

LEITBILD ANOAH - PLANT BASED

MENSCHEN MIT ESSEN GLÜCKLICH MACHEN

Im ANOAH geht es nicht nur um das Essen, sondern um das ganze Erlebnis. Für unser Menü verwenden wir ausschliesslich pflanzliche Lebensmittel, welche wann immer möglich biologisch angebaut werden und regional sowie saisonal sind.

Der Genuss steht dabei klar im Vordergrund

Wir wollen die Gäste aus ihrem Alltag entführen und sie in eine andere Welt eintauchen lassen

Es sollen unvergessliche Abende werden, mit noch unvergesslicherem Essen

Wir wollen die Welt zum positiven verbessern, den Einfluss als Koch und Gastronom nutzen und den pflanzlichen Lifestyle aufs nächste Level bringen.

Unser unbändiges Interesse Neues zu erlernen, zählt zu unseren grössten Stärken. Wir wollen nachhaltig sein in allen Aspekten; mit der Umwelt, allen Mensch aber auch wirtschaftlich.

Kein Foodwaste
Ein Menü
Möglichst wenig Plastik

„Der Gast ist zwar König, doch zu Gast in unserer Familie.“

Wir wollen einer der führenden Arbeitsgeber in der Gastronomie werden. Das Wohlergehen unserer Mitarbeiter:innen und unserer Gäste liegt uns am Herzen.

