


*Restaurant | Pension | Catering*

## FEIN & SEIN

fein & sein, das etwas andere Restaurant im Schwarzsee, serviert seinen Gästen in wohlthuendem Ambiente köstlich kreative Speisen. Eine feine Auswahl an hausgemachten vegetarischen Speisen stehen ebenso zur Auswahl wie exquisite Fleischgerichte. Zu fein & sein gehören auch 10 geschmackvoll eingerichtete Zimmer sowie ein Cateringservice.

Das Restaurant, die Pension und der Cateringservice fein & sein sind Teil des 2020 eröffneten Gesundheitszentrums an der Schwarzseestrasse 158, 1716 Schwarzsee (FR).

 [www.feinundsein-schwarzsee.ch](http://www.feinundsein-schwarzsee.ch)

**fein & sein**  
RESTAURANT | PENSION | CATERING



## FEIN UND SEIN AG

Die Firma fein und sein AG ist als Aktiengesellschaft organisiert, die den Betrieb eines Restaurants, Cateringservices sowie die Vermietung von Pensionszimmern bezweckt. Der Sitz und die Räumlichkeiten der fein und sein AG befinden sich im Gesundheitszentrum an der Schwarzseestrasse 158, 1716 Schwarzsee (FR).

Die fein und sein AG wurde 2019 von Raphaela und Roland Hammer, Monika Ziehli und Gianni Balducci gegründet. Die Aufgaben des Verwaltungsrates teilen sich Raphaela Hammer, Gianni Balducci und Renato Buchs. Die Geschäftsleitung liegt in den Händen von Raphaela und Roland Hammer.

## UNSERE AUFGABE

fein & sein ist ein Restaurant, ein Cateringservice und eine Pension der etwas anderen Art. Es ist Teil des Gesundheitszentrums und doch wirtschaftlich eigenständig. Allen Gästen, ob Kursbesuchern, Kunden der Ateliers, Passanten oder Stammgästen, bietet fein & sein ein Ort des freudvollen, echten Genusses und eine Oase des Wohlfühlens. Das Gastgeberpaar Raphaela und Roland Hammer sind mit ihrer Non-Profit-Einstellung und ihrem humanistisch geprägten Wesen die ideale Besetzung für die Führung und Leitung des Restaurants, der Pension und des Cateringdienstes.

## UNSERE MOTIVATION

Essen ist mehr als ein Grundbedürfnis des Menschens.  
Essen ist Freude,  
Essen ist Genuss,  
Essen ist Energie pur.

Wir möchten unsere Gäste im stimmigen Ambiente kulinarisch verwöhnen. Es ist unser Herzensanliegen, ihnen mit leichten und energievollen Speisen etwas Gutes zu tun. Diese Freude und Leidenschaft weitergeben zu dürfen, ist für uns die grösste Motivation.



## UNSERE WERTE

Der wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln ist für uns zentral. Dazu gehört die beinahe komplette Verwertung von Nahrungsmitteln. So hat zum Beispiel auch das wertvolle Karottenkraut seinen Platz auf unseren Tellern. Es ist unser Bestreben, die Zutaten für unsere Speisen, möglichst von lokalen Partnern zu beziehen, die ihre Arbeit aus Überzeugung und mit Leidenschaft tätigen. Es ist uns wichtig, dass sich bei uns alle willkommen fühlen. Unsere Speisen sind deshalb von bester Qualität, so oft wie möglich hausgemacht und sorgfältig zubereitet, um auch Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien höchsten Genuss bieten zu können.

## REGIONALE VERANKERUNG

Mit unserem Projekt dürfen wir das vielseitige kulinarische Angebot im einmaligen Schwarzseegebiet ergänzen und erweitern. Wir sind Teil dieser wunderschönen Region. Zusammen mit den lokalen Partnern und unseren einheimischen Mitarbeitenden pflegen wir echte Sensler-Gastfreundschaft, ganz speziell auch zu den Einwohnern des Schwarzseetales.

