



TERRA COTTA

Leitbild

**Restaurant – Bar – Vinothek
Hauptstrasse 27 Schmerikon**

Das **Lokal** soll Alle ansprechen, Leute vom Dorf und den angrenzenden Gemeinden, welche sich **kulinarisch** und **emotional** verwöhnen lassen wollen.

Wir sind bestrebt ein **einladendes**, aufgestelltes und **warmes Ambiente** zu bieten. Die lockeren Steh- Verweil- und Herumlaufmöglichkeiten und das **Naturdekor** „Terrakotta“ sollen den Gast in eine andere „Welt“ verführen.

Terra Cotta will seine Gäste **herzlich** und **freundlich** willkommen heissen. **Zuvorkommend** wollen wir auf die Wünsche der Kunden eingehen. Der **aufmerksame Service** hat oberste Priorität. Zusätzlich besteht unser Ziel darin, das **Gourmet-Erlebnis** untermalt vom südlichen **Ambiente** mit dem **Preis** in **Einklang** zu bringen.

Das Speiseangebot wird saisonal, **leicht** und **kreativ** gestaltet und hausgemacht zubereitet. Die **Mittelmeerküche** steht im Zentrum. Als Hausspezialität werden **würzige Spiesse** vom Grill, begleitet mit **frischen Kräutersaucen** feilgeboten. Auch Kombinationen mit „Trends“ und **weinangepassten Gerichten** (viel Vegetarisches) wird Beachtung geschenkt.

Das grosse **Weinangebot** mit einer Vielfalt verschiedenster **Provenienzen** vorallem aus **Europa** mit Spezialitäten aus der **ganzen Welt** bildet den Schwerpunkt beim Getränk. Aber auch alkoholfreie/alkoholhaltige **Getränke** und erfrischende **Drinks** runden das gesamte Angebot ab.

Esswaren und **Getränke** verkaufen wir auf die Nachfrage und Möglichkeit ausgerichtet auch **über „d’Gass“**. Die **Weine** und **Spirituosen** verkaufen wir direkt aus dem Keller. Die diversen **Dekorationen** mit Schwerpunkt **Terrakotta** werden Interessenten ebenfalls angeboten.

Durch die **freundschaftliche Zusammenarbeit** im Team wollen wir das Wohlbefinden von uns und unseren Gästen steigern. Herzlichkeit und Fröhlichkeit soll im Terra Cotta gelebt werden. Sei es im Umgang mit Mitarbeitern, Arbeitskollegen oder mit Kunden, wir wollen immer den „**Menschen**“ **im Vordergrund** sehen.

Unser Interesse liegt darin, mit Gastbetrieben der Region wie auch mit unseren Lieferanten **fair zusammen zu arbeiten** um den Standort attraktiver zu gestalten.

Durch stete **Optimierung** und **Effizienz** wollen wir **Zusatzgeschäfte** im **Weinhandel** und im **Cross Selling** angehen und ausbauen.