Menu

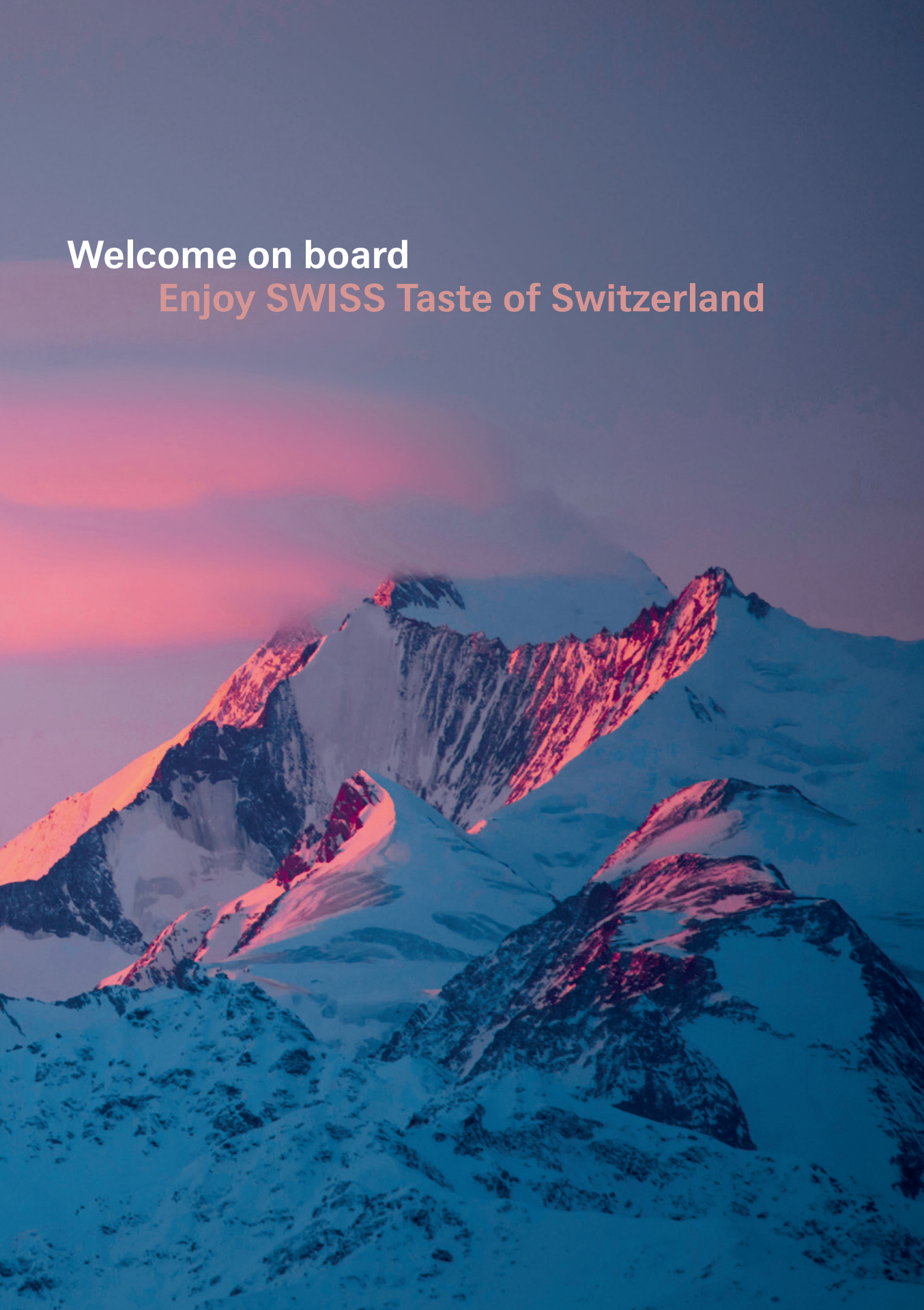
SWISS Business

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 Business. 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 Business. 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 Business. Bon appétit.



