Menu

SWISS Business

STAR ALLIANCE

SWISS

Welcome on board

Enjoy SWISS Taste of Switzerland

SWISS Taste of Switzerland
Canton of Schaffhausen

Dear guest
Grüezi and welcome on board. During your flight we would like to offer you some culinary highlights from Switzerland. Today, our SWISS Taste of Switzerland concept carries you off to the canton of Schaffhausen.

This fall, Villa Sommerlust invites guests to savor culinary creations inspired by the flavors of the Rhine region. Situated directly on the banks of the Rhine in Schaffhausen, the restaurant combines an idyllic riverside setting with a culinary concept recognized with one Michelin star and 16 Gault&Millau points. Together with Katjuska "Kati" Villalba Paredes and Alejandro Perez Polo, Chef Dan Rodriguez Zaugg creates dishes shaped by craftsmanship, regional roots and contemporary influences.

The result is a menu built around seasonal ingredients and carefully balanced flavors, bringing a sublime fine dining experience above the clouds.

Experience genuine Swiss hospitality in SWISS Business. Enjoy your meal.

Grüezi lieber Gast
Herzlich willkommen an Bord. Während Ihres Fluges möchten wir Ihnen einige kulinarische Highlights aus der Schweiz näherbringen. Unser Konzept SWISS Taste of Switzerland entführt Sie heute in den Kanton Schaffhausen.

Diesen Herbst lädt die Villa Sommerlust ihre Gäste zum Verkosten kulinarischer Kreationen ein, die ihre Inspiration von den Aromen der Rheinregion beziehen. Direkt am Rheinufer in Schaffhausen gelegen vereint das Restaurant eine idyllische Flusslage mit einem kulinarischen Konzept, das ihm einen Michelin-Stern und 16 Gault&Millau-Punkte beschert hat. Gemeinsam mit Katjuska «Kati» Villalba Paredes und Alejandro Perez Polo kreiert Küchenchef Dan Rodriguez Zaugg Gerichte, in denen höchste Handwerkskunst zum Ausdruck kommt und die regionale Wurzeln mit zeitgenössischen Einflüssen verbinden.

Das Ergebnis ist ein Menü, das saisonale Zutaten und fein abgestimmte Aromen in den Mittelpunkt stellt und ein exquisites Fine-Dining-Erlebnis über den Wolken verspricht.

Erleben Sie echte Schweizer Gastfreundschaft in SWISS Business. En Guete.

Chère passagère, cher passager
Bienvenue à bord. Pendant votre vol, nous vous proposerons une sélection de spécialités culinaires de la Suisse. Aujourd'hui, notre concept SWISS Taste of Switzerland vous emmène dans le canton de Schaffhouse.

Cet automne, la Villa Sommerlust invite ses clients à déguster des créations culinaires inspirées par les saveurs de la région du Rhin. Situé directement sur les rives du Rhin à Schaffhouse, le restaurant allie un cadre idyllique au bord de la rivière et un concept culinaire récompensé par une étoile Michelin et 16 points Gault & Millau. Avec Katjuska « Kati » Villalba Paredes et Alejandro Perez Polo, le chef Dan Rodriguez Zaugg crée des plats qui conjuguent savoir-faire, traditions régionales et influences contemporaines.

Le résultat : un menu conçu autour des produits de saison, avec des saveurs savamment équilibrées, pour vivre une expérience culinaire sublime en plein ciel.

Grâce à l'authentique hospitalité helvétique, vous vous sentirez comme chez vous en SWISS Business. Bon appétit.

Alejandro Perez Polo, Katiuska Villalba Paredes, Dan Rodriguez Zaugg

Menu

Bread
Artisanal bread from Bertschi bakery

First course
Smoked salmon tatar with Andalusian gazpacho,
kimchi mayonnaise, quail egg and toasted almonds

Finely sliced mushrooms with truffle cream, red radish and daikon cress

Served with a seasonal salad
French dressing or Italian balsamic vinaigrette

Soup
Porcini mushroom cream soup

Main course
Beef short rib with mustard jus and mojo verde
Anna potatoes and sautéed baby zucchini

Chicken ragout with porcini mushroom sauce
Chestnut polenta, red cabbage and roasted pumpkin

