Menu

Bread
Artisanal bread from Bertschi bakery

First course
Marinated salmon trout with smoked trout mousse and caviar
Horseradish cream, pickled red onions, ponzu and rooibos gel

Stracciatella di burrata with datterini tomatoes and preserved peaches, tomato chutney, olive oil and herb vinaigrette

Served with a seasonal salad
French dressing or Italian balsamic vinaigrette

Soup
Cold tomato soup

Main course
Beef brasato with black truffle jus
Potato and celeriac purée, glazed carrot and celery

Dukkah-spiced chicken breast with cremolata jus
Bulgur, peperonata and spinach with pine nuts

Pikeperch with green pea velouté
Saffron polenta, sautéed artichoke, mini-corn and red pepper drops

Indian eggplant curry with basmati rice, date and peperoncini chutney

Selection of cheese from the canton of Nidwalden
Langentannen, Bürgkäse and Dallenwiler Weichi Geiss

Dessert
Chocolate marquise with raspberry gel and Chantilly cream

Watermelon salad with vanilla and lime gel and caramelized pistachios

Swiss chocolates
Pralinés by Aeschbach Chocolatier

Designed by Fabian Inderbitzin, Seerestaurant Belvédère, Nidwalden, 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
Marinierte Lachsforelle mit Räucherforellen-Mousse und Kaviar
Meerrettichcrème, eingelegte rote Zwiebeln, Ponzu-Rooibos-Gel

Stracciatella di burrata mit Datterini-Tomaten und eingelegten Pfirsichen,
Tomatenchutney, Olivenöl-Kräuter-Vinaigrette

Serviert mit Saisonsalat
Französische Salatsauce oder italienische Balsamico-Vinaigrette

Suppe
Kalte Tomatensuppe

Hauptgang
Rinds-Brasato mit schwarzem Trüffeljus
Kartoffel-Sellerie-Püree, glasierte Karotte und Stangensellerie

Mit Dukkah gewürzte Pouletbrust mit Cremolata-Jus
Bulgur, Peperonata und Spinat mit Pinienkernen

Zander mit Erbsenvelouté
Safranpolenta, sautierte Artischocke, Maiskölbchen und rote Peperoniperlen

Indisches Auberginencurry mit Basmatireis, Dattelchutney und Peperoncini-Chutney

Auswahl an Käse aus dem Kanton Nidwalden
Langentannen, Bürgkäse und Dallenwiler Weichi Geiss

Dessert
Schokoladen-Marquise mit Himbeergel und Crème Chantilly

Wassermelonensalat mit Vanille-Limetten-Gel und caramellisierten Pistazien

Schweizer Schokolade
Pralinés von Aeschbach Chocolatier

Kreationen von Fabian Inderbitzin, Seerestaurant Belvédère, Nidwalden, 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
Truite saumonée marinée, mousse de truite fumée et caviar
Crème au raifort, oignons rouges au vinaigre, gel de ponzu et rooibos

Stracciatella di burrata, tomates datterini, pêches en conserve,
chutney de tomates, vinaigrette à l'huile d'olive et aux herbes

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 bœuf, jus à la truffe noire
Purée de pommes de terre et de céleri-rave, carotte glacée et céleri

Suprême de poulet aux épices dukkah, jus à la cremolata
Boulgour, peperonata et épinards aux pignons de pin

Sandre et velouté de petits pois
Polenta au safran, artichaut sauté, mini épis de maïs et gouttes de poivrons rouges

Curry d'aubergines à l'indienne, riz basmati, chutney aux dattes et aux peperoncini

Assortiment de fromages du canton de Nidwald
Langentannen, Bürgkäse et Dallenwiler Weichi Geiss

Dessert
Marquise au chocolat, gel de framboises et crème chantilly

Salade de pastèque, gel à la vanille et au citron vert, pistaches caramélisées

Chocolats suisses
Pralinés de chez Aeschbach Chocolatier

Créations de Fabian Inderbitzin, Seerestaurant Belvédère, canton de Nidwald, 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
Casarecce pasta salad with basil pesto, feta, eggplant caponata, arugula and semi-dried cherry tomatoes
Landrauchschinken – smoked ham

or

Potato rösti bowl with tomato, spinach, sautéed mushrooms and mountain cheese

Served with a fruit salad

Leichte Mahlzeit vor der Ankunft
Casarecce-Pastasalat mit Basilikumpesto, Feta, Auberginen-Caponata, Rucola und halbgetrockneten Cherrytomaten
Landrauchschinken

oder

Kartoffelrösti-Bowl mit Tomate, Spinat, sautierten Pilzen und Bergkäse

Serviert mit Fruchtsalat

Repas d'arrivée
Salade de pâtes casarecce, pesto au basilic, feta, caponata à l'aubergine, roquette et tomates cerises semi-séchées
Landrauchschinken (jambon de campagne fumé)

ou

Bol de rösti de pommes de terre, tomates, épinards, champignons sautés et fromage de montagne

Servi avec une salade de fruits