Emiliano Gabriel Vignoni Alvarellos



Menu

Bread
Artisanal bread from Bertschi bakery

First course
Cured salmon with buttermilk, green apple purée and yuzu pearls

Beetroot tabbouleh with green pea guacamole and nut crumble

Served with a seasonal salad
French dressing or Italian balsamic vinaigrette

Soup
White wine soup with Gruyère

Main course
Beef tenderloin with chimichurri jus
Creamy spätzli, Swiss chard and seared onions

Braised duck thigh with Valle Maggia pepper sauce
Lentil stew, roasted sweet potatoes, cime di rapa, pistachios and cranberries

Fjord trout with citrus beurre blanc
Gnocchi, parsnip purée and glazed parsnip, salsify, carrot and leek

Mushroom Ropa Vieja - mushrooms in a spiced tomato and bell pepper sauce with Caribbean spices and coconut basmati rice

Selection of cheese from the canton of Valais
Aletsch Grand Cru, Walliser Niidla Chäs and Camembert

Dessert
Gruyère cheesecake with vanilla Chantilly, mandarin and calamansi gel

Orange salad with dried figs and toasted almonds

Swiss chocolates
Pralinés by Aeschbach Chocolatier

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
Gebeizter Lachs mit Buttermilch, grünem Apfelpüree und Yuzuperlen

Randentaboulé mit Erbsenguacamole und Nussstreuseln

Serviert mit Saisonsalat
Französische Salatsauce oder italienische Balsamico-Vinaigrette

Suppe
Weissweinsuppe mit Gruyère

Hauptgang
Rindsfilet mit Chimichurri-Jus
Cremige Spätzli, Mangold und kurzgebratene Zwiebeln

Geschmorter Entenschenkel mit Valle-Maggia-Pfeffersauce
Linseneintopf, gebratene Süsskartoffeln, Cime di rapa, Pistazien und Cranberries

Fjord-Forelle mit Zitrus-Beurre-blanc
Gnocchi, Pastinakenpüree und glasierte Pastinake, Schwarzwurzel, Karotte und Lauch

Pilz-Ropa-Vieja – Pilze in würziger Tomaten-Paprika-Sauce
mit karibischen Gewürzen und Kokos-Basmatireis

Auswahl an Käse aus dem Kanton Wallis
Aletsch Grand Cru, Walliser Niidla Chäs und Camembert

Dessert
Gruyère-Quarktorte mit Vanillechantilly, Mandarinen- und Kalamansi-Gel

Orangensalat mit getrockneten Feigen und gerösteten Mandeln

Schweizer Schokolade
Pralinés von Aeschbach Chocolatier

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
Saumon fumé au babeurre, purée de pomme verte et perles de yuzu

Taboulé aux betteraves, guacamole de petits pois et crumble de noix

Servi avec une salade de saison
Sauce à salade à la française ou vinaigrette balsamique italienne

Soupe
Soupe au vin blanc et gruyère

Plat principal
Filet de bœuf, jus chimichurri
Spätzli à la crème, blettes et oignons poêlés

Cuisse de canard braisée, sauce au poivre de la Valle Maggia
Ragoût de lentilles, patates douces rôties, cime di rapa, pistaches et canneberges

Truite des fjords, beurre blanc aux agrumes
Gnocchi, purée de panais et panais glacés, salsifis, carotte et poireau

Ropa Vieja aux champignons : champignons, sauce épicée aux tomates et aux poivrons, épices des Caraïbes et riz basmati à la noix de coco

Assortiment de fromages du canton du Valais
Aletsch Grand Cru, Walliser Niidla Chäs et camembert

Dessert
Cheesecake au gruyère, chantilly à la vanille, gel de mandarines et calamondins

Salade d'oranges, figues séchées et amandes grillées

Chocolats suisses
Pralinés de chez Aeschbach Chocolatier

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.

The quicker option

The quicker option

Enjoy a soup and a cold composition of a starter, salad and cheese, followed by dessert. This option is served promptly after take-off, allowing you more time to work or simply relax and enjoy your flight.