Hake with green sauce
Fried rice with furikake and fennel

South Indian coconut noodles with date chutney and coriander

Selection of cheese from the canton of Schaffhausen
Bibermer Hartkäse, Holzhofer and Tannhütte Chäsli

Dessert
Pistachio tartlet with berries and pistachio crumble

Dark Toblerone mousse with poached pear

Swiss chocolates
Pralinés by Aeschbach Chocolatier

Designed by Alejandro Perez Polo, Katiuska Villalba Paredes and Dan Rodriguez Zaugg, Villa Sommerlust, Schaffhausen, Switzerland

Designed by Hiltl in Zurich – oldest vegetarian restaurant in the world since 1898

Next time you book, use pre-select online to secure your preferred main course and enjoy an expanded menu featuring dishes available exclusively through pre-select.

Menü

Brot
Handgemachtes Brot von der Bäckerei Bertschi

Vorspeise
Rauchlachs-Tatar mit andalusischem Gazpacho,
Kimchi-Mayonnaise, Wachtelei und geröstete Mandeln

Fein geschnittene Pilze mit Trüffelrahm, Radieschen und Daikonkresse

Serviert mit Saisonsalat
Französische Salatsauce oder italienische Balsamico-Vinaigrette

Suppe
Steinpilzrahmsuppe

Hauptgang
Short Rib vom Rind mit Senfjus und Mojo verde
Annakartoffeln und sautierte Babyzucchetti

Pouletragoût mit Steinpilzsauce
Marroni-Polenta, Rotkohl und gebratener Kürbis

Seehecht mit grüner Sauce
Gebratener Reis mit Furikake und Fenchel

Südindische Kokosnudeln mit Dattelchutney und Koriander

Auswahl an Käse aus dem Kanton Schaffhausen
Bibermer Hartkäse, Holzhofer und Tannhütte Chäsli

Dessert
Pistazientörtchen mit Beeren und Pistazienstreusel

Dunkle Toblerone-Mousse mit pochierter Birne

Schweizer Schokolade
Pralinés von Aeschbach Chocolatier

Kreationen von Alejandro Perez Polo, Katiuska Villalba Paredes und Dan Rodriguez Zaugg,
Villa Sommerlust, Schaffhausen, Schweiz

Rezeptkreation von Hiltl in Zürich – ältestes vegetarisches Restaurant der Welt seit 1898.

Nutzen Sie bei Ihrer nächsten Buchung unsere Online Pre-Select Möglichkeit, um garantiert in den Genuss Ihres bevorzugten Hauptgangs zu kommen und von einer grösseren Auswahl an Gerichten zu profitieren, die exklusiv über Pre-Select zur Verfügung stehen.

Menu

Pain
Pain artisanal de la boulangerie Bertschi

Entrée
Tartare de saumon fumé, gaspacho à l'andalouse,
mayonnaise au kimchi, œuf de caille et amandes grillées

Champignons émincés, crème à la truffe, radis rouge et pousses de radis daïkon

Servi avec une salade de saison
Sauce à salade à la française ou vinaigrette balsamique italienne

Soupe
Velouté de cèpes

Plat principal
Plat-de-côte de bœuf, jus à la moutarde et mojo verde
Pommes Anna et mini courgette sautée

Ragoût de poulet, sauce aux cèpes
Polenta aux châtaignes, chou rouge et potiron rôti

Colin, sauce verte
Riz sauté au furikake, fenouil

Nouilles à la noix de coco d'Inde du Sud, chutney de dattes et coriandre

Assortiment de fromages du canton de Schaffhouse
Bibermer Hartkäse, Holzhofer et Tannhütte Chäsli

Dessert
Tartelette aux pistaches, fruits rouges et crumble de pistaches

Mousse au Toblerone noir et poire pochée

Chocolats suisses
Pralinés de chez Aeschbach Chocolatier

Créations de Alejandro Perez Polo, Katiuska Villalba Paredes et Dan Rodriguez Zaugg,
Villa Sommerlust, canton de Schaffhouse, Suisse

Créations du Hiltl, Zurich - le plus ancien restaurant végétarien du monde, ouvert en 1898.

Pour votre prochain vol, réservez votre plat principal avec le service en ligne Pre-select et bénéficiez d'un menu étoffé avec des plats disponibles uniquement sur Pre-select.

