Menu

SWISS Premium Economy

STAR ALLIANCE

SWISS

SWISS Taste of Switzerland
Canton of Bern

Dear passenger
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 Bern 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 chocolate.

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

Lieber Fluggast
Grüezi und 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 Bern 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 Schweizer Schokolade 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 Berne avec un délicieux menu entrée-plat-dessert conçu 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 chocolats suisses 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
Beef stew with red wine sauce
Polenta and sautéed spinach with pine nuts

Sliced chicken with cream sauce
Mashed potato and green vegetables

Whole wheat penne with Sicilian eggplant caponata

Swiss cheese
Schönrieder Bergkäse and Blaue Aare with Swiss pear bread

Dessert
White and dark Toblerone mousse with strawberry compote

Arrival meal
Cheese tartlet

Lentil salad

Rhubarb cake with raspberry coulis

Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of Bern

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

Menü

Vorspeise
Saisonsalat mit italienischer Balsamico-Vinaigrette

Hauptgang
✚ Rindsragoût mit Rotweinsauce
Polenta und sautierter Spinat mit Pinienkernen

Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce
Kartoffelstock und grünes Gemüse

Ⓗ Vollkornpenne mit sizilianischer Auberginen-Caponata

Schweizer Käse
✚ Schönrieder Bergkäse und Blaue Aare mit Schweizer Birnenbrot

Dessert
✚ Weisse und dunkle Toblerone-Mousse mit Erdbeerkompott

Leichte Mahlzeit vor der Ankunft
Chäschüechli

Linsensalat

Rhabarberkuchen mit Himbeercoulis

✚ Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton Bern
Ⓗ Rezeptkreation von Hiltl in Zürich – ältestes vegetarisches Restaurant der Welt seit 1898

Menu

Entrée
Salade de saison à la vinaigrette balsamique italienne

Plat principal
✚ Ragoût de bœuf, sauce au vin rouge
Polenta, épinards sautés et pignons de pin

Émincé de poulet, sauce à la crème
Purée de pommes de terre, légumes verts

Ⓗ Penne au blé complet, caponata sicilienne à l'aubergine

Fromages suisses
✚ Schönrieder Bergkäse et Blaue Aare, pain aux poires suisse

Dessert
✚ Mousse au Toblerone blanc et noir, compote de fraises

Repas d'arrivée
Tartelette au fromage

Salade de lentilles

Gâteau à la rhubarbe, coulis de framboises

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

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

Beverages

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

Print product with financial
climate contribution
ClimatePartner.com/10355-2601-1002

Printed on 100 % recycled paper

E-HMC CH-NA-Cyc2 26