



Vorgehen, Grundvoraussetzungen & Bewertungsrichtlinien.

Vorgehen

Nach einer Selbsteinschätzung der Betriebe, werden diese von einer unabhängigen Fachjury evaluiert. Folgende Bewertungsrichtlinien werden angewendet um bei den «Typischen Schweizer Restaurants» mitzumachen.

Grundvoraussetzungen (alle müssen erfüllt werden)

1. **Speiseangebot***
Die Speisekarte besteht hauptsächlich aus regionalen und/oder Schweizer Spezialitäten
2. **Marketing**
Die Restaurants verfügen über eine eigene Webseite und E-Mailadresse. Ein professioneller Gesamtauftritt (ansprechendes und hochwertiges Bildmaterial & Text) ist vorhanden.
3. **Qualität**
Die Restaurants weisen ein eigenes Online-Bewertungssystem auf mit einer positiven Gästebewertung von 80% (z.B. 4/5, 8/10, etc.).

Bewertungsrichtlinien (3 von 5 müssen zwingend erfüllt werden)

4. ***Speiseangebot**
Die Speisekarte besteht hauptsächlich aus regionalen und/oder Schweizer Spezialitäten. Die Produkte stammen mehrheitlich aus der Schweiz, idealerweise aus der Region. Es wird auf die saisonale Produkteverwendung geachtet. Die Herkunft der Produkte ist auf der Speisekarte deklariert.
5. **Getränkangebot**
 - a. **Weinangebot**
Das Weinangebot weist mindestens Weine aus 4 verschiedenen Weinregionen der Schweiz auf (z.B. Graubünden, Tessin, Jura, Wallis, Waadt, Genf, Zürich, Schaffhausen, etc.)
 - b. **Bierangebot**
Das Bierangebot umfasst mehrere Schweizer Biere und idealerweise auch regionales Bier.
6. **Authentizität**
Die Betriebe haben sich mit dem traditionellen regionalen Standort architektonisch und konzeptionell auseinandergesetzt und/oder ist historisch mit der Region verankert/historisch gewachsen. Der Gesamteindruck umfasst von Speise- und Getränkeangebot bis hin zum Ambiente ein regionales und/oder schweizerisches Erlebnis.

Keine Systemgastronomie und keine Restaurantketten mit globaler Marketinggruppierungen werden akzeptiert.
7. **Attraktive Lage**
Die Betriebe befinden sich am See, auf dem Land, in den Bergen. Restaurants in stark verbauten oder lärmigen Lagen können ausgeschlossen.
In der Stadt sollen sich die Restaurants im besten Fall in der Altstadt oder an attraktiver, zentraler Lage befinden.