Die schnellere Variante

Geniessen Sie eine Suppe und eine Kombination aus kalter Vorspeise, Salat und Käse, gefolgt von einem Dessert. Diese Option servieren wir Ihnen kurz nach dem Start – so haben Sie mehr Zeit, um zu arbeiten oder sich einfach auszuruhen und Ihren Flug zu geniessen.

L'option la plus rapide

Dégustez une soupe et un assortiment froid composé d'une entrée, d'une salade et de fromage, suivis d'un dessert. Cette option est disponible juste après le décollage. Vous avez ainsi plus de temps pour travailler ou tout simplement vous détendre et profiter du vol.

Movie Snack

Ice cream by MÖVENPICK
Assortment of sweet and savory snacks

Glacé von MÖVENPICK
Auswahl an süssen und herzhaften Snacks

Glaces MÖVENPICK
Assortiment de gourmandises salées et sucrées

Arrival meal

Arrival meal
Asian cabbage salad with sesame cucumbers,
yellow radish, scallions and cilantro
Beef cubes with hoisin sauce and pepper

or

Älplermagronen – traditional Swiss macaroni gratin
with caramelized onions and apple

Served with a fruit salad

Leichte Mahlzeit vor der Ankunft
Asiatischer Krautsalat mit Sesamgurken,
gelben Radieschen, Frühlingszwiebeln und Koriander
Gewürfeltes Rindfleisch mit Hoisinsauce und Pfeffer

oder

Älplermagronen – Traditioneller Schweizer Makkaroni-Gratin
mit caramellisierten Zwiebeln und Apfel

Serviert mit Fruchtsalat

Repas d'arrivée
Salade asiatique au chou, concombres au sésame,
radis jaune, ciboule et coriandre
Cubes de bœuf, sauce hoisin et poivre

ou

Älplermagronen : gratin de macaroni traditionnel suisse
aux oignons caramélisés et à la pomme

Servi avec une salade de fruits

Signature cocktail
Alcoholic drinks
Soft drinks

Signature cocktail

SWISS Alpine Essence IGNIV × SWISS

Created exclusively for SWISS by award-winning bartender Sarah Madritsch from IGNIV Zurich by Andreas Caminada, our signature cocktail is an iconic homage to Swiss flavors. With its sophisticated blend of dry white vermouth, elderflower, white cacao, citrus and herbal notes, it captures the authentic essence of Switzerland in a single drink. Thanks to its smooth and balanced character, it can be enjoyed either as an aperitif or simply as a crisp, floral refreshment between meals.

Aperitif

Campari
Gin 27 Appenzeller Dry Gin
The Alpinist Swiss Premium Vodka
Bacardi White Rum

Non-alcoholic aperitif

REBELS 0.0% Dolce Spritz – a symbiosis of bitter orange and sweetness from Zurich, perfectly mixed and served with tonic water

Beer

Appenzeller Quöllfrisch Lager
Craft Appenzeller beer
Appenzeller Leermond beer (non-alcoholic)

Soft drinks

Rivella
Ginger ale
Coca-Cola or Coca-Cola Zero
Sprite
Tonic water

Juices

Orange
Apple
Tomato

Water

Still
Sparkling

Champagne
White wine
Rosé wine

France

Jacquart Mosaïque Brut
Jacquart – Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Champagne Jacquart was founded in 1964 and is an award-winning grower-producer house. This Brut is composed of various grapes from different terroirs including Côte des Blancs and Montagne de Reims, a truly mosaic offering. A lush, generous, and creamy Champagne, with aromas of pear, apricots and white blossom. The finish is characterized by a very fruity palate and a twist of lemon zest.

Switzerland

Petite Arvine Château Lichten 2025
Domaines Rouvinez - Sierre, Valais AOC
Petite Arvine

The Rouvinez family's Château Lichten is situated on a hillside near Leuk, amid a magnificent natural setting. The Petite Arvine is the estate's most renowned wine, with lime and grapefruit aromas that delight the palate. A complex, fresh wine with an almost exotic character and notes of mango sorbet, lime, and fleur de sel that is best enjoyed as an aperitif, with vegetarian dishes, fish, or even poultry.

