Menu

Bread
Artisanal bread from Bertschi bakery

First course
Filet of Balik salmon

Duck liver parfait (crafted from ethically sourced liver) with quince gel, marinated shimeji and shiitake mushrooms, edamame beans and dried pear purée

A selection of meat specialties from the canton of Nidwalden
Venison Mostbröckli, Nidwalden dried pork and chili spiced mini sausages

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

Salad and soup
Summer salad with roasted broccolini, strawberries, radish and puffed buckwheat
Strawberry vinaigrette

Chilled smoked bell pepper soup with tomatoes and goat cheese praline

Main course
Lamb loin with herb crust, port wine jus with mustard seeds
Eggplant purée, chickpeas, beans and pickled red onions

Poularde duo of sautéed breast and crispy leg with lemon thyme sauce
Lemon roast potatoes, roasted peperonata and peach

Black cod with Espelette pepper, saffron beurre blanc
Beluga lentils and zucchini, pepper drops and basil oil

Fagottini filled pasta with tomato and basil, tomato and mascarpone sauce, ricotta and green pesto

Swiss cheese
Selection of cheese from the canton of Nidwalden

Dessert
Pistachio flan with infused strawberry essence, fresh summer berries and almond financier

Honey parfait with apricot compote and sorbet, caramelized honey gel and pine nut crumble

Swiss chocolates and confiserie
Manufactured by Confiserie Sprüngli

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
Balik-Lachsfilet

Entenleberparfait (aus ethisch produzierter Leber) mit Quittengel, marinierten Shimeji- und Shiitake-Pilzen, Edamame-Bohnen und Dörrbirnenpüree

Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Nidwalden
Hirsch-Mostbröckli, Nidwaldner Trockenfleisch vom Schwein und Mini-Chiliwürstchen

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

Salat und Suppe
Sommersalat mit gebratenem Broccolini, Erdbeeren, Radieschen und gepufftem Buchweizen Erdbeer-Vinaigrette

Kalte Suppe aus geräucherten Peperoni mit Tomaten und Ziegenkäsepraline

Hauptgang
Lammnierstück mit Kräuterkruste, Portweinjus mit Senfkörnern
Auberginenpüree, Kichererbsen, Bohnen und eingelegte rote Zwiebeln

Duo von der Poularde – sautierte Brust und knuspriger Schenkel mit Zitronen-Thymian-Sauce
Zitronenbratkartoffeln, gebratene Peperonata und Pfirsich

Black Cod mit Piment d'Espelette, Safran-Beurre blanc
Belugalinsen und Zucchetti, Peperoniperlen und Basilikumöl

Fagottini-Pasta gefüllt mit Tomaten und Basilikum, Tomaten-Mascarpone-Sauce, Ricotta und grünes Pesto

Schweizer Käse
Auswahl an Käse aus dem Kanton Nidwalden

Dessert
Pistazienflan mit aromatisierter Erdbeeressenz, frische Sommerbeeren und Mandel-Financier

Honigparfait mit Aprikosenkompott und -sorbet, caramellisiertes Honiggel und Pinienkernstreusel

Schweizer Schokolade und Confiserie
Gefertigt von Confiserie Sprüngli

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
Filet de saumon Balik

Parfait au foie de canard (préparé avec du foie issu d'un élevage respectueux des animaux), gel de coing, champignons shimeji et champignons shiitake marinés, edamame et purée de poires séchées

Assortiment de spécialités de charcuterie du canton de Nidwald
Mostbröckli de chevreuil, viande de porc séchée du canton de Nidwald et mini-saucissons au piment

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

Salade et soupe
Salade d'été au broccolini rôti, fraises, radis et sarrasin soufflé
Vinaigrette à la fraise

Soupe froide de poivrons fumés, tomates et praline de fromage de chèvre

Plat principal
Longe d'agneau en croûte d'herbes, jus au porto, graines de moutarde
Purée d'aubergines, pois chiches, haricots et oignons rouges au vinaigre

Duo de poularde avec suprême sauté et cuisse croustillante, sauce au citron et au thym
Pommes de terre rôties au citron, peperonata et pêche rôties

Morue noire au piment d'Espelette, beurre blanc au safran
Lentilles béluga, courgettes, poivrons gouttes et huile de basilic

Fagottini farcis à la tomate et au basilic, sauce tomate au mascarpone, ricotta et pesto vert

Fromage suisse
Assortiment de fromages du canton de Nidwald

Dessert
Flan à la pistache, essence de fraise infusée, fruits rouges d'été frais et financier aux amandes

Parfait au miel, compote et sorbet à l'abricot, gel de miel caramélisé et crumble aux pignons de pin

Confiseries et chocolats suisses
Fabriqués par la Confiserie Sprüngli

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.

Arrival meal

Any time dining

After the first service, we offer a customized dining experience. This includes hot and cold delicacies, rounded off with desserts and sweet snacks. The menu is actively presented by your Cabin Crew Member, so that we can best accommodate your preferences.

Any Time Dining

Nach dem ersten Service bieten wir Ihnen ein individuell abgestimmtes Speisenangebot. Hierzu gehören warme und kalte Köstlichkeiten, die durch Desserts und süsse Snacks ergänzt werden. Unser Cabin Crew Member präsentiert Ihnen vorab unser Menü, damit Sie ganz nach Appetit wählen können.

Dîner à toute heure

Après le premier service, nous proposons un dîner personnalisé. Il inclut des spécialités chaudes et froides, ainsi que des desserts et en-cas sucrés pour conclure votre repas. Ce menu est présenté avant le service par votre Cabin Crew Member, pour pouvoir l'adapter à vos préférences.