück
Rauchlachs, Dill-Senf, Salatherz	Fr.	4.50	pro Stück
Rindstatar, Sbrinz, Rucola	Fr.	5.00	pro Stück

Meter-Baguette oder Meter-Zopf «Vegi und Käse»

Auberginen und Mozzarella	Fr.	68.50	pro Meter
Humus und Shiso-Kresse	Fr.	68.50	pro Meter
Brie und Feigensenf	Fr.	68.50	pro Meter

Meter-Baguette oder Meter-Zopf «Fisch und Fleisch»

Lyoner und Senf	Fr.	68.50	pro Meter
Salami Nostrano	Fr.	68.50	pro Meter
Thonmousse	Fr.	68.50	pro Meter
Kochschinken und Ei	Fr.	68.50	pro Meter
Rohschinken und Parmesan	Fr.	71.50	pro Meter
Roastbeef und Tartarsauce	Fr.	71.50	pro Meter
Rauchlachs und Meerrettich	Fr.	71.50	pro Meter
Mostbröckli und Kräuter-Cantadou	Fr.	71.50	pro Meter

Apéro Häppchen

Kleine Köstlichkeiten (kalt)

Burrata, confierte Kirschtomaten 🍏	Fr.	4.00	pro Portion
Randen-Orangensalat, Zedernkerne 🍏	Fr.	3.00	pro Portion
Hummus, hausgemachtes Knäckebrot, Feigen 🍏	Fr.	3.50	pro Portion
Ziegenfrischkäse, Honig, Baumnuss 🍏	Fr.	3.50	pro Portion
Bruschetta, Tomaten, Zwiebel 🍏	Fr.	3.50	pro Portion
Bruschetta, Rindstatar	Fr.	5.00	pro Portion
Bruschetta, Olivenpaste 🍏 🍏	Fr.	4.00	pro Portion
Vitello Tonnato	Fr.	5.00	pro Portion
Entenbrust geräuchert, Couscous	Fr.	5.00	pro Portion
Saibling-Ceviche, Pumpernickel, Granatapfel	Fr.	4.50	pro Portion
Lachstatar, Toast	Fr.	3.50	pro Portion
Gebeizter Lachs mit Avocado	Fr.	5.00	pro Portion

Kleine Köstlichkeiten (warm)

Fatayer (Teigtaschen) mit Spinat und Feta 🍏	Fr.	4.00	pro Portion
Frühlingsrolle mit pikantem Dip 🍏	Fr.	3.00	pro Portion
Risotto Bällchen und Safran 🍏	Fr.	4.50	pro Portion
Pilz Tortilla 🍏	Fr.	4.00	pro Portion
Quiche vegetarisch 🍏	Fr.	3.50	pro Portion
Quiche mit Speck und Zwiebeln	Fr.	4.00	pro Portion
Hacktätschli mit rassischer Sauce	Fr.	4.50	pro Portion
Schinkengipfeli	Fr.	3.00	pro Portion
Dattel im Rohschinkenmantel	Fr.	3.50	pro Portion
Black Tiger Crevetten mit Knoblauch	Fr.	5.50	pro Portion

Suppen

Weissweinsuppe  	Fr.	7.50	pro Portion
Maissuppe  	Fr.	7.50	pro Portion
Kräutercrèmesuppe  	Fr.	7.50	pro Portion
Tomatensuppe, Croutons  	Fr.	7.50	pro Portion
Karotten-Ingwersuppe  	Fr.	7.50	pro Portion
Gemüsebouillon, Gemüseeinlage  	Fr.	6.50	pro Portion
Rindsbrühe mit Flädli	Fr.	6.50	pro Portion
Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Bohnen und Pasta)  	Fr.	7.50	pro Portion
Tom Kha Gai (Kokosmilch, Poulet, Zitronengras)	Fr.	8.50	pro Portion
Tom Kha Gung (Kokosmilch, Crevetten, Zitronengras)	Fr.	8.50	pro Portion

Ist Ihr Lieblingssuppe nicht dabei? Teilen Sie uns Ihren Wunsch gerne mit – unsere Küchencrew prüft mit Freude, was sich für Sie zaubern lässt.

