

BEITRITSVERFAHREN LABEL FAIT MAISON

traditionelle Restaurants, öffentlich zugänglich

Das Label steht allen Arten von Gastronomiebetrieben offen. Es ist nicht auf eine Schweizer oder regionale Küche ausgerichtet, sondern stellt die hausgemachte Zubereitung der Gerichte in den Fokus. Hausgemacht heisst, von Grund auf mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Produkten vor Ort zu kochen. Gerichte, welche die Anforderungen gemäss Pflichtenheft des Labels Fait Maison nicht erfüllen, müssen in der Speisekarte entsprechend deklariert werden.

**Alle weiteren Informationen finden Sie unter
labelfaitmaison.ch**

1



Lesen Sie diese Dokumente aufmerksam

- Pflichtenheft
- FAQ der tolerierten Produkte

2



Füllen Sie das online Antragsformular aus unter "Label erhalten"

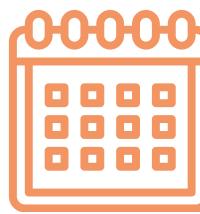
Sie erhalten daraufhin die Vereinbarung zur Unterzeichnung.

3



Senden Sie uns die unterschriebene Vereinbarung zurück

4



Erstkontrolle vor Ort

- nach Vereinbarung
- ca. 45 - 60 min.
- Diskussion Entwurf Speisekarte (mit Elementen des Labels)
- Rundgang in der Küche, Economat, Kühlraum, Tiefkühler

5



Schicken Sie uns das Menü mit den notwendigen Änderungen
siehe Art. 7 des Pflichtenhefts

6



Das Label wird bestätigt

- Sie erhalten die gegengezeichnete Vereinbarung retour mitsamt Aufkleber und Rechnung (CHF 350/Jahr; pro rata)
- Sie sind in der Geokarte als zertifizierter Betrieb verzeichnet
- Unangemeldete Kontrolle innerhalb von 2 Jahren

BEISPIEL SPEISEKARTE

VORSPEISEN

TAGESSUPPE / KALTSCHALE <i>Unser Personal verrät Ihnen unser aktuelles Angebot</i>	13.-
WINTERSINFONIE Mostbröckli Randen Birne Brie Honig	18.-
RINDSZUNGE Sauerkraut Jus Meerrettich Petersilie	22.-
SCHWARZER TRÜFFEL (1GRAMM 4FR) Tagliolini handgemacht von Pastinella aus der Schweiz Wachtelei Eigelb-Emulsion Rahm Micro Leaves	24.-

HAUPTGANG

TUNA TATAKI Clementine Karotten Chia Edamame Valle Maggia	46.-
RINDSFILET LUMA 200G Züri Frites mit knusprigem Schalenrand* Winter Gemüse Kräuterbutter Jus	58.-
HUMMERSCHWÄNZE Wurzelgemüse Süßkartoffeln Hummerbutter Micro Leaves	67.-
FLEISCHLOS GLÜCKLICH Saisonales Ravioli von Feinessen by Tobias Buholzer aus Rüschlikon Beurre Noisette Micro Leaves	29.-
MISTKRATZERLI Züri Frites mit knusprigem Schalenrand* Beurre Noisette Knoblauch Peperoncini	38.-

NACHSPEISEN

EISKAFFEE (ohne oder mit Schuss) Kaffee-* & Vanille-Glace Rahm	12.-
GLACE Vanille Schoggi Kaffee* Johannisbeeren	5.-
APFELRINGE IM TEIG Pistazien Vanille Zimt	13.-



* entsprechen nicht den Kriterien des Labels Fait Maison