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 Valais with a delicious four-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 Wallis mit einem köstlichen Viergangmenü, 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 du Valais avec un délicieux menu en quatre services 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 suisses et de pralines 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
Venison goulash and game jus with lingonberries
Pan-fried Schupfnudeln and Brussels sprouts

Hacktätschli – Swiss-style chicken fricandel with onion sauce
Mashed potato and sautéed green beans

Traditional cheese spätzli with leek and braised onions

Swiss cheese
Walliser Niidla Chäs and Camembert with Swiss pear bread

Dessert
Pfarrhaustorte – apple cake with cinnamon mousse
and toasted almonds

Arrival meal
Cheese tartlet

Tabbouleh salad with dates

Plum slice with white chocolate mousse

Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of Valais

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

Menü

Vorspeise
Saisonsalat mit italienischer Balsamico-Vinaigrette

Hauptgang
Hirschgulasch mit Wildjus und Preiselbeeren
Sautierte Schupfnudeln und Rosenkohl

Poulet-Hacktätschli mit Zwiebelsauce
Kartoffelstock und sautierte grüne Bohnen

Traditionelle Käsespätzli mit Lauch und geschmorten Zwiebeln

Schweizer Käse
Walliser Niidla Chäs und Camembert mit Schweizer Birnenbrot

Dessert
Pfarrhaustorte – Apfelkuchen mit Zimtmousse
und gerösteten Mandeln

Leichte Mahlzeit vor der Ankunft
Chäschüechli

Taboulésalat mit Datteln

Zwetschgenschnitte mit weisser Schokoladenmousse

Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton Wallis

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

Menu

Entrée
Salade de saison à la vinaigrette balsamique italienne

Plat principal
✚ Goulash de chevreuil, jus de gibier aux airelles rouges
Schupfnudeln poêlées et choux de Bruxelles

Hacktätschli : fricadelle de poulet à la suisse, sauce à l'oignon
Purée de pommes de terre et haricots verts sautés

Ⓗ Spätzli au fromage traditionnels, poireau et oignons braisés

Fromages suisses
✚ Walliser Niidla Chäs et camembert, pain aux poires suisses

Dessert
✚ Pfarrhaustorte : gâteau aux pommes,
mousse à la cannelle et amandes grillées

Repas d'arrivée
Tartelette au fromage

Salade de taboulé aux dattes

Gâteau aux prunes, mousse au chocolat blanc

✚ Inspiré par le concept SWISS Taste of Switzerland, canton du Valais

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

E-HMC CH-NA-Cyc1 27

Beverages

Signature cocktail
SWISS Alpine Essence IGNIV × SWISS

Created exclusively for SWISS by award-winning bartender Sarah Madritsch from IGNIV Zurich by Andreas Caminada.

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, 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/10355-2610-1011