Salate

Klassiker

Bio Gartensalat mit Croûtons, Ei, Kresse und französischem Dressing 	Fr.	8.50	pro Portion
Gemischter Salat mit Kernen und Sprossen französischem oder italienischem Dressing 	Fr.	10.50	pro Portion

Frühling

Bio Jungsalat, Radieschen, Croûtons, Sprossenmix, Kerbel Dressing 	Fr.	10.50	pro Portion
Bio Schnittsalat Zedernkerne, Hobelkäse, Zitronen Dressing 	Fr.	11.00	pro Portion
Spargelsalat, Tomaten-Vinaigrette 	Fr.	12.50	pro Portion

Sommer

Bio Kopfsalat, Gurken, Radieschen, Hirtenkäse, Rosapfeffer Dressing 	Fr.	10.50	pro Portion
Bio Gartensalat, Kresse, Sesamblättertieg, Erdbeer Dressing 	Fr.	11.50	pro Portion
Tomaten, Büffelmozzarella, Honigmandeln, Balsamico Dressing 	Fr.	13.50	pro Portion

Herbst

Bio Herbstsalat, Birnen, Sbrinz, Kürbis Dressing 	Fr.	11.00	pro Portion
Bio Schnittsalat, Kabis, Stangensellerie, Avocado, Marroni Dressing 	Fr.	11.50	pro Portion
Nüsslisalat, Speckwürfeli, Käsecroûtons, Ei, Senf Dressing	Fr.	13.50	pro Portion

Winter

Bio Wintersalat, Chioggia Rande, karamellisierten Baumnüssen, Orangendressing 	Fr.	11.00	pro Portion
Bio Schnittsalat, Sellerie, Apfel Haselnuss Dressing 	Fr.	11.50	pro Portion
Nüsslisalat, Speckwürfeli, Käsecroûtons, Ei, Senf Dressing	Fr.	13.50	pro Portion

*Die Bio-Salate kommen aus der Bio-Gärtnerei in Baldegg, ein Betrieb von Brändi.

Hauptgerichte

Schwein

Schnitzel, Pilz-Rahmsauce, Tagliatelle, buntes Gemüse	Fr. 28.00	pro Portion
Cordon- bleu, Greyerzer, Rohschinken, Tomaten-Chutney, Pommes frites, Marktgemüse	Fr. 35.00	pro Portion
Ragout, Safransauce, Kartoffelstampf, Wurzelgemüse	Fr. 32.00	pro Portion
Bierbraten, Serviettenknödel, Sauerkraut	Fr. 32.00	pro Portion
Steak, Kräuterbutter, Kartoffelgnocchi, Marktgemüse	Fr. 33.00	pro Portion

Kalb

Geschnetzeltes «Zürcher Art», Rösti Kroketten, saisonales Gemüse	Fr. 37.00	pro Portion
Saltimbocca, Polenta, Peperonata	Fr. 42.00	pro Portion
Haxe Gremolata, Safranrisotto, Marktgemüse	Fr. 37.00	pro Portion
Cordon- bleu, Greyerzer, Rohschinken, Tomaten-Chutney, Pommes frites, Marktgemüse	Fr. 48.00	pro Portion
Schulterbraten, Cassis-Perlzwiebeln, Kartoffelgratin, Schmorkarotten	Fr. 40.00	pro Portion
Paillard, Kräuterseitlinge, Kräuterbutter Bratkartoffeln, Sprossengemüse	Fr. 41.50	pro Portion
Rahmgulasch, Kartoffelstampf, Tomate mit Kräutern gefüllt	Fr. 41.50	pro Portion

Rind

Suure Mocke, Kartoffelpüree, Speck-Bohnen	Fr. 38.00	pro Portion
Tafelspitz, Meerrettich, Salzkartoffeln, Blattspinat	Fr. 31.00	pro Portion
Roastbeef rosa gebraten, Sauce Béarnaise, Nudeln, Marktgemüse	Fr. 48.50	pro Portion
Geschnetzeltes Stroganoff, Paprikasauce, Peperonistreifen, Champignons, Essiggurken, Reis	Fr. 41.50	pro Portion

