«8610 RESTAURANT»

REGIONAL – AUTHENTISCH – VERBINDEND

Das «8610 Restaurant», ein Gastronomiebetrieb des Werkheim Uster, verbindet regionale Küche mit einer einladenden Atmosphäre – getragen von einer Haltung, die weit über den Tellerrand hinausreicht.

Frische Kräuter und frisches Bio-Gemüse vom Werkheim-Betrieb «Gartenraum» werden in der Küche des «8610 Restaurant» zu feinen Gerichten verarbeitet.

Auf der «8610»-Karte stehen saisonale Gerichte aus frischen, regionalen Zutaten voller Kreativität im Handwerk und einem klaren Bekenntnis zur Nachhaltigkeit. Ein Grossteil des Gemüses und der Kräuter stammt aus dem eigenen Werkheim-Betrieb «Gartenraum», ergänzt durch regionale Produkte aus langjährigen Partnerschaften.

Das Küchenteam verarbeitet die Zutaten täglich frisch und setzt sie je nach Saison und Verfügbarkeit gekonnt in Szene. Diese Kombination findet sich in unserem Überraschungsmenü, wahlweise mit Fleisch oder in vegetarischer Variante.

WO GENUSS AUF GELEBTE INKLUSION TRIFFT

Was das «8610 Restaurant» ausserdem auszeichnet, zeigt sich nicht nur kulinarisch: Menschen mit Beeinträchtigung und unterschiedlichen Fähigkeiten arbeiten hier Hand in Hand mit erfahrenen Gastronomiefachpersonen und prägen gemeinsam den Restaurantalltag auf Augenhöhe, ohne Inszenierung, ganz authentisch.

Inklusion ist gelebter Alltag, spürbar im Team wie auch im Kontakt mit den Gästen. So entstehen nicht nur Gerichte mit Charakter, sondern Begegnungen, die bleiben. Wer das «8610 Restaurant» besucht, erlebt ehrliche Gastfreundschaft, gelebte Regionalität und eine Küche, in der Genuss und Verantwortung selbstverständlich zusammengehören.

8610restaurant
werkheim uster

INFO

Weitere Informationen unter
8610restaurant.ch

ADVERTORIAL Fotos: Mirco Redertechner/Easypictures.ch (2), beigestellt