



Vielfältiges kulinarisches Angebot auf dem Festgelände

Um den zahlreichen Festbesucherinnen und Festbesuchern am «Eidgenössischen» 2013 auch in kulinarischer Hinsicht ein Erlebnis zu bieten, wurde bei der Zusammenstellung des Verpflegungsangebots auf viel Abwechslung geachtet. Ob währschaft oder leicht, traditionell oder modern, süss oder salzig: An den zahlreichen Verpflegungsständen, in den Verbands- und Festzelten oder an der Muni-Bar kommt jeder anspruchsvolle Gaumen auf seine Kosten.

Direkt bei der Schwingergasse sowie rund um die Arena bis hin zum Campingplatz stehen über 45 verschiedene Verpflegungsstände für die hungrigen Festbesucherinnen und Festbesucher bereit. Das Angebot reicht von der währschaften Bauernbratwurst über süsse Crêpes, das traditionelle «Ghackets mit Hörnli», Pizza, Schnitzelbrote, Schwinger- und Fackelspiesse, Zanderfilet, Risotto, Chäsprägel, Speckrösli, Hamme, Käseschnitten, Chaschüechli, Bündner und Appenzeller Spezialitäten bis zum würzigen Raclette und endet hier nicht. Auf Schleckmäuler warten Zuckerwatte, Magenbrot, gebrannte Mandeln, Caramel, Biberfladen, Kokosmakronen, Birnbrot, Birnweggen und Kilbikuchen.

Daneben bieten die Verbandszelte, das Königszelt und die Muni-Bar zahlreiche gluschtige Spezialitäten in traditioneller und gemütlicher Atmosphäre an. In den Verbandszelten bewirten die Vignerons-Lutteurs Vaudois, der Mittelländische Schwingerverband, der Emmentalische Schwingerverband, der Seeländische Schwingerverband, die SCL Tigers und die Micarna ihre Gäste. Und selbstverständlich findet jeder Hungrige und Durstige in den sieben grossen Festzelten etwas nach seinem Gusto. Je nach persönlicher Vorliebe ist er oder sie beispielsweise in der «Lushütte», im «Hüpfenboden», im «Gohl» oder in der «Lämpematt» richtig:

- | | |
|----------------------|---|
| Lushütte | Gastgeber: Egger's Catering / Red Grizzly Saloon
Spezialitäten: Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Spätzli und Gemüse, Grizzly-Spiess mit Baked Potatoes und vieles mehr |
| Hüpfenboden | Gastgeber: PIRATES
Spezialitäten: Guggeli und Pouletvariationen, heisser Schinken, Kartoffelsalat, Baked Potatoes, Salate und vieles mehr |
| Gitzschnübeli | Gastgeber: mille portails
Spezialitäten: Emmentaler Geschnetzeltes, Rindsentrecôte, Schweizer Forellenfilets, Schupfnudelpfanne und vieles mehr |
| Fritzenfluh | Gastgeber: GALFRI Catering & Events
Spezialitäten: Schwingersteak, Schweinsgeschnetzeltes, Äplermagronen mit Apfelmus und vieles mehr |
| Chalberweid | Gastgeber: G.U.S. / Twenty Four Seven Catering
Spezialitäten: Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes, Beinschinken, Bärezipfu und vieles mehr |

Gohl Gastgeber: Beaulieu / Linde / Spahni
Spezialitäten: Suure Mocke mit Spätzle, Schweinsbraten mit Kartoffelstock, Cervelat-Salat und vieles mehr

Lämpematt Gastgeber: Pop Art
Spezialitäten: Schweinshalsbraten mit Kartoffelsalat, Schwinger-Hörnli mit Gehacktem, Schüblig und vieles mehr

Für weitere Auskünfte:

ESAF 2013 Burgdorf im Emmental

Hannes Imboden, Abteilungsleiter Fest

031 381 27 20

Burgdorf, 2. August 2013