Geflügel

Poulet-Limetten-Curry, Spinat, Stangensellerie, Thai Basilikum, Parfumreis	Fr. 32.00	pro Portion
Pouletbrust, Pankomantel, Currysauce, Wildreis, Banane	Fr. 32.50	pro Portion
Maispouardenbrust, Kräuterrisotto, Marktgemüse	Fr. 34.50	pro Portion
Poulet-Schenkelsteak, Thymiankartoffeln, Peperonata	Fr. 30.00	pro Portion
Piccata, Spaghetti, Tomatensauce, Marktgemüse	Fr. 33.00	pro Portion

Fisch

Lachsforelle, Limettenrisotto, Spinat, Kräutermix	Fr. 38.00	pro Portion
Pochierter Saibling, Weissweinsauce, Dillreis, Marktgemüse	Fr. 39.00	pro Portion
Fish and Chips, Knusperkartoffeln, Remouladensauce, Erbsenpüree	Fr. 33.00	pro Portion

Vegetarische Gerichte

Älplermagronen, Apfelmus, Röstzwiebeln	Fr. 22.50	pro Portion
Gemüse- Piccata, Kirschtomaten, Basilikum-Spaghetti, Rucola	Fr. 25.50	pro Portion
Sonnenblumenhack, Orecchiette, Dörrtomaten, Oliven	Fr. 25.50	pro Portion
Parmigiana (Tomaten-Auberginen-Auflauf), Basilikum	Fr. 25.50	pro Portion
Rotes Thai Curry, Tofu, Sprossen, Edamame, Basmati	Fr. 25.50	pro Portion
Erbsen-Limetten-Curry, Tofu, Asiatisches Gemüse, Basmati	Fr. 23.50	pro Portion
Gebackene Ochsenherztomaten, Feta, Taboulé	Fr. 23.50	pro Portion
Aubergine, Sojahack, Sultaninen, Reis	Fr. 25.50	pro Portion
Frischkäse Ravioli, Caponata, Oliven, Rauchmandeln	Fr. 23.50	pro Portion
Rosmarin-Selleriepüree, Falafel, Oliven, Selleriekraut	Fr. 23.50	pro Portion
Steinpilzrisotto, Balsamico, Thymian, Gorgonzola	Fr. 26.50	pro Portion
Linsen Dal, Naan Brot	Fr. 23.50	pro Portion

Vegetarischen Gerichte, können nach Absprache auch vegan zubereitet werden. Bitte melden Sie entsprechende Wünsche bei der Auswahl.

Dessert

Crema Catalana, Portwein Feigen 	Fr.	8.50	pro Portion
Tiramisu classic 	Fr.	8.50	pro Portion
Cheesecake mit Beeren 	Fr.	9.00	pro Portion
Schokoladenmousse «Duo zweierlei»  	Fr.	8.50	pro Portion
Streuselkuchen, saisonalen Früchte, Mandel Glace  	Fr.	8.50	pro Portion
Gebrannte Crème, Nusscherbe  	Fr.	9.00	pro Portion
Baileys Parfait, Fruchtkompott 	Fr.	9.00	pro Portion
Parfait Grand Manier 	Fr.	9.00	pro Portion
Panna Cotta, saisonale Fruchtsauce  	Fr.	9.00	pro Portion
Weisse Mocca Crème, Rosa Streusel  	Fr.	9.00	pro Portion
Schokoladen-Ingwerküchlein, Mangosorbet  	Fr.	8.50	pro Portion

Ist Ihr Lieblingsdessert nicht dabei? Teilen Sie uns Ihren Wunsch gerne mit – unsere Küchencrew prüft mit Freude, was sich für Sie zaubern lässt.