Spain

Finca Calvestra Merseguera 2024
Mustiguillo Viñedos y Bodega - El Terrerazo
Merseguera

Bodega Mustiguillo, founded in the late 1990s, has made a name for itself through the revolutionary work of Toni Sarrión and his focus on indigenous grapes such as Merseguera. The grapes come from vineyards situated at an altitude of around 900 meters. A full-bodied white with aromas of chamomile, white pepper, and notes of citrus fruit, nectarine, and honey. Fantastic with fish, poultry, or vegetarian dishes.

France

La Chapelle Gordonne 2025
Château La Gordonne – Côtes de Provence AOC
Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre, Rolle, Tibouren

The vineyards of picturesque Château La Gordonne lie on the slate slopes of Provence. Only the finest grapes are used for this premium blend of classic Provence grapes that attracts the eye with its pale pink hue. A delicate, inviting bouquet of wild strawberries, cherries, and lychees and a fresh, crisp, expressive berry flavor on the palate. A perfect aperitif or match for starters, fish, or poultry.

Red wine

Switzerland

Syrah 2024

Jean-René Germanier - Vétroz, Valais AOC
Syrah

The Domaine of Jean-René Germanier is considered one of the best in Switzerland – and one of its signature grapes is Syrah. The color of this wine is amazing – so dark and profound. Spicy in aroma with notes of black pepper, bay leaf, rosebuds, and a little leather, it is delicate and refined, with a subtle fruitiness that creeps around the tannins. Beautifully balanced, with a fresh aromatic.

France

Château Bournac 2020

Château Bournac – Médoc AOC, Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot

This historic Domaine was taken on more than 50 years ago by the Secret family, and its 46 hectares are now run by the brothers Guillaume and Thibaud. This classic Bordeaux blend seduces the palate with notes of ripe red fruit, prune, vanilla, and a hint of toast. A round, concentrated mouthfeel with rather soft tannins and an earthy finish. A lovely wine for meat, poultry, or pasta dishes.

Spain

Preludio de Sei Solo 2023

Sei Solo Bodegas y Viñedos – Ribera del Duero DO
Tempranillo

The vines for this full-bodied red come from vineyards around La Horra and are between 15 and 90 years old. Each plot is vinified separately, preserving their fruit character while balancing the influence of oak, in 600-liter and 225-liter barrels for 14 to 20 months. Seduces the palate with velvety tannins and notes of plum, dark chocolate, and cherry. Excellent for aromatic, rich dishes, meat, or poultry.

Tea
Coffee

Tea selection by SIROCCO

Earl Grey
Breakfast
Green
Jasmine
Mint
Camomile
Verbena
Rooibos Vanilla
Very Berry
Lemon Ginger

Milk, coffee cream and oat drink by Oatly available as an add-on.

Coffee selection by NESPRESSO

Peru Organic
Fruity and elegant. Composed from Arabicas from the central region of Huabla in Peru.

Congo Organic
Fruity and sweet cereal notes. This organic-certified Arabica coffee is sourced in the rich Lake Kivu shores in eastern Congo.

Indonesia Fair Trade
Woody with malted cereal notes. Exclusively created with Fairtrade beans from the Aceh province in Sumatra.

Decaffeinato
Dense and powerful. Composed from a blend of Arabicas and Canephoras from Colombia and Brazil, among others.

Can be served as Ristretto, Espresso, Lungo or Cappuccino with milk, coffee cream and oat drink by Oatly as an add-on.

Digestifs

Digestifs

Original Swiss Etter Kirsch
Original Swiss Etter Williams
Grappa di Pinot e Malvasia Nonino Monovitigni
Cognac Rémy Martin Cellar Master VSOP
Appenzeller Alpenbitter
Baileys Irish Cream

Whisky

Johnett – Swiss Single Malt 7 years old
Glenlivet Triple Cask Matured Single Malt
Chivas Blended Scotch 12 years old

Port wine

Portugal
Porto Niepoort Tawny
Niepoort, Douro
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão and others

To produce a port with a fine and balanced flavor, Niepoort Tawny ages in oak casks for 3 to 5 years. Freshness, lightness and balance are the key elements of this wine. A port easy to drink on any occasion. Tawny has a shiny bright color and soft and sweet tannins. Tawny port keeps well for several years, although the wine will not improve with age.