The quicker option

The quicker option

Enjoy a soup and a cold composition of a starter, salad and cheese, followed by dessert. This option is served promptly after take-off, allowing you more time to work or simply relax and enjoy your flight.

Die schnellere Variante

Geniessen Sie eine Suppe und eine Kombination aus kalter Vorspeise, Salat und Käse, gefolgt von einem Dessert. Diese Option servieren wir Ihnen kurz nach dem Start – so haben Sie mehr Zeit, um zu arbeiten oder sich einfach auszuruhen und Ihren Flug zu geniessen.

L'option la plus rapide

Dégustez un soupe et un assortiment froid composé d'une entrée, d'une salade et de fromage, suivis d'un dessert. Cette option est disponible juste après le décollage. Vous avez ainsi plus de temps pour travailler ou tout simplement vous détendre et profiter du vol.

Movie Snack

Ice cream by MÖVENPICK
Assortment of sweet and savory snacks

Glacé von MÖVENPICK
Auswahl an süssen und herzhaften Snacks

Glaces MÖVENPICK
Assortiment de gourmandises salées et sucrées

Arrival meal

Arrival meal
Barley salad with roasted parsnip and beets, poached pear and hazelnuts
Traditional onion quiche from the canton of Schaffhausen

or

Spätzli bowl with herb cream sauce, Brussels sprouts,
mushrooms, veal bacon and Sbrinz cheese

Served with a fruit salad

Leichte Mahlzeit vor der Ankunft
Gerstensalat mit gebratener Pastinake und gebratenen Randen,
pochierte Birne und Haselnüsse
Traditionelle Zwiebelquiche aus dem Kanton Schaffhausen

oder

Spätzli-Bowl mit Kräuterrahmsauce, Rosenkohl,
Pilze, Kalbsspeck und Sbrinz

Serviert mit Fruchtsalat

Repas d'arrivée
Salade d'orge, panais et betteraves rôtis, poire pochée et noisettes
Quiche à l'oignon traditionnelle du canton de Schaffhouse

ou

Bowl de spätzli, crème aux herbes, choux de Bruxelles,
champignons, bacon de veau et Sbrinz

Servi avec une salade de fruits

Champagne
White wine
Rosé wine

France

Jacquart Mosaïque Brut
Jacquart – Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Champagne Jacquart was founded in 1964 and is an award-winning grower-producer house. This Brut is composed of various grapes from different terroirs including Côte des Blancs and Montagne de Reims, a truly mosaic offering. A lush, generous, and creamy Champagne, with aromas of pear, apricots and white blossom. The finish is characterized by a very fruity palate and a twist of lemon zest.

Switzerland

Souvignier Gris 2025
Bioweingut Lenz - Uesslingen-Buch, Thurgau
Souvignier Gris

Bioweingut Lenz is a pioneering Swiss winery growing PIWI grapes, fungus-resistant varieties that are becoming increasingly important to winemaking. With notes of pear, white peach, and apricot, the Souvignier Gris's clean fruit aromatic dances across the palate, leaving a refreshing taste. A complete revelation with a great mouthfeel and exuberant expression. Perfect as an aperitif, with fish, or vegetarian dishes.

Argentina

Catena Chardonnay 2025
Bodega y Viñedos Catena - Mendoza
Chardonnay

At the end of the last century, the Catenas emigrated from the Marche region in Italy to seek their fortune in Mendoza in distant Argentina. Now in its fourth generation, their winery is one of the most important in the country. This refreshing, fruity Chardonnay has a seductive palate of pineapple, honey, and melon notes and goes well with fish, poultry, or vegetarian dishes.

France

La Chapelle Gordonne 2025
Château La Gordonne – Côtes de Provence AOC
Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre, Rolle, Tibouren

The vineyards of picturesque Château La Gordonne lie on the slate slopes of Provence. Only the finest grapes are used for this premium blend of classic Provence grapes that attracts the eye with its pale pink hue. A delicate, inviting bouquet of wild strawberries, cherries, and lychees and a fresh, crisp, expressive berry flavor on the palate. A perfect aperitif or match for starters, fish, or poultry.

