

## Neu bei McDonald's Schweiz: Zürigschnätzlets und Bratwurst mit Röstli

Crissier, 28. September 2011 – **Wie bringt man berühmte Schweizer Gerichte wie beispielsweise Zürigschnätzlets, Bratwurst mit Röstli oder Raclette in einen Burger? McDonald's Schweiz stellt vom 5. Oktober bis 15. November mit den „Schwiizer Wuche“ erneut unter Beweis, dass mit Innovation, Kreativität und hochwertigen Zutaten diese Fusion ein kulinarischer Genuss ist. Nebst dem bekannten McRaclette erweitern zwei Kreationen, die in der Schweiz und nur für die Schweiz entwickelt wurden, das Angebot: der McZüri und der McGrillschnägg.**

"Wir lassen uns davon inspirieren, was die Schweizerinnen und Schweizer am liebsten essen. Mit dem McZüri und dem McGrillschnägg überraschen wir die Gäste mit einem neuen, einzigartigen Geschmackserlebnis, das auf traditionellen Schweizer Rezepten basiert", erklärt Thomas Truttmann, Marketing & Communications Director McDonald's Schweiz. Beide Burger wurden vom McDonald's Team in Crissier kreiert und in Zusammenarbeit mit den Schweizer Lieferanten Bell, Frigemo und Fortisa entwickelt.

### **Premiere 1: McZüri**

Mit dem McZüri bietet McDonald's Schweiz erstmals einen Burger mit 100 Prozent Kalbfleisch an. Das zarte Hackplätzchen aus reinem Schweizer Kalbfleisch wird kombiniert mit einer knusprigen Röstli, karamellisierten Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat, Champignons, einem Brötchen aus IP-Suisse-Weizen und einer würzigen Pilzsauce, die dem McZüri seinen unverkennbaren Geschmack verleiht.

### **Premiere 2: McGrillschnägg**

Auch beim McGrillschnägg stand eine Schweizer Spezialität Pate. Die geringelte Grillwurst aus 100 Prozent Schweizer Schweinefleisch wird serviert mit Röstli, grillierten Zwiebeln, knusprigem Speck und einer würzigen Senfsauce. Übrigens, speziell für den McGrillschnägg wurde ein Vollkornbrot mit Roggenschrot ausgewählt.

### **Altbewährtes: McRaclette**

Ergänzt werden die beiden Innovationen vom bekannten Schweizer Burger, der inzwischen auch im Ausland Erfolge feiert: dem McRaclette. Mit zartem Schweizer Rindfleisch, drei Kaltbach-Raclette-Scheiben von Emmi und den unverzichtbaren Gurken und Zwiebeln trifft er seit langem den Schweizer Geschmack. Eine Raclette-Pfeffer-Sauce und das Ciabatta-Brot machen den Raclette-Geschmack vollkommen.

### **„Schwiizer Wuche“-Burgers sind abwechslungsreich im Angebot**

Jeder Burger ist zwischen dem 5. Oktober und 15. November 2011 zweimal während einer Woche erhältlich. Der McZüri und der McRaclette kosten einzeln 7.90, im Menu Small 12.50 und im Menu Medium 13.70 Franken. Der McGrillschnägg gibt's einzeln für 7.10, im Menu Small für 11.90 und im Menu Medium für 13.10 Franken.

Passend zu den „Schwiizer Wuche“ bieten die über 150 Restaurants drei saisonale Dessert-Kreationen an: den McFlurry Toblerone, den McFlurry Ovomaltine und das Sundae Cailler.

### **McDonald's an der Olma 2011**

Die „Schwiizer Wuche“ passen hervorragend zur Olma, der grössten Schweizer Landwirtschaftsmesse in St.Gallen. Vom 13. bis 23. Oktober 2011 ist McDonald's Schweiz wie schon in den vergangenen fünf Jahren mit einem Informationsstand präsent. 2011 steht etwas Besonderes auf dem Programm: Im McDonald's Kino gibt der unterhaltsame, interaktive Film „McZüri – von der Idee zum Genuss“ Einblick in die Entstehungsgeschichte dieser Premiere.

*Öffnungszeiten McDonald's Kino an der Olma: Täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr, Filmvorführung alle 15 Minuten, Halle 9.1, Standnummer 9.1.014.*

### **Weitere Informationen erhalten Sie bei:**

McDonald's Schweiz, Rue de Morges 23, 1023 Crissier

Aglae Strachwitz, Tel. 021 631 12 40, Fax 021 631 12 49, E-Mail [aglae.strachwitz@ch.mcd.com](mailto:aglae.strachwitz@ch.mcd.com)  
www.mcdonalds.ch