

Medienmitteilung

22. November 2012

Glarner Spezialitäten in allen Schweizer Marché® Restaurants

„Chänd züenis!“: Glarner Wochen bei Marché®

Vom 26. November bis 6. Januar steht das Glarnerland bei den Schweizer Marché® Restaurants im Zentrum. Die Bergregion empfiehlt sich dabei nicht nur als touristisches Ziel, sondern auch als kulinarische Entdeckung. Im Angebot sind typische Glarner Spezialitäten und bei einem Wettbewerb mit attraktiven Preisen haben die Gäste die Chance, das Glarnerland selbst zu erleben.

Hörnli, Halbrahm, Reibkäse und natürlich Schabziger – das sind die wichtigsten Zutaten für echte „Glarner Zigerhörel“. Mit gedünsteten Zwiebelringen und Apfelmus wird diese würzige Spezialität nebst anderen Glarner Köstlichkeiten vom 26. November bis 6. Januar an den 14 Schweizer Marché® Standorten angeboten. Die Mitarbeiter tragen die weltbekannten Glarner Tüechli und versprühen so den urigen Glarner Charme. Auch sonst hüllen sich die beliebten Restaurants ganz in Glarner Atmosphäre mit Landschaftsbildern der beeindruckenden Bergwelt auf Riesendisplays und Plakaten. Ein Erlebnis für alle Sinne.

Mitmachen und das Glarnerland entdecken

Bei einem attraktiven Tablettset-Wettbewerb präsentiert der Bergkanton sein vielfältiges Freizeitangebot für die kleine Pause vom Alltag. Verlost werden eine Übernachtung im Chalet Hotel Ahorn Braunwald, ein 1-Tages-Trekking mit Packziegen, eine GeoGuide Sardona Tour „Weltberühmte Lochsite“, eine exklusive Besichtigung der Confiserie Läderach, Tageskarten der Sportbahnen Elm, Kerenzerberg und Braunwald, Schabziger Mühlen mit Stöckli und Kochbuch sowie rote Glarner Tüechli.

Marché® trägt die Schweiz in die Welt

Während sich in der Schweiz alles ums Glarnerland dreht, stehen die Marché® Restaurants länderübergreifend im Zeichen der „Swiss Classics“ und bieten Schweizer Spezialitäten an. Das dazu passende saisonale Rezeptheft ist kostenlos in allen Marché® Restaurants sowie auf der Website marche-restaurants.com/promotion erhältlich.

Für weitere Informationen:

Marché International
Nicole Maissen
Head of Marketing & Communications
Alte Poststrasse 2
CH-8310 Kempththal
Phone +41 (0)52 355 55 50
Fax +41 (0)52 355 55 09
nicole.maissen@marche-int.com
www.marche-restaurants.com

Kanton Glarus
Kontaktstelle für Wirtschaft
Christian Zehnder
Zwinglistrasse 6
CH-8750 Glarus
Phone +41 (0)55 646 66 12
Fax +41 (0)55 646 66 09
Christian.Zehnder@gl.ch
www.glarus.ch

MARCHÉ INTERNATIONAL



2. Seite



Die Marché® Mitarbeiter im Glarnerland-Look servieren würzige „Glarner Zigerhöreli“ und knusprige Röstli mit Glarner Alpkäse.

Glarner Zigerhöreli für 4 Personen

350 g Hörnli kochen. 4 dl Halbrahm zusammen mit 50 g geriebenem Schabziger und 50 g Reibkäse 3 Min. köcheln, mit Pfeffer und wenig Muskat und Tabasco abschmecken. Hörnli & Sauce vermischen und anrichten. Garnieren mit Ringen einer gedünsteten Zwiebel. Nach belieben nachwürzen. Dazu passt Apfelmus oder Salat. Garniertipp: Apfelscheibe entkernt, roh oder kurz mit Butter und Zucker glasiert mitservieren.

Marché International und Mövenpick Restaurants sind Unternehmensbereiche der Mövenpick Gruppe, die unter den Marken Marché®, Cindy's Diner sowie Mövenpick Restaurants gastronomische Betriebe an Autobahnen, Flughäfen und weiteren Hochfrequenzlagen betreiben. Im Jahr 2011 erzielten sie zusammen einen Umsatz von CHF 375.7 Millionen. Die Unternehmensbereiche sind in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Slowenien, Norwegen, Ungarn, Kroatien, Singapur, Indonesien, Südkorea, Malaysia und Kanada tätig und beschäftigen rund 3'900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.