



TAFELN
BEI KÖNIGIN
NATUR

WARTEGG.CH

Schloss Wartegg ist ein qualitativ anspruchsvoller Hotelbetrieb mit Stil und hoher Qualität. Von Hotellerie Suisse wurde der Betrieb als ***Superior-Hotel eingestuft und das facettenreiche Konzept mit dem Prädikat ‚Unique‘ ausgezeichnet. Das Schloss liegt in einem Englischen Park mit Sicht auf den Bodensee und verfügt über einen grossen, biologisch-dynamisch bewirtschafteten Garten.

Das mit 13 GaultMillau-Punkten dotierte Restaurant verbindet Spitzenküche mit Freilandprodukten. Der vegetarischen Küche wird gebührend Raum eingeräumt. Die Küche - auf der Basis biologischer Anbauprodukte - ist mit dem Gütesiegel ‚Bio-Knospe‘ zertifiziert.

Das Restaurant hat 40 Sitzplätze. Die Fest- und Seminarräume bieten 60 Gästen Platz und die Gartenterrasse umfasst 60 Sitzplätze. Das Hotel verfügt über 25 Einzel- und Doppelzimmer mit 46 Betten.

Zur Verstärkung unseres jungen, engagierten Teams suchen wir auf die kommende Sommersaison:

Chef de Partie w/m 100% (in Jahresanstellung)
welche/r Kochkunst kreativ und mit Leidenschaft umsetzt

Servicefach-Mitarbeiter w/m 100% (Saisonstelle)
verantwortungsbewusste Fachkraft

Service-Praktikant w/m 100% (Saisonstelle)

Sie verfügen über das nötige fachliche Feuer, bringen Ihre Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie ein und freuen sich Neues zu lernen. Ihr Herz schlägt für Bioprodukte, Slow Food und Regionalität. Es bereitet Ihnen Freude, Kräuter und Zutaten im Garten kennenzulernen. Qualität und Handwerk sind Ihre Passion.

Als MitarbeiterIn an der Front sind Sie eine offene, fröhliche Persönlichkeit und arbeiten gerne in einem kleinen Team. Sie freuen sich in einem Hotel zu arbeiten, wo ein persönlicher, kompetenter und gehobener Service gepflegt wird.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige schriftliche Bewerbung mit Foto auf direktion@wartegg.ch.

Sandro Zimmermann, Küchenchef
Dörte Zimmermann, Restaurantleiterin
Imelda Senn & Richard Butz, Gastgeber