



Schloss Wartegg ist ein Hotelbetrieb mit hohem Qualitätsanspruch und eigenständiger Betriebsphilosophie, stilvoll und hochwertig renoviert. 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 Gault-Millau-Punkten dotierte Restaurant verbindet Spitzenküche mit Freiland-produkten. 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 befristet bis Ende Oktober eine/n

## Koch/Köchin 50-100%

welche/r Kochkunst kreativ und mit Leidenschaft umsetzt

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.

Dürfen wir Sie näher kennenlernen? Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige schriftliche Bewerbung mit Foto auf [direktion@wartegg.ch](mailto:direktion@wartegg.ch).

Simon Romer, Küchenchef  
Richard Butz, Hotelleiter