



Kulinarische Weltreise der Radnationen für externe Gäste und Besucher der Ausstellung

Eine nachhaltige, kreative Menüreise von Montag bis Freitag – inspiriert von Radsport-Nationen wie Österreich, Schweiz, Italien, Frankreich, Spanien, USA, Japan, Deutschland/Baden-Württemberg, Belgien, Argentinien und England. Jede Woche bringt landestypische Spezialitäten für Frühstück, Mittagessen und Nachmittag – liebevoll interpretiert mit regionalen, saisonalen Zutaten.



Aktionswoche 58: Schweizer Woche – Velo fahre, d'Schwiiz entdecke und guet ässe!



KW 42 12.10.–16.10.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Zopf mit Butter und Honig (F,17,18,19a) & Milchkaffee 5,00 €	Birchermüsli (F,19a) & Kakao 5,00 €	Gipfeli: Schweizer Croissant (F,19a) & Café crème 5,00 €	Brötchen mit Schweizer Käse und Konfitüre (F,17,19a) & Tee 5,00 €	Frisches Landbrot mit Schinken und Ei (S,17,18,19a) & Orangensaft 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Appenzeller Käsenudeln mit würzigem Bergkäse und hausgemachtem Apfel-Zwiebel-Confit (F,17,19a,24) 12,50 €	"Ghackets mit Hörnli": Rinderhackfleisch in Bratensauce mit Hörnli-Nudeln, geriebenem Schweizer Käse und Apfelmus (R,17,19a,24) 15,50 €	Walliser Ofenkartoffel mit Bratkäse (Raclette-Käse) und hausgemachtem Essiggemüse (F,17,24) 12,50 €	"Voessen": Zartes Rinderragout mit Zwiebeln und Röstgemüse, dazu hausgemachtes Kartoffelstock (Püree) (R,17,24) 15,50 €	"Voessen": Zartes Rinderragout mit Zwiebeln und Röstgemüse, dazu hausgemachtes Kartoffelstock (Püree) (R,17,24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Nussgipfel (F,17,18,19a,27) & Ovomaltine 5,00 €	Rüblükuchen (F,17,18,19a,27) & Milchkaffee 5,00 €	Bündner Birnbrot/Früchtebrot (F,19a,27) & Tee 5,00 €	Zuger Kirschtorte (F,17,18,19a) & Milchkaffee 5,00 €	Engadiner Nusstorte (F,19a,27) & warme Milch 5,00 €

Unsere Getränkespezialitäten:

Cafe Crema, Latte macchiato oder Cappuccino = 3,00 €, Espresso = 2,00 €, Softdrinks 0,33 l oder Wasser 0,5 l = 2,00 €

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die aufgeführten Preise für das Mittagessen gelten für externe Gäste und Besucher der Ausstellung. Unsere Gerichte werden ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsmitteln und gentechnisch manipulierten Zutaten hergestellt. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die Allergene entnehmen sie bitte dem Aushang im Restaurant. Bei den Abläufen in der Küche und der Zubereitung unserer Speisen haben die Sicherheit und Gesundheit unserer Gäste höchsten Stellenwert. Wir trennen unsere Zutaten, um eine Übertragung von möglicherweise vorhandenen Spuren von Allergenen auf andere Zutaten zu vermeiden, können dies jedoch trotz größter Sorgfalt nicht vollständig ausschließen. Änderungen vorbehalten. Wir verwenden jodiertes Speissalz.