Menu

SWISS First

STAR ALLIANCE

SWISS


Welcome on board
Enjoy SWISS Taste of Switzerland

SWISS Taste of Switzerland
Canton of Valais

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 Valais.

Valais has a long culinary tradition, shaped by the seasons and its mountainous landscape. The kitchen at Six Senses Crans-Montana is led by Executive Chef Emiliano Gabriel Vignoni Alvarellos, who takes inspiration from this environment. Originally from Argentina, he brings more than twenty years of international experience, including time at El Bulli and Mugaritz, experimental kitchens known for their research, discipline, and attention to detail. This background informs his precise technique and handling of ingredients.

Chef Vignoni works closely with seasonal regional produce. Vegetables, alpine herbs, and dairy from Valais appear throughout the menu, prepared with clarity and restraint so each element keeps its character.

Experience genuine Swiss hospitality in SWISS First. 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 Wallis.

Das Wallis hat eine lange kulinarische Tradition, die von den Jahreszeiten und der Berglandschaft des Kantons geprägt wird. Aus dieser Umgebung bezieht Executive Chef Emiliano Gabriel Vignoni Alvarellos, der der Küche des Six Senses Crans-Montana vorsteht, seine Inspiration. Der gebürtige Argentinier blickt auf mehr als 20 Jahre internationale Erfahrung zurück, die er unter anderem im El Bulli und im Mugaritz gesammelt hat – zwei Etablissements, deren experimentierfreudige Küchen für ihre fundierte Rezeptrecherche, ihre Disziplin und Liebe zum Detail bekannt sind.

Dieser Hintergrund beeinflusst Vignonis präzise Arbeitsweise und seinen Umgang mit Zutaten massgeblich, wobei er besonders auf saisonale Erzeugnisse aus der Region setzt. Gemüse, Alpenkräuter und Milchprodukte aus dem Wallis sind überall in seinen Gerichten vertreten, die er mit Klarheit und Zurückhaltung zubereitet, so dass jedes kulinarische Element seinen besonderen Charakter bewahrt.

Erleben Sie echte Schweizer Gastfreundschaft in SWISS First. 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 du Valais.

Le Valais jouit d'une longue tradition culinaire, façonnée par les saisons et les paysages montagneux. La cuisine du restaurant Six Senses Crans-Montana est dirigée par le chef Emiliano Gabriel Vignoni Alvarellos, qui s'inspire de cet environnement. Originaire d'Argentine, il possède plus de 20 ans d'expérience forgée dans le monde entier. Il a notamment officié au El Bulli et au Mugaritz, des établissements proposant une cuisine expérimentale, connus pour leur travail de recherche, leur discipline et leur souci du détail. Ce parcours explique sa technique précise et sa manière de travailler les ingrédients.

Le chef Vignoni privilégie les produits locaux et de saison. On retrouve dans l'ensemble du menu des légumes, des herbes des Alpes et des produits laitiers du Valais, préparés avec simplicité et retenue pour préserver le caractère de chaque élément.

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



Emiliano Gabriel Vignoni Alvarellos



Menu

Bread
Artisanal bread from Bertschi bakery

First course
Filet of Balik salmon

Prawn salad with buttermilk, lemon confit, croutons and yuzu pearls

A selection of meat specialties from the canton of Valais
Cured ham, air-dried meat and speck

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

Salad and soup
Fennel and orange salad with cannellini beans, puffed quinoa,
roasted sweet potatoes and macadamia nuts
Yogurt dressing with star anise

Chicken dashi with cabbage, quail egg, confit leek and truffle

Main course
Beef tenderloin with brown butter sauce
Rye bread dumpling, pumpkin and Brussels sprouts

Brined Alpstein chicken breast with Cantonese sauce
Carrots in two textures, shiitake and button mushrooms

Sea bass with white wine sauce
Parsnip purée, glazed black salsify, pickled parsnip and crispy tapioca

Open Älpler raviolo with scamorza cheese sauce,
fried onion crumble, sautéed spinach and wild herb salad

Swiss cheese
Selection of cheese from the canton of Valais

Dessert
Chocolate choux pastry filled with Swiss milk chocolate crémeux,
Alpine flower ice cream, almond praline and caramelized almonds

Coconut cheesecake with passion fruit coulis, mango compote and ginger ice cream lolly

Swiss chocolates and confiserie
Manufactured by Confiserie Sprüngli

Designed by Emiliano Gabriel Vignoni Alvarellos, Six Senses Crans-Montana, Valais, 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

Crevettensalat mit Buttermilch, Zitronenconfit, Croûtons und Yuzuperlen

Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Wallis
Rohschinken, luftgetrocknetes Fleisch und Speck

Fein geschnittene Pilze mit Trüffelrahm, Radieschen und Daikonkresse

Salat und Suppe
Fenchel-Orangen-Salat mit Cannellinibohnen, gepuffter Quinoa,
gebratenen Süsskartoffeln und Macadamianüssen
Joghurtdressing mit Sternanis