Grill- Swissness

Fr. 48.50 pro Person

Kalbsbratwurst
Schweinshalssteak
Pouletbrüstli
Grillkäse

Saucen

Kräuterbutter, Schnittlauch- Sauerrahm 

Beilagen

Folienkartoffel 
Gemüsespiess 

Knusprige Brotauswahl (Ruchbrot, Bürli, Vollkornbaguette) 

Salatbuffet

Verschiedene Blattsalate mit French und Italien Dressing 
Kartoffelsalat 
Rüebli Salat 

Dessert

Gebrannte Crème 
Fruchtsalat 

Grill- Mediterran

Fr. 62.50 pro Person

Salsiccia mild und pikant
Zitronen-Pouletbrust
Flank Steak vom Rind
Doradenfilet mit Kräutern
Gemüse-Halloumi-Spiess

Saucen

Aioli, Tomatensalsa, Parmesanmousse 

Beilagen

Patatas Bravas 
Zucchini, Pilze 
Cherrytomaten, rote Zwiebeln 

Salatbuffet

Antipasti-Platte 
Gemischter Blattsalat und Rucola mit Balsamico 
Pastasalat mit Dörrtomaten 
Büffelmozzarella mit San Marzano-Tomaten 
French und Italien Dressing 

Knusprige Brotauswahl, Ciabatta 

Dessert

Crema Catalana 
Früchteplatte 
Tiramisu classic 

Pasta Festival

Hauptgerichte zur Auswahl

Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola-Sauce und Nüssen 

Maccheroni mit Dörrtomaten-Sugo und Blattpetersilie 

Schmorgemüse-Cannelloni mit Paprikasauce 

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Safransauce 

Tagliatelle al Ragù

Spaghetti Carbonara

Penne Cinque Pi 

Rindfleisch Lasagne mit Tomatensauce

Desserts zur Auswahl

Panna cotta mit saisonalen Früchten 

Tiramisu 

Torta della Nonna 

Fruchtsalat 

Stracciatella Eis 

Buffet komplett

Fr. 39.00 pro Person

Sie wählen aus den oben aufgeführten Vorschlägen

- 3 Hauptgerichte
- 2 Desserts

Warmes Buffet

3 Hauptgerichte

Fr. 30.00 pro Person

Dessertauswahl

2 Dessert nach Wahl

Fr. 9.00 pro Person

Zusätzliche Auswahlwünsche werden entsprechend aufgerechnet.

Allgemeine Vertragsbedingungen

Teilnehmerzahlen

Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens vier Arbeitstage vor Ihrem Anlass. Die von Ihnen gemeldete Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Blumen und Menükarten

Die passende Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass die persönliche Note. Sie können die Blumen gerne selbst mitnehmen oder auf Wunsch, übernehmen wir die Bestellung des passenden Blumenschmucks. Die Kosten gehen in vollem Umfang an Sie als Veranstalter.

Menükarten mit dem Titel Ihres Anlasses und unserem Logo stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Getränke

Eine schöne Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Wir beraten Sie gerne. Sie können Ihren Lieblingswein mitbringen. Wir servieren ihn gerne. Für die Serviceleistung verrechnen wir CHF 27.00 pro 75-cl-Flasche als «Zapfengeld».

Geschlossene Gesellschaften

Gerne öffnen wir von Montag- bis Freitagabend das Restaurant exklusiv für Sie und Ihre Gäste. An Samstagen sind wir auf Wunsch ebenfalls für Sie da.

Unsere normalen Öffnungszeiten sind von Montag bis Freitag von 08:00 bis 16:00 Uhr.

Gerne sind wir danach und an Samstagen zu nachfolgenden Konditionen für Sie da.

Mindestumsatz für Abend- und Samstaganlässe

Für geschlossene Gesellschaften am Abend sowie an Samstagen gilt grundsätzlich ein Mindestumsatz von CHF 3'500.00. Wird dieser Mindestumsatz durch die konsumierten Speisen und Getränke nicht erreicht, wird die Differenz bis zum Mindestumsatz von CHF 3'500.00 zusätzlich verrechnet.

