

30. März bis 24. Mai 2024

SPARGEL

Im Frühling servieren wir Ihnen Gerichte mit grünem Spargel aus Kalifornien und weissem aus Cavaillon.



LADESTATION FÜR ELEKTROAUTOS

Neu können Sie bei uns neben dem Hotel gegen eine kleine Gebühr Ihr Elektroauto aufladen.



OFFENE LEHRSTELLEN

Per Sommer 2025 sind bei uns die Lehrstellen
als KOCH und als RESTAURANTFACHFRAU/MANN noch offen.
Gerne geben wir jungen, motivierten Schulabgängern Auskunft
und würden uns freuen, sie in unserem Team begrüssen zu dürfen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Bewerbung
per Post oder E-Mail. Für Fragen oder weitere Auskünfte:
Thoms Lätt: 032 / 661 10 23

UNSERE ERFOLGREICHSTEN

Ramona Günter: Kochlehre 2014 - Note 5,5 (Beste des Kantons)
Dominic Hongler: Kochlehre 2018 - Note 5,5 (Zweitbester des Kantons)
Marianne Pfister: Kochlehre 2015 - Note 5,4 (Zweitbeste des Kantons)
Sarah Schluep: Kochlehre 2019 - Note 5,3 (Zweitbeste des Kantons)
Tobias Müller: Kochlehre 2016 - Note 5,2 (Drittbesten des Kantons)

