



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 dem grünen Michelin Stern und 13 GaultMillau-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 ein.e

Köchin/Koch, 80 - 100% (Option auf Chef de Partie) welche.r Kochkunst kreativ und mit Leidenschaft umsetzt

Du verfügst über das nötige fachliche Feuer und bringst eine abgeschlossene EFZ Ausbildung mit. Du hast bereits Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie gesammelt und freust Dich Neues zu lernen. Dein Herz schlägt für Bioprodukte, Slow Food und Regionalität. Es bereitet Dir Freude, Kräuter und Zutaten im Garten kennenzulernen. Qualität und Handwerk sind Deine Passion.

Dürfen wir Dich näher kennenlernen? Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige, schriftliche Bewerbung mit Foto an kueche@wartegg.ch.

Simon Romer, Küchenchef
Richard Butz, Hotelleitung