Red wine

Switzerland

Dichterwii 2023
Rötiberg Kellerei - Wilchingen, Schaffhausen AOC
Pinot Noir

This medium-bodied Pinot Noir from the Rötiberg winery cooperative uses only the finest late-harvest grapes, from the sunniest vineyards on Wilchingerberg in the Swiss region of Schaffhausen. On the nose, the wine offers aromas of fresh raspberry, black cherry, and a touch of chocolate. Silky smooth on the palate with fine, velvety tannins. Great with fish, light dishes, or poultry.

France

Château Bournac 2020
Château Bournac – Médoc AOC, Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot

This historic Domaine was taken over more than 50 years ago by the Secret family, and its 46 hectares are now run by the brothers Guillaume and Thibaud. This classic Bordeaux blend seduces the palate with notes of ripe red fruit, prune, vanilla, and a hint of toast. A round, concentrated mouthfeel with rather soft tannins and an earthy finish. A lovely wine for meat, poultry, or pasta dishes.

Argentina

Colomé Lote Especial Malbec La Brava 2024
Bodega Colomé – Calchaquí Valley, Salta
Malbec

Bodega Colomé is the oldest active winery in Argentina, founded by Swiss entrepreneur Donald Hess. The grapes ripen at 2600 meters above sea level, resulting in a fresh yet concentrated Malbec. Fine graphite notes mingle with intense aromas of black cherries, coffee, cassis, and juniper, filling the palate to the very last taste bud. A must-try for lovers of full-bodied wines. Wonderful with rich, aromatic dishes and red meat.

Signature cocktail
Alcoholic drinks
Soft drinks

Signature cocktail

SWISS Alpine Essence IGNIV × SWISS

Created exclusively for SWISS by award-winning bartender Sarah Madritsch from IGNIV Zurich by Andreas Caminada, our signature cocktail is an iconic homage to Swiss flavors. With its sophisticated blend of dry white vermouth, elderflower, white cacao, citrus and herbal notes, it captures the authentic essence of Switzerland in a single drink. Thanks to its smooth and balanced character, it can be enjoyed either as an aperitif or simply as a crisp, floral refreshment between meals.

Aperitif

Campari
Gin 27 Appenzeller Dry Gin
The Alpinist Swiss Premium Vodka
Bacardi White Rum

Non-alcoholic aperitif

REBELS 0.0% Dolce Spritz – a symbiosis of bitter orange and sweetness from Zurich, perfectly mixed and served with tonic water

Beer

Appenzeller Quöllfrisch Lager
Craft Appenzeller beer
Appenzeller Leermond beer (non-alcoholic)

Soft drinks

Rivella
Ginger ale
Coca-Cola or Coca-Cola Zero
Sprite
Tonic water

Juices

Orange
Apple
Tomato

Water

Still
Sparkling

Tea
Coffee

Tea selection by SIROCCO

- Earl Grey
- Breakfast
- Green
- Jasmine
- Mint
- Camomile
- Verbena
- Rooibos Vanilla
- Very Berry
- Lemon Ginger

Milk, coffee cream and oat drink by Oatly available as an add-on.

Coffee selection by NESPRESSO

Peru Organic
Fruity and elegant. Composed from Arabicas from the central region of Huabla in Peru.

Congo Organic
Fruity and sweet cereal notes. This organic-certified Arabica coffee is sourced in the rich Lake Kivu shores in eastern Congo.

Indonesia Fair Trade
Woody with malted cereal notes. Exclusively created with Fairtrade beans from the Aceh province in Sumatra.

Decaffeinato
Dense and powerful. Composed from a blend of Arabicas and Canephoras from Colombia and Brazil, among others.

Can be served as Ristretto, Espresso, Lungo or Cappuccino with milk, coffee cream and oat drink by Oatly as an add-on.

Digestifs

Digestifs

Original Swiss Etter Kirsch
Original Swiss Etter Williams
Grappa di Pinot e Malvasia Nonino Monovitigni
Cognac Rémy Martin Cellar Master VSOP
Appenzeller Alpenbitter
Baileys Irish Cream

Whisky

Johnett – Swiss Single Malt 7 years old
Glenlivet Triple Cask Matured Single Malt
Chivas Blended Scotch 12 years old

Port wine

Portugal
Porto Niepoort Tawny
Niepoort, Douro
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão and others

To produce a port with a fine and balanced flavor, Niepoort Tawny ages in oak casks for 3 to 5 years. Freshness, lightness and balance are the key elements of this wine. A port easy to drink on any occasion. Tawny has a shiny bright color and soft and sweet tannins. Tawny port keeps well for several years, although the wine will not improve with age.

