

Herkunft, Hintergrund und Ideologie

Unser Restaurant bietet traditionelle Familienrezepte aus Süd-Vietnam an. Wir möchten unseren Gästen ein abwechslungsreiches Speisenangebot anbieten, indem einige Gerichte an unserer Fusionsküche angelehnt sind. Der Name "Vietdura" setzt sich zusammen aus der Abkürzung von Vietnam (Viet) und den ersten zwei Buchstaben der Vornamen Duyen + Ralph. Zudem soll der Name mit dem Wort "Verdura" assoziiert werden, da die vietnamesische Küche sehr Gemüse und Kräuter reich ist.

Wir legen grossen Wert darauf, Gemüse aus der Region zu verwenden, dies führte uns zu der **Firma Beerstecher AG aus Dübendorf**. Wir waren von Ihrer Produktentwicklung, dem CO₂-Fussabdruck, dem geringen Energieverbrauch und der nachhaltigen Bearbeitung der Böden begeistert. Leider ist diese Zusammenarbeit nur in saisonaler Form möglich.

Für die Fleischsorten (Rind, Poulet) erreichten wir eine Zusammenarbeit mit dem Label **Suisse Garantie und Swiss Gourmet Poulet**. Sie sind ein Garant für ein hohes Tierwohl und erfüllen unsere hohen Qualitätsanforderungen in jeder Hinsicht. Unsere Küche verwendet ausschliesslich Schweizer Freilandeier vom **Geflügelhof Höri**. Ausserdem ist unsere Küche **frei von Glutamat**.

Dieses Geschäftsmodell erhöht unseren Einkaufspreis, jedoch ist es für uns wichtig, die Gesundheit und das Wohl unserer Gäste sowie der Tiere zu schützen. Unser Ziel war es, unseren CO₂-Ausstoss durch unsere Partnerwahl zu minimieren. Unsere Philosophie basiert auf der Überzeugung, dass wir unser Bestes tun, um unseren Gästen, den Tieren und unserer Umwelt gerecht zu werden.

Deklaration

Poulet	Schweiz, (Swiss Gourmet Poulet)
Rind + Schweinefleisch	Schweiz, (Suisse Garantie)
Eier	Schweiz, (Freiland)
Gemüse	Schweiz, Vietnam, Thailand
Ente	China
Crevetten	Vietnam

unsere Partner

