

# PHILOSOPHIE

## Rübis & Stübis

### Schnörkellos

Anstatt mit üppigen Garnituren überraschen zu wollen,  
bieten wir ein transparentes Angebot, das hält, was es verspricht.

Unsere Grundvoraussetzungen sind  
die Zusammenarbeit mit regional verwurzelten Lieferanten  
sowie

die gerechte Haltung von Nutz- und Schlachttieren.

Ob Tier oder pflanzliches Gewächs,  
jedes Produkt hat bei uns denselben kulinarischen ‚Stellenwert‘  
und wird liebevoll zubereitet.

Jede Basis für Suppen & Saucen sowie Träger für Geschmack und Farbe gewinnen wir selber aus  
den uns verfügbaren, frischen Produkten & deren Grundbeschaffenheiten.

Fertige Tiefkühlprodukte & künstliche Geschmacksträger oder Konservierungsstoffe sucht man in  
unserer Küche vergebens.

Erlesene, frische Produkte ‚von nebenan‘  
und deren raffiniertes Zusammenspiel sind unsere Leidenschaft.

Unsere ‚ehrliche‘ Küche garantiert einen  
Nachhaltigen Umgang mit allen Lebensmitteln.

### Lieferanten

F i s c h C H

Kundelfingerhof (Schlatt)

F l e i s c h C H

Metzgerei Boos (Flaach), Bungerthof (Berg am Irchel), Heinz Höneisen (Andelfingen)

G e m ü s e & F r ü c h t e

Heinz Höneisen (Andelfingen), Bungerthof (Berg am Irchel), Cortesi (Schaffhausen)

M i l c h p r o d u k t e & E i e r & G l a c é C H

Chäs-Hütte (Kloten), Bungerthof (Berg am Irchel), Fam Hagenbucher (Niederwil), Gelatito (Buchberg)

G e b ä c k

Bäckerei Schneider (Flaach)

Wir orientieren uns immer an gesund und nachhaltig gewonnenen Produkten (Bio, IP, MSC)  
und meiden den Gebrauch von Palmöl.