SWISS Alpine Essence
Our signature cocktail

SWISS Alpine Essence was created exclusively for SWISS by Sarah Madritsch (fmr. IGNIV Zurich by Andreas Caminada), a multiple award recipient, including «Best Bar Menu 2024» and «Barkeeper of the Year 2022» (Swiss Bar Awards), as well as «Best Cocktail 2021» (Swiss Cocktail Open). Our cocktail is produced by Lockdown Liquor, a specialized manufacturer of premium bottled cocktails based in London.

The recipe combines dry white vermouth, elderflower syrup, fresh mint, Crème de Cacao White, and lemon juice. This yields a balanced flavor profile with herbal, citrus, and light cocoa and vanilla notes. The vermouth provides the base with herbal and spice characteristics, Menthe Pastille contributes a distinct peppermint note, and elderflower adds a subtle floral element.

SWISS Alpine Essence is available on long-haul flights in SWISS First and SWISS Business, as well as on short-haul flights in SWISS Business, served on ice, and is additionally offered in SWISS Economy on short-haul flights as part of SWISS Saveurs.

SWISS Alpine Essence wurde exklusiv für SWISS von Sarah Madritsch (ehem. IGNIV Zurich by Andreas Caminada) kreiert. Sie ist mehrfache Preisträgerin verschiedener Awards, unter anderem Auszeichnungen für das «Best Bar Menu 2024» und als «Barkeeper of the Year 2022» (Swiss Bar Awards) sowie für den «Best Cocktail 2021» (Swiss Cocktail Open). Der Cocktail wird von Lockdown Liquor, einem spezialisierten Hersteller von Premium Bottled Cocktails in London, produziert.

Die Rezeptur kombiniert trockenen weissen Wermut, Holunderblütensirup, frische Minze, Crème de Cacao White sowie Zitronensaft. Daraus entsteht ein ausgewogenes Geschmacksprofil mit Kräuter-, Zitrus- und leichten Kakao- sowie Vanillenoten. Der Wermut liefert die Basis mit Kräuter- und Gewürzaromen, Menthe Pastille ergänzt eine klare Pfefferminznote, und Holunderblüte bringt eine dezente florale Komponente ein.

SWISS Alpine Essence wird auf Langstreckenfügen in SWISS First und SWISS Business sowie auf Kurzstreckenflügen in SWISS Business angeboten und auf Eis serviert. Zusätzlich ist SWISS Alpine Essence in SWISS Economy auf Kurzstreckenflügen als Teil von SWISS Saveurs erhältlich.

Le cocktail SWISS Alpine Essence a été créé exclusivement pour SWISS par Sarah Madritsch (passée par l'IGNIV Zurich by Andreas Caminada) qui a été récompensée par plusieurs prix, notamment le « Best Bar Menu 2024 » et le « Barkeeper of the Year 2022 » (Swiss Bar Awards), ainsi que le « Best Cocktail 2021 » (Swiss Cocktail Open). Notre cocktail est produit par Lockdown Liquor, un fabricant spécialisé dans les cocktails haut de gamme en bouteille, installé à Londres.

La recette associe du vermouth blanc sec, du sirop de sureau, de la menthe fraîche, de la crème de cacao blanc et du jus de citron. Elle se caractérise par une saveur équilibrée alliant arômes herbacés et agrumes, ainsi que des notes légères de cacao et de vanille. Le vermouth forme une base herbacée et épicée, la Menthe-Pastille apporte une note de fraîcheur singulière, et le sureau donne une touche florale subtile.

Le cocktail SWISS Alpine Essence est disponible sur les vols long-courriers en classe SWISS First et SWISS Business, ainsi que sur les vols court-courriers en classe SWISS Business, où il est servi avec des glaçons, et également sur les vols court-courriers en classe SWISS Economy dans le cadre du concept SWISS Saveurs.

SWISS

C-CH-NA-SDE-Cyc4 26

Member of **LUFTHANSA GROUP**

Print product with financial
climate contribution
ClimatePartner.com/10355-2607-1014