Menu

SWISS Premium Economy

STAR ALLIANCE

SWISS

Dear guest
Grüezi and welcome on board. Inspired by our culinary concept SWISS Taste of Switzerland, a collaboration with various top chefs from Switzerland, we invite you to a special dining experience on today's flight. Savor the diverse flavors from the canton of Schaffhausen with a delicious three-course menu prepared for you to enjoy. It also boasts a dish from the world's oldest vegetarian restaurant, the Hiltl Zurich, and finishes with a selection of fine Swiss cheese and Aeschbach pralines.

Experience genuine Swiss hospitality in SWISS Premium Economy. Enjoy your meal.

Grüezi lieber Gast
Herzlich willkommen an Bord. Inspiriert von unserem kulinarischen Konzept SWISS Taste of Switzerland, das uns mit verschiedenen Spitzenköch:innen aus der Schweiz zusammenführt, laden wir Sie heute zu einem besonderen Geschmackserlebnis ein. Entdecken Sie die lokale Vielfalt des Kantons Schaffhausen mit einem köstlichen Dreigangmenü, das zum Geniessen einlädt. Es bietet auch eine vegetarische Kreation des Hiltl aus Zürich, des ältesten vegetarischen Restaurants der Welt, und wird mit einer Auswahl an edlem Schweizer Käse und verführerischer Aeschbach Pralinés abgerundet.

Erleben Sie echte Schweizer Gastfreundschaft in SWISS Premium Economy. En Guete.

Chère passagère, cher passager
Bienvenue à bord. Nous vous proposons à bord de ce vol une expérience culinaire exceptionnelle, inspirée par notre concept SWISS Taste of Switzerland et conçue en collaboration avec plusieurs chefs suisses. Découvrez les saveurs variées du canton de Schaffhouse avec un délicieux menu entrée-plat-dessert crée pour votre plus grand plaisir. Nous vous proposons également une création du Hiltl Zurich, le plus ancien restaurant végétarien au monde, ainsi qu'une sélection d'excellents fromages et de pralinés Aeschbach pour conclure votre repas.

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

Menu

First course

Seasonal salad with Italian balsamic vinaigrette

Main course

Fleischvogel – beef roulade stuffed with vegetables, red wine jus
Polenta bramata, red cabbage and glazed chestnut

Chicken with mustard sauce
Five-grain rice and sautéed spinach

Gnocchi with pumpkin sauce, grilled pumpkin, oyster mushrooms and pumpkin seeds

Swiss cheese

Holzhofer and Tannhütte Chäsli with Swiss pear bread

Dessert

Chestnut cake with vanilla whipped cream, mandarin and calamansi gel

Arrival meal

Cheese tartlet

Seasonal bulgur salad

Hazelnut slice with white chocolate mousse

Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of Schaffhausen

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

Menü

Vorspeise
Saisonsalat mit italienischer Balsamico-Vinaigrette

Hauptgang
Fleischvogel – Rindsroulade mit Gemüsefüllung, Rotweinjus
Bramata, Rotkohl und glasierte Marroni

Poulet mit Senfsauce
Fünfkornreis und sautierter Spinat

Gnocchi mit Kürbissauce, grillierter Kürbis, Austernpilze und Kürbiskerne

Schweizer Käse
Holzhofer und Tannhütte Chäsli mit Schweizer Birnenbrot

Dessert
Marronikuchen mit Vanille-Schlagrahm, Mandarinen- und Kalamansi-Gel

Leichte Mahlzeit vor der Ankunft
Chäschüechli

Saisonaler Bulgursalat

Haselnussschnitte mit weisser Schokoladenmousse

Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton Schaffhausen

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

Menu

Entrée
Salade de saison à la vinaigrette balsamique italienne

Plat principal
✚ Fleischvogel : paupiette de bœuf farcie aux légumes,
jus au vin rouge
Polenta bramata, chou rouge et châtaigne glacée

Poulet à la sauce moutarde
Riz aux cinq grains et épinards sautés

Ⓗ Gnocchi, sauce au potiron, potiron grillé,
pleurotes et graines de potiron

Fromages suisses
✚ Holzhofer et Tannhütte Chäsli, pain aux poires suisse

Dessert
✚ Gâteau aux châtaignes, crème fouettée à la vanille,
gel de mandarines et calamondins

Repas d'arrivée
Tartelette au fromage

Salade de saison au boulgour

Gâteau à la noisette, mousse au chocolat blanc

✚ Inspiré par le concept SWISS Taste of Switzerland, canton de Schaffhouse

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

Beverages

E-HMC CH-NA-Cyc4 26

Sparkling wine
Millesimato Spumante Brut – Bottega
Veneto, Italy

White wine
Chasselas de Romandie
Lake Geneva region, Switzerland

Red wine
Assemblage de Romandie – Domaine Les Perrières
Geneva, Switzerland (Gamay, Pinot Noir, Garanoir)

La Cuvée Mythique – Vin de Pays d'Oc
Languedoc-Roussillon, France (Syrah, Grenache)

Spirits
Campari
Smirnoff Red Label
Gin 27 Appenzeller Dry Gin
Dewar's Blended Scotch
Baileys Irish Cream

Beer
Appenzeller Quöllfrisch Lager

Soft drinks
Rivella and ginger ale
Coca-Cola – Classic or Zero
Sprite, tonic water

Juice
Orange, apple or tomato

Water
Still or sparkling

Member of LUFTHANSA GROUP

Print product with financial
climate contribution
ClimatePartner.com/10355-2607-1012