Menu

SWISS Business

STAR ALLIANCE

SWISS

Enjoy SWISS Taste of Switzerland

SWISS Taste of Switzerland
Canton of Bern

Dear passenger
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 Bern.

In the hills of Steffisburg, amid the enchanting backdrop of the Bernese Oberland, is the Restaurant Panorama. With a view spanning from Lake Thun to the famous Alpine peaks of Eiger, Mönch, and Jungfrau, nature and scenic views come together to create an unforgettable experience.

The kitchen is headed by the Michelin-starred chef, world champion, author and member of JRE Europe Rolf Fuchs. His meticulous, authentic cooking is full of passion and aims to surprise, touch hearts, and rekindle memories – often with ingredients from farmers he knows personally.

From river trout with saffron and yuzu to a dessert that takes you back to your childhood, with Fuchs you can taste the soul in the craft. The Panorama serves up emotions, as well as dishes, transforming indulgence into an experience.

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

Lieber Fluggast
Grüezi und 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 Bern.

Inmitten der Hügel von Steffisburg am Tor zum zauberhaften Berner Oberland befindet sich das Restaurant Panorama. Der Blick reicht vom Thunersee bis hin zu den Alpengipfeln von Eiger, Mönch und Jungfrau. Natur und Landschaft verbinden sich hier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Geleitet wird die Küche von Rolf Fuchs – Michelin-Koch, Berufs-Weltmeister, Autor und Mitglied der europäischen Vereinigung Jeunes Restaurateurs (JRE). Sein akribischer, authentischer Kochstil ist von Leidenschaft geprägt; er soll überraschen, berühren und Erinnerungen wecken, oft mit Zutaten von Produzenten, die Fuchs persönlich kennt.

Von der erlesenen Flussforelle mit Safran und Yuzu bis hin zu einem Dessert, das Kindheitserinnerungen wach werden lässt – in Fuchs' Gerichten kommt neben handwerklicher Finesse stets auch die Seele zum Ausdruck. Kurzum, das Panorama beschert seinen Gästen Emotionen und kulinarische Erlebnisse vom Feinsten.

Erleben Sie echte Schweizer Gastfreundschaft in unserer 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 Berne.

Le restaurant Panorama est niché dans les collines de Steffisburg, dans le cadre somptueux de l'Oberland bernois. La vue s'étend du lac de Thoune aux célèbres sommets alpins de l'Eiger, du Mönch et de la Jungfrau. L'alliance de la nature et de ce cadre exceptionnel offrent une expérience inoubliable.

La cuisine est dirigée par Rolf Fuchs, chef étoilé au Michelin, champion du monde, auteur et membre des JRE Europe. Il propose une cuisine soignée et authentique, réalisée avec passion. Son but est de surprendre, d'émouvoir et d'éveiller des souvenirs. Il travaille le plus souvent avec des produits fournis par des agriculteurs qu'il connaît personnellement.

Que ce soit avec une truite de rivière au safran et au yuzu, ou un dessert qui vous ramène tout droit en enfance, Rolf Fuchs met toute son âme dans sa cuisine, et cela se sent. Le Panorama sert bien entendu des plats mais surtout des émotions, et transforme le plaisir de manger en une véritable expérience.

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

Rolf Fuchs

Menu

Bread
Artisanal bread from Bertschi bakery

First course
Lemongrass and ginger prawns with fennel salad, grapefruit, dill cream and roasted hazelnuts

Artichokes alla Siciliana with lemon and cream cheese mousse, fried capers and Amalfi lemon cremolata

Served with a seasonal salad
French dressing or Italian balsamic vinaigrette

Soup
Cold tomato soup

Main course
Veal brasato with jus
Malfatti dumplings of spinach and ricotta, white asparagus

Butter chicken with roasted cashew nuts
Basmati rice with furikake and Asian vegetables

Barbecue-glazed halibut with parsley cream sauce
Potato purée with saffron, carrot, red bell pepper and salicornia

