

SPEISE- KARTE

Vorspeisen und Snacks

Bauernsalat mit Poulet

Tomaten, hartgekochtes Ei
und goldbraun geröstete
Croûtons

Schweizer Mozzarella-Zopf

Tomatenwürfel
auf Rucola-Bett

Käse-Auswahl «Tour de Suisse», Brot und Trockenfrüchte

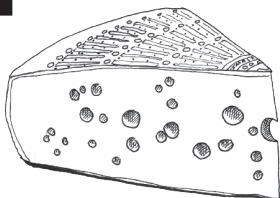
Appenzeller®, Emmentaler AOP,
Le Gruyère AOP, Sbrinz AOP
und Tête de Moine AOP

Bündnerfleisch IGP und Alpkäse L'Etivaz AOP

Brot, Butter, Silberzwiebeln
und Essiggurken

Cervelat-Salat, Käse und rote Zwiebeln

Emmentaler AOP, rote Zwie-
beln und pikante Vinaigrette



Hauptgerichte

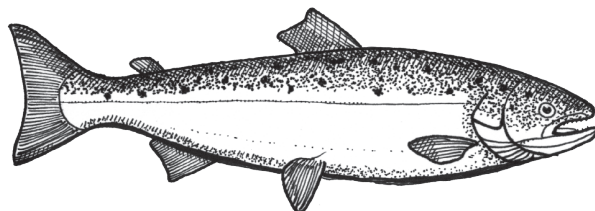
Puschlaver Pizzoccheri

Buchweiznudeln mit
einer Variation von Gemüse,
Kartoffeln und Alpkäse an
Salbeibutter

Felchenfilets aus dem Genfersee an Zitronenbutter

Salzkartoffeln
und feiner Blattspinat

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti



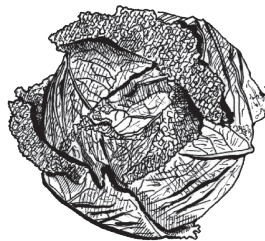
Rote Tessiner Polenta mit Lukanighe

Fondue «moitié-moitié»

Le Gruyère AOP
und Vacherin Fribourgeois AOP

Schweizer Rindscarpaccio

Rucola, gehobelter Sbrinz AOP,
Basilikum-Olivenöl



Käse & Desserts

Meringue mit Greyerzer Doppelrahm

Schweizer Schokoladenmousse

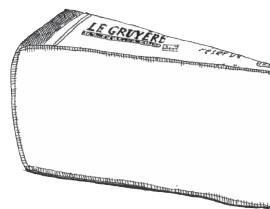
Uri Stierli

Basler Läckerli-Tiramisu

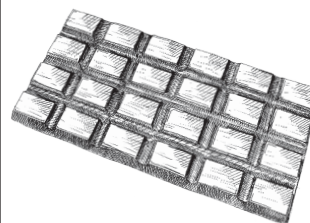
Café Gourmand

Käse-Auswahl «Tour de Suisse», Brot und Trockenfrüchte

Appenzeller®, Emmentaler AOP,
Le Gruyère AOP, Sbrinz AOP
und Tête de Moine AOP



Kindermenü



Gericht der Karte als Kindermenü Sirup oder Wasser Schokoladenmousse

Regionale Spezialitäten gemäss Eventprogramm

Basel (18.5. – 7.6.15)

Lachsfilet nach Basler Art

Kalbsleber nach Basler Art

Zürich (15.6. – 5.7.15)

Zürcher Wurst vom Grill, Kartoffelsalat und scharfer Senf

Zürcher Oberländer Käseteller

Tessin (6.7. – 26.7.15)

Tessiner Fleischplatte

Panna Cotta mit Nüssen und Pastefrolle-Biskuits aus dem Bedretttotal

Uri (27.7. – 16.8.15)

Alpkäseteller

Altdorfer- oder Seedorfer-Pastete

Graubünden (26.8. – 8.9.15; 30.9. – 6.10.15)

Capuns

Nusstorte

Genf (9.9. – 29.9.15)

Longeole IGP mit Sauvigny-Linsen und Genfer Cardi-Gratin AOP

Zwetschgenkuchen

Wallis (12.10. – 31.10.15)

Walliser Teller

Walliser Trockenfleisch IGP,
Rohschinken, Trockenwurst,
getrockneter Speck, Walliser
Roggenbrot AOP

Käseschnitte mit Walliser Raclette AOP

powered by:



operated by:



PADIGLIONE SVIZZERO
EXPO MILANO 2015