Gastro- Zuschlag bei kleineren Anlässen

Gerne prüfen wir auch Anfragen, bei denen der vorgesehene Umfang des Mindestumsatz von CHF 3'500.00 nicht erreicht wird. In solchen Fällen kann anstelle des Mindestumsatzes ein Gastro-Zuschlag vereinbart werden. Dieser wird zusätzlich zu den konsumierten Speisen und Getränken verrechnet und deckt den personellen sowie betrieblichen Zusatzaufwand für den Anlass.

Im Angebot weisen wir den voraussichtlich anfallenden Gastro-Zuschlag transparent aus. Die definitive Verrechnung erfolgt auf Basis des tatsächlich entstandenen Aufwands.

Verlängerung bis maximal 01.00 Uhr möglich

Dauert Ihr Anlass über Mitternacht hinaus, verrechnen wir in jedem Fall ab 00.00 Uhr die Personalkosten bis Feierabend wie folgt:

Fachpersonal Service	CHF	64.00	pro Stunde inkl. Nachtzulage
Fachpersonal Küche	CHF	64.00	pro Stunde inkl. Nachtzulage

Letzte Runde	24.15 Uhr
Zeit um nach Hause zu gehen	01.00 Uhr

Bezahlung

Bitte bezahlen Sie die Rechnung innert 30 Tagen. Unsere Preise sind, netto inkl. 8.1% MWST.

Annullierung von Anlässen

Wenn unsere schriftliche Auftragsbestätigung bei Ihnen eingetroffen ist, gilt der Anlass als definitiv gebucht. Wird ein gebuchter Anlass abgesagt verrechnen wir:

Bis 60 Tage vor dem Anlass, Keine Verrechnung.

59 bis 30 Tage vor dem Anlass 20% der Auftragssumme gemäss Auftragsbestätigung.

29 bis 15 Tage vor dem Anlass 50% der Auftragssumme gemäss Auftragsbestätigung.

Ab 14 Tage vor dem Anlass 100% der Auftragssumme gemäss Auftragsbestätigung.

September 2026



brändi

Mehr möglich machen.

Qualitätsversprechen Gastronomie Brändi

Brändi betreibt drei Restaurants im Kanton Luzern und produziert täglich rund 1'200 Menüs. Gastronomie ist zentral für Brändi, da die Küchen- und Restaurantarbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigungen beliebt sind. Es sind etwa 50 Personen im Gastronomiebereich tätig.

REGIONALITÄT & SAISON

Brändi kauft Produkte regional und in der Schweiz ein. Saisonales Gemüse stammt wo immer möglich aus der eigenen Biogärtnerei in Baldegg. Unsere Menüs sind hochwertig und saisonal.

ETHIK

Wir bieten nachhaltige Qualität. Das Tierwohl ist uns wichtig. Wir bevorzugen Fleisch aus der Schweiz oder dem nahen Ausland. Beim Kauf von Fisch und Meeresfrüchten folgen wir den WWF-Empfehlungen.

UMWELT

Durch Zusammenarbeit mit wenigen Lieferanten reduzieren wir Umweltbelastungen und vermeiden unnötige Fahrten und Flugware. Wir trennen Abfälle sorgfältig und setzen uns als Mitglied von United Against Waste gegen Lebensmittelverschwendung ein.

MITARBEITENDE

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung. Unsere Teams unterstützen die Inklusion von Menschen mit Beeinträchtigung und fördern ihre Weiterentwicklung.

REKLAMATIONEN

Wir schätzen Feedback, um die Qualität unserer Leistungen zu verbessern. Wir legen Wert darauf, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und zufrieden sind.

KUNDEN UND GESCHÄFTSPARTNER

Wir verhalten uns fair gegenüber Kunden und Partnern und arbeiten konstruktiv mit Kollegen zusammen. Offenheit für neue Ideen und individuelle Anliegen zeichnen uns aus. Unsere Flexibilität und Zuverlässigkeit sind unsere Stärken.



Gunther Von der Crone
Abteilungsleiter Restaurants Cayenne
und Bison, Sursee