

Medienmitteilung

Zürich-Flughafen, 1. September 2021

SWISS Taste of Switzerland

SWISS mit Best of SWISS Taste of Switzerland und neuem Servicekonzept in der Business Class

Ab Anfang September bietet SWISS den Gästen der Business und First Class auf Langstreckenflügen eine Auswahl der besten Kreationen der SWISS Taste of Switzerland Spitzenköch:innen aus den vergangenen Jahren. Zeitgleich führt SWISS ein neues Servicekonzept in der Business Class auf sämtlichen Langstreckenflügen ein. Damit können Fluggäste ihr Reiseerlebnis neu individueller gestalten und selber entscheiden, wann sie während des Fluges essen möchten.

Ab heute verwöhnt Swiss International Air Lines (SWISS) ihr Gäste auf Langstreckenflügen ab der Schweiz für insgesamt sechs Monate mit ausgesuchten Gerichten von Schweizer Spitzenköch:innen, die in den vergangenen Jahren im Rahmen des preisgekrönten kulinarischen Konzepts SWISS Taste of Switzerland an Bord waren. Die Gerichte, die traditionell von regionalen Wein- und Käsespezialitäten begleitet werden, spiegeln die kulinarische Vielfalt aller Schweizer Regionen wider. Von den insgesamt 70 Gastköch:innen und Gastronom:innen aus allen Schweizer Kantonen, die seit dem Jahr 2002 an Bord präsent waren, sind aktuell Silvia Manser, Silvio Germann, Jean-Marc Soldati, Mike Wehrle, Thomas Amstutz, Hans Jörg und Anja Zingg, Franck Reynaud, Christian Kuchler, Lorenzo Albrici sowie Rolf Hiltl vertreten.

Kalbsfilet mit schwarzer Trüffelsauce und Heidelbeerschnitte mit Appenzeller Bierglacé in der First Class

Gäste der First Class kommen in den Genuss von zwei Gerichten von Mike Wehrle vom Bürgenstock Hotels & Resorts: Ein mariniertes Hummer mit Pecorino und Blumenkohl-Pannacotta zur Vorspeise sowie ein Kalbsfilet mit schwarzer Trüffelsauce als Hauptgang. Als weitere Hauptspeise steht unter anderem ein sautierter Dorsch mit Meeresfrüchte-Nage und Kartoffel-Fenchel-Brandade von Silvio Germann vom IGNIV by Andreas Caminada in Bad Ragaz zur Auswahl. Das Menü wird mit zwei Desserts abgerundet, darunter eine Heidelbeerschnitte mit Schokoladenstreusel und Appenzeller Bierglacé von Silvia Manser vom Restaurant Truube in Gais.

Ausserdem ist eine Auswahl an Schweizer Käsespezialitäten erhältlich, zu denen beispielsweise ein Aletsch Grand Cru aus dem Wallis oder der Swiss Style 10 - die Schweizer Hommage an den Britischen Stilton - zählen. Die Schweizer Weinauswahl umfasst den Chasselas Clos du Boux

2020 Grand Cru Epesses von Luc Massy aus dem Waadtland und den Rotwein Ligornetto 2018 DOC Ticino von Luigi Zanini aus dem Tessin.

Randen-Taboulé mit Erbsenguacamole und "Meat Love"-Hackbraten in der Business Class

Den Gästen der Business Class bietet SWISS bei den Vorspeisen des SWISS Taste of Switzerland Menüs neu eine vegetarische Variante an. Vom Restaurant Hiltl in Zürich stammt ein Randen-Taboulé mit Erbsenguacamole, das alternativ zu einem Sashimi vom Balik-Lachs mit Avocado, Gurke und Wasabi-Vinaigrette von Christian Kuchler von der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen gewählt werden kann. Auch beim Hauptgang besteht die Wahl zwischen mehreren Gerichten, darunter der "Meat Love"-Hackbraten mit Morchelsauce, der von Anja & Hans-Jörg Zingg vom el paradiso Mountain Club in St. Moritz kreiert wurde. Zum süssen Abschluss gibt es einen Cheesecake mit Schokoladenbiskuit und Zitrusfrüchten von Franck Reynaud von der Hostellerie du Pas de l'Ours in Crans Montana.

Als Käse werden Passo dello Spluga von der Sennerei Splügen und die Fette Berta von Ueli Moser aus dem Seeland serviert. Die Auswahl an Schweizer Weinen umfasst den Chasselas Château de Châtagneréaz 2019 aus dem Waadtland und den Syrah Classique AOC 2019 der Domaine Jean-René Germanier aus dem Wallis.

Neues Servicekonzept in der Business Class für individuelleres Flugerlebnis

Ab sofort bietet SWISS ihren Gästen in der Business Class auf sämtlichen Langstreckenflügen ein neues, individuelleres Servicekonzept an. Dank neuer Serviceoptionen haben die Gäste die Möglichkeit, ihren Flug noch genauer an ihre Bedürfnisse anzupassen. Nebst einem klassischen Restaurant-Service, bei dem die Gerichte Gang für Gang serviert werden, erhalten sie mit der neuen «Casual Dining»-Option zudem die Möglichkeit, sich ihre Auswahl an Vorspeise, Hauptgang und Dessert gleichzeitig und zu ihrem Wunschzeitpunkt servieren zu lassen. Auf Tagesflügen wird der zusätzliche Service vor der Landung durch das neue SWISS Bistro ersetzt. Aus der Bistrokarte können die Gäste nach dem Hauptservice bis kurz vor der Landung jederzeit aus einer Auswahl von warmen - wie beispielsweise einen Swiss Prime Beef Burger mit Coleslaw-Salat - und kalten Gerichten sowie Snacks für den kleinen und grossen Hunger individuell auswählen.

Swiss International Air Lines (SWISS) ist die grösste Fluggesellschaft der Schweiz. Sie bindet die Schweiz mit Direktverbindungen ab den Landesflughäfen Zürich und Genf an Europa und die Welt an. Dafür setzt sie eine der jüngsten und treibstoffeffizientesten Flotten Europas ein. Ihre Fracht-Division Swiss WorldCargo bietet ein umfassendes Airport-to-Airport-Dienstleistungsangebot für hochwertige Güter und betreuungsintensive Fracht an. Als Fluggesellschaft der Schweiz steht SWISS für deren traditionelle Werte und verpflichtet sich zu höchster Produkt- und Servicequalität. SWISS ist Teil der Lufthansa Group und Mitglied der Star Alliance, dem weltweit grössten Netzwerk von Fluggesellschaften.

Die Medienmitteilung finden Sie in unserem [Newsroom](#). Wenn Sie künftig keine Informationen mehr von SWISS Media Relations erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an media@swiss.com.

Kontakt

Swiss International Air Lines Ltd.
Media Relations
P.O. Box, 8058 Zurich Airport
Switzerland
Phone: +41 44 564 44 14
media@swiss.com
SWISS.COM/media
Follow us on Twitter: [@LX_Newsroom](https://twitter.com/LX_Newsroom)