SWISS Alpine Essence
Our signature cocktail

SWISS Alpine Essence was created exclusively for SWISS by Sarah Madritsch (fmr. IGNIV Zurich by Andreas Caminada), a multiple award recipient, including «Best Bar Menu 2024» and «Barkeeper of the Year 2022» (Swiss Bar Awards), as well as «Best Cocktail 2021» (Swiss Cocktail Open). Our cocktail is produced by Lockdown Liquor, a specialized manufacturer of premium bottled cocktails based in London.

The recipe combines dry white vermouth, elderflower syrup, fresh mint, Crème de Cacao White, and lemon juice. This yields a balanced flavor profile with herbal, citrus, and light cocoa and vanilla notes. The vermouth provides the base with herbal and spice characteristics, Menthe Pastille contributes a distinct peppermint note, and elderflower adds a subtle floral element.

SWISS Alpine Essence is available on long-haul flights in SWISS First and SWISS Business, as well as on short-haul flights in SWISS Business, served on ice, and is additionally offered in SWISS Economy on short-haul flights as part of SWISS Saveurs.

SWISS Alpine Essence wurde exklusiv für SWISS von Sarah Madritsch (ehem. IGNIV Zurich by Andreas Caminada) kreiert. Sie ist mehrfache Preisträgerin verschiedener Awards, unter anderem Auszeichnungen für das «Best Bar Menu 2024» und als «Barkeeper of the Year 2022» (Swiss Bar Awards) sowie für den «Best Cocktail 2021» (Swiss Cocktail Open). Der Cocktail wird von Lockdown Liquor, einem spezialisierten Hersteller von Premium Bottled Cocktails in London, produziert.

Die Rezeptur kombiniert trockenen weissen Wermut, Holunderblütensirup, frische Minze, Crème de Cacao White sowie Zitronensaft. Daraus entsteht ein ausgewogenes Geschmacksprofil mit Kräuter-, Zitrus- und leichten Kakao- sowie Vanillenoten. Der Wermut liefert die Basis mit Kräuter- und Gewürzaromen, Menthe Pastille ergänzt eine klare Pfefferminznote, und Holunderblüte bringt eine dezente florale Komponente ein.

SWISS Alpine Essence wird auf Langstreckenflügen in SWISS First und SWISS Business sowie auf Kurzstreckenflügen in SWISS Business angeboten und auf Eis serviert. Zusätzlich ist SWISS Alpine Essence in SWISS Economy auf Kurzstreckenflügen als Teil von SWISS Saveurs erhältlich.

Le cocktail SWISS Alpine Essence a été créé exclusivement pour SWISS par Sarah Madritsch (passée par l'IGNIV Zurich by Andreas Caminada) qui a été récompensée par plusieurs prix, notamment le « Best Bar Menu 2024 » et le « Barkeeper of the Year 2022 » (Swiss Bar Awards), ainsi que le « Best Cocktail 2021 » (Swiss Cocktail Open). Notre cocktail est produit par Lockdown Liquor, un fabricant spécialisé dans les cocktails haut de gamme en bouteille, installé à Londres.

La recette associe du vermouth blanc sec, du sirop de sureau, de la menthe fraîche, de la crème de cacao blanc et du jus de citron. Elle se caractérise par une saveur équilibrée alliant arômes herbacés et agrumes, ainsi que des notes légères de cacao et de vanille. Le vermouth forme une base herbacée et épicée, la Menthe-Pastille apporte une note de fraîcheur singulière, et le sureau donne une touche florale subtile.

Le cocktail SWISS Alpine Essence est disponible sur les vols long-courriers en classe SWISS First et SWISS Business, ainsi que sur les vols court-courriers en classe SWISS Business, où il est servi avec des glaçons, et également sur les vols court-courriers en classe SWISS Economy dans le cadre du concept SWISS Saveurs.






SWISS
SWISS
Alpine Essence



C-CH-NA-SDE-Cyc1 27

Member of LUFTHANSA GROUP

Print product with financial
climate contribution
ClimatePartner.com/10355-2610-1012