Gnocchi with caponata, cream cheese sauce, green pesto and dried olives

Selection of cheese from Switzerland
Schönrieder Bergkäse, Jùscht and Blaue Aare

Dessert
Basil cream tartlet with yuzu and yogurt ganache, lemon and basil gel

Strawberry and rhubarb salad with mascarpone and lime mousse

Swiss chocolates
Pralinés by Aeschbach Chocolatier

Designed by Rolf Fuchs, Restaurant Panorama, Bern, 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
Zitronengras-Ingwer-Crevetten mit Fenchelsalat,
Grapefruit, Dillcrème und gerösteten Haselnüssen

Artischocken alla Siciliana mit Zitronen-Frischkäse-Mousse,
frittierten Kapern und Amalfizitronen-Cremolata

Serviert mit Saisonsalat
Französische Salatsauce oder italienische Balsamico-Vinaigrette

Suppe
Kalte Tomatensuppe

Hauptgang
Kalbs-Brasato mit Jus
Malfatti mit Spinat und Ricotta, weisse Spargeln

Butterpoulet mit gerösteten Cashewnüssen
Basmatireis mit Furikake und asiatisches Gemüse

Heilbutt mit Barbecue-Glasur, Petersilienrahmsauce
Kartoffelstock mit Safran, Karotte, rote Peperoni und Meeresspargel

Gnocchi mit Caponata, Frischkäsesauce, grünes Pesto und getrocknete Oliven

Auswahl an Schweizer Käse
Schönrieder Bergkäse, Jùscht und Blaue Aare

Dessert
Basilikumcrème-Törtchen mit Yuzu-Joghurt-Ganache, Zitronen-Basilikum-Gel

Erdbeer-Rhabarber-Salat mit Mascarpone-Limetten-Mousse

Schweizer Schokolade
Pralinés von Aeschbach Chocolatier

Kreationen von Rolf Fuchs, Restaurant Panorama, Bern, 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
Crevettes à la citronnelle et au gingembre, salade de fenouil, pamplemousse, crème à l'aneth et noisettes grillées

Artichauts alla siciliana, mousse au citron et fromage frais, câpres frites et cremolata au citron d'Amalfi

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

Soupe
Soupe de tomates froide

Plat principal
Brasato de veau, jus
Malfatti aux épinards et à la ricotta, asperges blanches

Butter chicken aux noix de cajou grillées
Riz basmati au furikake, légumes asiatiques

Flétan glacé à la sauce barbecue, crème au persil
Purée de pommes de terre au safran, carotte, poivron rouge et salicorne

Gnocchi, caponata, sauce au fromage frais, pesto vert et olives séchées

Assortiment de fromages suisses
Schönrieder Bergkäse, Jùscht et Blaue Aare

Dessert
Tartelette à la crème de basilic, ganache au yuzu et au yaourt, gel au citron et au basilic

Salade de fraises et de rhubarbe, mousse au mascarpone et au citron vert

Chocolats suisses
Pralinés de chez Aeschbach Chocolatier

Créations de Rolf Fuchs, restaurant Panorama, canton de Berne, 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
Sweet potato salad with spinach, cottage cheese and roasted walnuts
Cajun chicken filet

or

Orecchiette pasta with broccolini, bell peppers and salsiccia,
Grana Padano and toasted pine nuts

Served with a fruit salad

Leichte Mahlzeit vor der Ankunft
Süsskartoffelsalat mit Spinat, Hüttenkäse und gerösteten Baumnüssen
Cajun-Pouletfilet

oder

Orecchiette-Pasta mit Broccolini, Peperoni und Salsiccia,
Grana Padano und gerösteten Pinienkernen

Serviert mit Fruchtsalat

Repas d'arrivée
Salade de patates douces aux épinards, fromage blanc et noix grillées
Filet de poulet cajun

ou

Orecchiette, broccolini, poivrons, salsiccia, Grana Padano et pignons de pin grillés

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 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 characterised by a very fruity palate and a twist of lemon zest.

