



Rössli Illnau 2023.

Ein Rösslisprung zurück in die Zukunft.

Tradition seit 1821.

Klassisch modern, raffiniert einfach, schlicht einzigartig.

83.08 km

Radikal regional.

Mit gutem Gewissen geniessen.

(Und alles ausser 08/15.)





Rössli Illnau











Arbeitsweise:

Analytisch, strukturiert, kreativ, präzise: «Keep It Simple And Stupid!»

Mind-Set:

Gastfreundlich, charmant, unkompliziert, das Gute bewahren, in die Zukunft transformieren, Trends im Auge.

Fazit Betriebskonzept & Angebot 2023:

- Klares Statement zu Frische und Region
- Beitrag zur Umwelt prominenter kommunizieren
- Hommage und Revival
- Klarer und verkaufsfördernder
- Kräutergarten noch prominenter
- Kein Meeresfisch, kein Überseewein
- Nose-to-Tail
- Menü mit Weinbegleitung



- regional & verankert
- 95 % aller Rohstoffe aus der Schweiz & alle Lieferanten im Umkreis von 83.03 km
- Versierter Gastgeber & viel Know How auf Ebene Betriebsführung / Wirtepatent
- Hommage & Transformation
- Solide Planung & Trends im Auge
- Dorfzentrum & Treffpunkt





Regionalität

regionale Obst- und Gemüse-Lieferanten

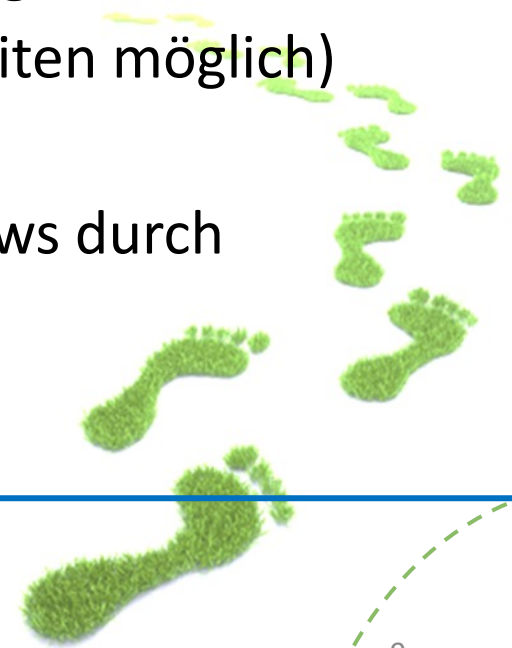
regionale Metzger

Foodwaste

tägliche Anlieferung
& kurzfristige Nachlieferungen

individuelle Portionsgrößen
(auch kleinere Einheiten möglich)

Vermeidung No-Shows durch
Reservation Policy





Regionalität

regionale Obst- und Gemüse-Lieferanten

regionale Metzger

Foodwaste

tägliche Anlieferung
& kurzfristige Nachlieferungen

individuelle Portionsgrößen
(auch kleinere Einheiten möglich)

Nachservice!

Vermeidung No-Shows durch
Reservation Policy

Meldung Gäste bis 72 Stunden vor Anlass