Poulet-Dashi mit Kohl, Wachtelei, Lauchconfit und Trüffel

Hauptgang
Rindsfilet mit brauner Buttersauce
Roggenbrotknödel, Kürbis und Rosenkohl

In Salzlake eingelegte Alpstein-Pouletbrust mit kantonesischer Sauce
Karotten in zwei Texturen, Shiitakepilze und Champignons

Wolfsbarsch mit Weissweinsauce
Pastinakenpüree, glasierte Schwarzwurzeln, eingelegte Pastinake und knusprige Tapioka

Offenes Älpler-Raviolo mit Scamorza-Sauce,
Röstzwiebel-Streusel, sautierter Spinat und Wildkräutersalat

Schweizer Käse
Auswahl an Käse aus dem Kanton Wallis

Dessert
Schokoladen-Brandteiggebäck mit Schweizer Milchschokoladen-Crémeux,
Alpenblumen-Glacé, Mandelpraliné und caramellisierte Mandeln

Kokosnuss-Quarktorte mit Passionsfruchtcoulis, Mangokompott und Ingwer-Stängeliglacé

Schweizer Schokolade und Confiserie
Gefertigt von Confiserie Sprüngli

Kreationen von Emiliano Gabriel Vignoni Alvarellos, Six Senses Crans-Montana, Wallis, 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

Salade de crevettes au babeurre, citron confit, croûtons et perles de yuzu

Assortiment de spécialités de charcuterie du canton du Valais
Jambon cru, viande séchée et speck

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

Salade et soupe
Salade au fenouil et à l'orange, haricots blancs cannellini, quinoa soufflé,
patates douces rôties et noix de macadamia
Sauce au yaourt à l'anis étoilé

Dashi de poulet au chou, œuf de caille, poireau confit, lamelles de truffe

Plat principal
Filet de bœuf, beurre noisette
Quenelle de pain de seigle, potiron et choux de Bruxelles

Suprême de poulet de l'Alpstein mariné, sauce cantonaise
Carottes en deux textures, champignons shiitake et champignons de Paris

Bar, sauce au vin blanc
Purée de panais, salsifis noirs glacés, panais au vinaigre et tapioca croustillant

Raviolo Älpler ouvert, sauce à la scamorza,
crumble aux oignons frits, épinards sautés et salade d'herbes sauvages

Fromage suisse
Assortiment de fromages du canton du Valais

Dessert
Choux au chocolat garnis de crème au chocolat au lait suisse,
glace aux fleurs des Alpes, praliné aux amandes et amandes caramélisées

Cheesecake à la noix de coco, coulis au fruit de la passion,
compote de mangue et glace à l'eau au gingembre

Confiseries et chocolats suisses
Fabriqués par la Confiserie Sprüngli

Créations d'Emiliano Gabriel Vignoni Alvarellos, Six Senses Crans-Montana, canton du Valais, 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.

Cheese

Reblochon

Rustic meets modern, Reblochon is a handcrafted, washed-rind soft cheese with a singular profile that's subtle, creamy, and balanced. Matured for three to four weeks, this exceptional cheese is visually striking and offers a wonderfully surprising flavor with delicate nutty and buttery notes.

Schnebel Geiss

This goat cheese is handcrafted in small batches and has a round, tangy yet subtle goaty taste. After maturing for two months, it develops its full flavor and a white paste with a pleasantly moist consistency: Goat cheese as it should be!

Gommer

Gommer, an alpine cheese by Käserei Walker in Bitsch, reflects the rich flora of Valais' alpine meadows. Handcrafted from thermized cow's milk and matured for three to four months, this hard cheese has an aromatic, delicately floral profile with hints of alpine herbs and is naturally lactose free.

Roi de Balavaux

Roi de Balavaux is a hard cheese, proudly made in Valais using thermized milk. It's naturally lactose free and has a tangy, characterful profile, with a wild, lively aroma of Valais larch forest. It reaches its full strength after maturing for four to five months.

Blau Käse

The cheese maker skillfully brings the fresh milk flavor to the fore, producing a striking cheese that's distinguished by its creamy texture, delicate blue mold, and characteristic blue color. Matured optimally over three to four weeks, the result is a powerful cheese with a pleasantly balanced finish that checks all the boxes.

Swiss artisanal cheese
Want to discover the tastes of Switzerland's different regions? Why not try one of our hand-picked selection of cheeses. Cheese production is a centuries-old tradition in Switzerland. These cheeses are characterized by their high quality, natural purity, and good flavor. No wonder cheese has always been part of the daily menu of gourmets.

Schweizer Käsekunst
Möchten Sie die verschiedenen Regionen der Schweiz geschmacklich entdecken? Dann empfehlen wir Ihnen eine von uns speziell zusammengestellte Auswahl an Käsespezialitäten. Die Käseherstellung hat in der Schweiz jahrhundertelange Tradition. Hohe Qualität, Naturbelassenheit und guter Geschmack sind Merkmale des Schweizer Käses. Kein Wunder, dass Käse seit jeher auf den täglichen Speiseplan von Feinschmeckerinnen und Feinschmeckern gehört.