Switzerland

Spiezer Riesling-Sylvaner 2024/2025
Rebbau Spiez Genossenschaft - Spiez, Thunersee AOC
Riesling-Sylvaner

The Spiez Winegrowing Cooperative cultivates 13.5 hectares with a vineyard trail showcasing the small yet exquisite wine culture of this region on the shores of Lake Thun. This pure Riesling-Sylvaner is fermented in stainless steel tanks and sizzles with a juicy, light-footed palate, accompanied by fresh, exotic fruit notes. An expressive, aromatic wine that's great as an aperitif, with fish, or starters.

Italy

La Balena 2025
Petra - Toscana Bianco IGT
Vermentino, Viognier

The Petra winery was founded in 1997 in the Maremma region of Tuscany by the Moretti family. Cultivated on iron-rich soils, this blend of Vermentino and Viognier seduces with notes of exotic fruit, apricot, wild flowers, and sage. A full-bodied white wine marked by freshness and a good structure, it's dynamic and racy with a beautiful aromatic presence. Wonderful with starters, fish, poultry, or pasta.

France

Ultimate Provence 2025
Ultimate Provence – Côtes de Provence AOC
Cinsault, Grenache Noir, Syrah, Rolle

Part of the Château de Berne Collection, the Ultimate Provence winery is found in the unique landscape connecting St. Tropez and the Plaine des Maures Natural Park. This fruity, inviting blend of famous Provence grapes is light-bodied with notes of lime, dried apricot, apricot compote, and yellow peach. A frivolous palate with a fresh, crisp finish. Perfect as an aperitif, with starters, fish, or meat.

Red wine

Switzerland

Pinot Noir 2024

Domaine de Montmollin - Auvernier, Neuchâtel AOC
Pinot Noir

The family-owned Domaine de Montmollin is located in the Swiss wine village of Auvernier. Its 50 hectares are cultivated organically, and its wines have received many awards. Pinot Noir is the main red variety, with this example revealing notes of violet, wild strawberry, and blackberry. It's delicate with silky tannins and a charming fruitiness. A wonderful ambassador for the potential of the Neuchâtel terroir and the Pinot Noir grape.

France

G d'Estournel 2018

Château Cos d'Estournel – Médoc AOC, Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Château Cos d'Estournel is named after its19th century owner, Louis-Gaspard d'Estournel. Today, it's owned by the entrepreneur Michel Reybier. The G is a powerful blend, crafted from grapes grown in the northern Médoc. The palate boasts a wonderfully smooth concentration of plum notes, accompanied by a hint of spiced chocolate. Pairs well with red meats, mature cheese, or even pasta dishes.

Italy

Chianti Classico Riserva DOCG 2022

Brancaia - Toscana
Sangiovese, Merlot

Brancaia is a dynamic Tuscan winery with young roots, owned by the Swiss Widmer Family and managed by Barbara Widmer, who creates a range of fine, terroir-driven wines. This Chianti Classico is a palate-pleaser with notes of cedar wood, candied tangerine, ripe cherry, and a hint of raisin. Silky, dense tannins combine with a balanced finish, boasting notes of leather and black cherry. Enchanting with pasta, vegetarian dishes, or 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 new 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

Brazil Organic
A vibrant Arabica blend with notes of nuts, chocolate and a hint fruitiness, reflecting the Cerrado hilltops to the plains of South Minas Gerais.

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
The Irishman - Single Malt
Chivas Blended Scotch 12 years old

Port wine
Porto Niepoort Tawny
Douro, Portugal

The art of Swiss cheese making

Swiss Cheese – A taste of home with character
For generations, cheese has shaped Switzerland's culinary heritage. More than 700 varieties are produced here – from creamy and mild to full-bodied and tangy, from fresh cheese to aged Sbrinz AOP. What unites them all is the same essential ingredient: fresh Swiss milk, delivered daily from nearby farms to local dairies.

Every wheel tells a story of care, passion and regional pride. In small village dairies, where much is still done by hand, the milk is gently heated, cut, pressed, salted and aged for months until it develops its characteristic aroma. The result is a natural product of the highest quality – free from additives and rich in calcium, protein and flavor.

