

Kronenregelung

Um die Qualität der Gilde-Betriebe zu beurteilen hat die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen schon vor einigen Jahren eine Selbstdeklaration und –bewertung des Betriebes, die sogenannte "Kronenregelung" eingeführt. Diese Beurteilung wird jährlich überprüft und garantiert dem Gast Qualität, Sicherheit und das Wissen darum, "dass in allen Gilde-Betrieben besonderer Wert auf eine gepflegte Tischkultur gelegt wird". Die Kronen-Regelung besagt nicht, wer wie viele Kronen hat. Es geht darum, dass der Gast ein differenziertes Bild hat, in welche Art Restaurant er gehen möchte. Über die Vielfalt und die verschiedenen Konzepte der einzelnen Gilde-Betriebe sind wir sehr stolz. Es sind bis zu 3 Bewertungen möglich.

Folgende Qualitätsrichtlinien gelten nach unserem Kriterienkatalog:



Einfach und gemütlich

Gemütlicher und einfacher Gildebetrieb mit eher kleiner Speisekarte. Klassische, gute Küche.



Traditionell und renommiert

Namhafter Gildebetrieb mit fundierter klassischer Küche.



Ausgezeichnet und Kunstfertig

Umfassende Dienstleistung. Ausgesuchtes Angebot, basierend auf einem hohen Grad an Kochkunst.

Ist in mindestens einem anerkannten Gourmetführer verzeichnet (12 Punkte Gault-Millau oder 2 Gabeln Michelin).



Hochstehend und beispielhaft

Detailliert ausgebaute Serviceleistung. Gildebetrieb mit exquisiter und beispielhafter Küche.

Ist mindestens in zwei anerkannten Gourmetführern verzeichnet (14 Punkte Gault-Millau oder 3 Gabeln Michelin).

Ab 3 Kronen erwarten wir, dass der Gast empfangen und platziert wird. Stoff-Tischwäsche ist selbstverständlich. Brotteller und ein Amuse-bouche gehören zum Angebot. Ab 4 Kronen sollte zu 95% alles hausgemacht sein. Übrigens heisst frisch angerührt noch lange nicht hausgemacht. Ein selbst auferlegtes Qualitäts-Gütesiegel, welches nur in der Gilde existiert.

CREDO - wir sind stolz auf unsere Vielfalt in der Gastronomie