Fromage suisse artisanal
Vous souhaitez découvrir les saveurs des différentes régions suisses ? Essayez l'un de nos assortiments de fromages. Depuis des centaines d'années, la production de fromage est une importante tradition en Suisse. Ces fromages se caractérisent par leur haute qualité, leur pureté naturelle et leur bonne saveur. Pas étonnant que le fromage ait toujours fait partie du menu quotidien des gourmets.

The art of Swiss chocolate by Confiserie Sprüngli

A heritage of refined pleasure
Since 1836, Zurich-based confectioner Sprüngli has been synonymous with Swiss craftsmanship of the highest order. What began as a small pastry shop is now an icon of culinary delight. This year, the family-run confiserie, now in its sixth generation, celebrates its 190th anniversary. Uncompromising quality, the finest natural ingredients such as the most exquisite cocoa varieties, and consummate precision are the top priorities. Each artisanal masterpiece is made with attention to detail, according to traditional recipes and with a keen sense of innovation. Famous for its velvety pralines and the distinctive light Luxemburgerli macarons, Sprüngli combines tradition with creative craftsmanship.

SWISS First embodies the same commitment to excellence, style, and care. Sprüngli's exquisite selection of pralines, confections, and crispy, light flûtes are an expression of Swiss culinary culture in action: masterfully composed, harmoniously balanced, and discreetly refined. A luxurious moment above the clouds not only promising quality but also making it tangible while ensuring unmistakable freshness. Sprüngli is more than just a choice, it is a commitment to true exclusivity. This is why we are thrilled to offer you a first-class selection of sweet and savory creations from Confiserie Sprüngli in SWISS First.

Ein Erbe raffinierten Genusses
Seit 1836 steht die Zürcher Confiserie Sprüngli für Schweizer Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Was einst als kleine Konditorei begann, ist heute eine Ikone des Genusses. In diesem Jahr feiert das in sechster Generation geführte Familienunternehmen sein 190-jähriges Jubiläum. Seit jeher stehen kompromisslose Qualität, feinste natürliche Zutaten wie edelste Kakaosorten und vollendete Präzision an erster Stelle. Jedes kunstvoll gefertigte Meisterstück entsteht mit Liebe zum Detail, nach überlieferten Rezepturen und mit einem feinen Gespür für Innovation. Berühmt für ihre zartschmelzenden Pralinés und die unverwechselbaren Luxemburgerli Makrönchen, verbindet Sprüngli Tradition mit kreativer Handwerkskunst.

SWISS First verkörpert denselben Anspruch an Exzellenz, Stil und Sorgfalt. Die erlesene Auswahl an Pralinés, Konfekt und knusprig-leichten Flûtes von Sprüngli ist hier Ausdruck gelebter Schweizer Genusskultur: meisterhaft komponiert, harmonisch abgestimmt und von diskreter Raffinesse. Ein luxuriöser Moment über den Wolken, der Qualität nicht nur verspricht, sondern spürbar macht und unverwechselbare Frische gewährleistet. Sprüngli ist dabei mehr als eine Wahl, es ist ein Bekenntnis zu echter Exklusivität. Deshalb freuen wir uns, Ihnen eine erstklassige Auswahl an süssen und salzigen Kreationen der Confiserie Sprüngli in SWISS First anzubieten.

Un héritage de plaisir raffiné
Fondée en 1836, la confiserie Sprüngli située à Zurich incarne la quintessence du savoir-faire suisse. Ce qui était au départ une petite pâtisserie locale est devenu un emblème de notre patrimoine culinaire. Cette confiserie dirigée depuis six générations par la même famille célèbre cette année son 190e anniversaire. Une qualité irréprochable, des ingrédients naturels de qualité supérieure (les variétés de cacao les plus raffinées, par exemple) et une précision parfaite : telles sont les priorités absolues de la maison. Chaque création artisanale est confectionnée avec un profond sens du détail et de l'innovation, dans le respect des recettes traditionnelles. Connue pour ses pralines onctueuses et ses macarons Luxemburgerli à la légèreté unique, Sprüngli allie tradition et savoir-faire créatif.

SWISS First partage le même engagement pour l'excellence, le style et le travail soigné. Sprüngli propose une délicieuse sélection de pralines et de confiseries. Ses flûtes croustillantes et légères incarnent résolument la culture culinaire suisse : composition parfaite, équilibre harmonieux, raffinement et sobriété. Un moment de luxe en plein ciel. Une promesse de qualité qui devient réalité avec la garantie d'une fraîcheur inimitable. Plus qu'un simple choix, Sprüngli est un engagement en faveur de l'excellence. C'est pourquoi nous avons le plaisir de proposer aux passagers voyageant en SWISS First une sélection de créations sucrées et salées haut de gamme.





F-CH-NA-Cyc1 27

Member of LUFTHANSA GROUP

Print product with financial
climate contribution
ClimatePartner.com/10355-2610-1006