Many cheeses carry the AOP label ("appellation d'origine protégée," or "protected designation of origin" in English). The seal guarantees that the cheese is entirely produced, processed and refined in one specific region – following traditional methods typical of that area. Emmentaler, Le Gruyère, Sbrinz and Tête de Moine AOP stand for centuries-old expertise, artisanry and deep ties to their regions.

Swiss cheese is far more than just a delight – it is an expression of culture, quality and joy in life. A piece of Swiss culture that travels the world.

Schweizer Käse – ein Stück Heimat mit Charakter
Seit Generationen prägt der Käse das kulinarische Erbe der Schweiz. Über 700 Käsesorten werden hierzulande hergestellt – von cremig-mild bis würzig-rezent, von Frischkäse bis Sbrinz AOP. Gemeinsam ist ihnen die Grundzutat: frische Schweizer Milch, die täglich von nahegelegenen Bauernhöfen in die Käsereien geliefert wird.

Jeder Laib erzählt eine Geschichte von Sorgfalt, Leidenschaft und Regionalität. In den kleinen Dorfkäsereien, wo vieles noch in Handarbeit geschieht, wird die Milch sanft erwärmt, geschnitten, gepresst, gesalzen und während Monaten gepflegt, bis sie ihr typisches Aroma entfaltet. So entsteht ein Naturprodukt von höchster Qualität – frei von Zusatzstoffen, reich an Kalzium, Eiweiss und Geschmack.

Zahlreiche Käsesorten sind mit dem Gütesiegel AOP («Appellation d'Origine Protégée», dt. «geschützte Ursprungsbezeichnung») ausgezeichnet. Dies besagt, dass der Käse vollständig in einer bestimmten Region hergestellt, verarbeitet und veredelt wurde – nach traditionellen Methoden, die typisch für die jeweilige Region sind. Emmentaler, Le Gruyère, Sbrinz oder Tête de Moine AOP stehen daher für jahrhundertealtes Wissen, überliefertes Handwerk und lokale Verbundenheit.

Schweizer Käse ist damit weit mehr als nur ein Genuss – er ist Ausdruck von Kultur, Qualität und Lebensfreude. Ein Stück Schweizer Kultur, das um die Welt geht.

Fromage suisse – Des saveurs locales et du caractère
Le fromage façonne le patrimoine culinaire suisse depuis des générations. La Suisse produit plus de 700 variétés de fromage. Crémeux, doux, corsé, piquant, fromage frais ou Sbrinz AOP affiné : il y en a pour tous les goûts. Le point commun entre tous ces fromages, c'est un ingrédient essentiel : le lait frais suisse, livré chaque jour dans les fromageries locales par les fermes voisines.

Chaque meule est synonyme de travail soigné, de passion et de fierté régionale. Dans les petites fromageries locales, presque tout est encore fait à la main. Le lait est chauffé doucement puis découpé, pressé, salé et affiné pendant plusieurs mois afin qu'il développe ses arômes caractéristiques. On obtient ainsi un produit naturel d'une qualité exceptionnelle et sans aucun additif, riche en calcium, en protéines et en saveur.

De nombreux fromages bénéficient d'une Appellation d'origine protégée (AOP). Ce label garantit que le fromage est entièrement produit, transformé et affiné dans une région spécifique, dans le respect des méthodes traditionnelles locales. L'emmentaler, le gruyère, le sbrinz et la Tête de Moine AOP sont le fruit de plusieurs siècles d'expertise et de travail artisanal. Ces fromages sont profondément liés à leur région de production.

Bien plus qu'un simple plaisir gustatif, le fromage suisse incarne la culture, la qualité et la joie de vivre. C'est un morceau de culture suisse qui voyage dans le monde entier.

C-CH-NA-SDE-Cyc2 26

Print product with financial
climate contribution
ClimatePartner.com/10355-2601-1008

Printed on 100 % recycled paper