



Signet Beste Qualität

Restaurant Löwen Nussbaumen

Unser Qualitätsversprechen an Sie

Das Signet „Beste Qualität“ steht in unserem Betrieb nicht für ein blosses Versprechen, sondern für einen verbindlichen Standard, den wir in allen Bereichen konsequent umsetzen. Es umfasst sämtliche Berührungspunkte Ihres Aufenthalts – von der Auswahl der Zutaten über die Zubereitung bis hin zum Ambiente und dem persönlichen Service.

Unser Anspruch ist es, Ihnen nicht nur eine Mahlzeit, sondern ein ganzheitliches Erlebnis auf höchstem Niveau zu bieten.

Gesamtheitlicher Qualitätsanspruch

„Beste Qualität“ bedeutet für uns, dass alle Elemente unseres Angebots aufeinander abgestimmt sind und einem klar definierten Anspruch folgen. Qualität ist dabei kein Zufall, sondern das Resultat strukturierter Prozesse, sorgfältiger Auswahl und gelebter Verantwortung gegenüber unseren Gästen.

Ausstattung und Ambiente

Unsere Räumlichkeiten sind so gestaltet, dass sie eine angenehme und stilvolle Atmosphäre schaffen. Die Einrichtung folgt einem klaren Konzept, das sowohl Ästhetik als auch Funktionalität berücksichtigt. Hochwertige Materialien, gepflegte Infrastruktur sowie eine durchdachte Raumgestaltung tragen dazu bei, dass Sie sich bei uns wohlfühlen können.

Die Sauberkeit sämtlicher Gästebereiche wird regelmässig überprüft und entspricht jederzeit hohen hygienischen Anforderungen.

Gemütlichkeit und Raumgefühl

Ein wesentlicher Bestandteil unseres Qualitätsverständnisses ist die Gemütlichkeit. Diese entsteht durch das Zusammenspiel von Licht, Raumaufteilung, Möblierung und Servicekultur. Unsere Gäste sollen sich willkommen fühlen und die Möglichkeit haben, ihren Aufenthalt in entspannter Atmosphäre zu geniessen.

Wir achten bewusst auf ausreichende Platzverhältnisse zwischen den Tischen, sodass Privatsphäre und Komfort jederzeit gewährleistet sind.

Lärmniveau und Akustik

Ein angenehmes Gesprächsklima ist für uns zentral. Deshalb legen wir grossen Wert auf ein ausgewogenes Lärmniveau. Durch geeignete Massnahmen in der Raumgestaltung und Organisation des Betriebs stellen wir sicher, dass störende Geräuschkulissen vermieden werden.

Unser Ziel ist es, Ihnen eine Umgebung zu bieten, in der Gespräche in angenehmer Lautstärke möglich sind.



Herkunft und Qualität der Lebensmittel

Die Auswahl unserer Lebensmittel erfolgt nach strengen Kriterien. Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte aus der Schweiz. Dabei legen wir besonderen Wert auf Frische, Saisonalität und nachvollziehbare Herkunft.

Beim Einsatz von Fleisch achten wir darauf, dass dieses entweder aus Schweizer Produktion stammt oder von sorgfältig geprüften Produzenten im Ausland bezogen wird, die unseren hohen Anforderungen an Tierwohl, Qualität und Nachhaltigkeit entsprechen.

Frische und Zubereitung

Alle Gerichte werden mit frischen Zutaten zubereitet. Wir verzichten bewusst auf unnötige Vorverarbeitung und setzen stattdessen auf handwerkliche Qualität und sorgfältige Zubereitung.

Unsere Küche arbeitet nach klar definierten Prozessen, die sicherstellen, dass jedes Gericht unseren Qualitätsansprüchen entspricht.

Hygiene und Sauberkeit

Die Einhaltung höchster Hygienestandards ist für uns selbstverständlich und nicht verhandelbar. Unsere Küche wird regelmässig gereinigt und kontrolliert. Sämtliche Abläufe entsprechen den gesetzlichen Vorgaben der Schweiz sowie den Empfehlungen der Branchenverbände.

Lebensmittelsicherheit und Sauberkeit haben oberste Priorität – zum Schutz unserer Gäste und unseres Betriebs.

Personal und Service

Unser Team ist ein zentraler Bestandteil unseres Qualitätsversprechens. Wir legen grossen Wert auf fachliche Kompetenz, gepflegtes Auftreten sowie eine respektvolle und zuvorkommende Haltung gegenüber unseren Gästen.

Unser Personal wird sorgfältig ausgewählt und kontinuierlich geschult. Ziel ist es, Ihnen einen aufmerksamen, professionellen und gleichzeitig authentischen Service zu bieten.

Regionale Getränke und Weine

Wenn immer möglich, bevorzugen wir Getränke und Weine von regionalen Produzenten. Damit unterstützen wir lokale Strukturen und können gleichzeitig eine hohe Qualität sowie Transparenz in der Herkunft gewährleisten.

Unsere Auswahl wird bewusst zusammengestellt und regelmässig überprüft, um Ihnen ein stimmiges und hochwertiges Angebot zu präsentieren.

Kontinuierliche Weiterentwicklung

Qualität ist für uns kein statischer Zustand. Wir überprüfen unsere Leistungen laufend und entwickeln uns kontinuierlich weiter. Rückmeldungen unserer Gäste nehmen wir ernst und nutzen diese gezielt zur Verbesserung unseres Angebots.



Verbindlichkeit des Qualitätsversprechens

Das Signet „Beste Qualität“ ist für uns eine Verpflichtung. Es dient nicht nur als Orientierung für unsere Gäste, sondern auch als interner Massstab für unser tägliches Handeln.

Wir stehen dafür ein, dass die in diesem Dokument beschriebenen Grundsätze konsequent umgesetzt werden.

Nussbaumen, im März 2026