

Menu

SWISS Business

20 years —
— Jahre
ans —
— anni
onns —



Enjoy SWISS Taste
of Switzerland

SWISS Taste of Switzerland

Canton of Zurich

Dear passenger

Grüezi and welcome on board. On your flight today, we invite you to celebrate 20 years of SWISS. Our concept SWISS Taste of Switzerland is as old as SWISS itself. Since 2002, the programme has taken our passengers on a culinary journey through the kitchens of Switzerland, from canton to canton. 72 guest chefs from all 26 Swiss cantons have presented their creations so far. Today, let us whisk you away to the canton of Zurich.

Laurent Eperon is chef de cuisine at the Baur au Lac hotel's two-Michelin-starred and 18 GaultMillau points Pavillon restaurant and has been a member of the team for 26 years. He is a pioneer of new French cuisine, a light, open interpretation of classic French haute cuisine. He is joined by second chef de cuisine Maximilian Müller, who has served as his "right hand" for many years – a true collaboration of artist and creator.

Pavillon is the culinary heart of Baur au Lac, which has been offering travellers to Zurich an illustrious home away from home for over 178 years. With its privileged location featuring a private park and view over Lake Zurich, stylish suites and inimitable service, the hotel continues to enjoy a reputation as one of the world's finest to this day.

Experience genuine Swiss hospitality in SWISS Business. Enjoy your meal!

Lieber Fluggast

Grüezi und herzlich willkommen an Bord. Auf dem heutigen Flug laden wir Sie dazu ein, 20 Jahre SWISS zu feiern. Unser Konzept „SWISS Taste of Switzerland“ ist so alt wie SWISS selbst. Seit 2002 nehmen wir unsere Fluggäste mit auf eine kulinarische Reise durch die Schweizer Küchen, von Kanton zu Kanton. Bisher haben 72 Gastköche aus allen 26 Schweizer Kantonen ihre Kreationen präsentiert. Heute entführen wir Sie in den Kanton Zürich.

Laurent Eperon ist Chef de Cuisine im Pavillon, dem mit zwei Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Gourmetrestaurant des Hotel Baur au Lac, und bereits seit 26 Jahren Teil des Teams. Er ist Pionier einer neuen französischen Küche: einer leichten, offenen Interpretation

der klassischen Haute Cuisine. Seit vielen Jahren unterstützt ihn dabei seine „rechte Hand“ und zweiter Chef de Cuisine, Maximilian Müller – ein wahres Zusammenwirken von Interpret und Komponist.

Pavillon ist das kulinarische Herz des Baur au Lac, welches Reisenden in Zürich seit über 178 Jahren ein illustres „Zuhause fern von Zuhause“ bietet. Durch seine privilegierte Lage mit eigenem Park und Blick über den Zürichsee, stilvolle Suiten und einzigartigem Service genießt das Hotel bis heute den Ruf als eines der besten weltweit.

Erleben Sie echte Schweizer Gastfreundschaft in unserer SWISS Business. En Guete!

Chère passagère, cher passager

Bienvenue à bord. Pendant votre vol, nous vous invitons à célébrer les 20 ans de SWISS. Notre concept « SWISS Taste of Switzerland » est né en même temps que SWISS. Depuis 2002, ce programme fait voyager nos passagers dans l'univers de la gastronomie suisse, d'un canton à un autre. À ce jour, 72 chefs invités venus de 26 cantons suisses nous ont proposé leurs créations. Nous vous emmenons aujourd'hui dans le canton de Zurich.

Laurent Eperon est chef de cuisine au Pavillon, le restaurant de l'hôtel Baur au Lac (deux étoiles Michelin et 18 points GaultMillau) où il officie depuis 26 ans. C'est un pionnier de la nouvelle cuisine française, un mouvement qui réinterprète des classiques librement et tout en légèreté. Il est secondé par Maximilian Müller, son bras droit depuis de nombreuses années, pour une véritable collaboration entre artiste et créateur.

Le Pavillon est l'épicentre culinaire du Baur au Lac, un illustre établissement de Zurich où les voyageurs se sentent comme chez eux depuis plus de 178 ans. Situé dans un cadre exceptionnel avec un parc privé et une vue sur le lac de Zurich, des suites élégantes et un service parfait, l'hôtel est aujourd'hui encore réputé pour être l'un des meilleurs du monde.

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



Laurent Eperon
and Maximilian Müller



Menu

First course

- ⊕ Pumpkin, apple and kale salad with beetroot hummus
- 🏠 Mediterranean octopus terrine with grapefruit vinaigrette

Main course

- ⊕ Vegetarian Züri Geschnetzeltes –
Sliced seitan with mushroom sauce
Baked rösti, broccoli and carrot
- 🏠 Beef tenderloin with stroganoff sauce
Potato gratin and braised Swiss chard

Chicken breast with tarragon velouté
Äpler macaroni gratin with mountain cheese, carrots
- 🏠 Pikeperch fillet with Durban curry sauce
Sweet potatoes with kohlrabi, romanesco, sugar snap peas

Selection of cheese from the canton of Zurich

Goldinger Gourmet and Girenbaderli cheese with Swiss pear bread

Dessert

- 🏠 Apricot dacquoise cake with almonds and lemon verbena Chantilly

Swiss chocolates

The quicker option

Enjoy a cold composition of starter 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.

Casual dining

Enjoy your choice of starter and main course, accompanied with cheese and dessert. This option is available any time after the main meal service.

Menü

Vorspeise

- 🍴 Kürbis-Apfel-Federkohlsalat mit Randen-Hummus
- 🏠 Mediterrane Oktopus-Terrine mit Grapefruit-Vinaigrette

Hauptgang

- 🍴 Vegetarisches Züri Geschnetztes –
Seitangeschnetztes mit Champignonsauce
Gebackene Rösti, Broccoli und Karotte
- 🏠 Rindsfilet mit Stroganoff-Sauce
Kartoffelgratin und geschmorter Mangold

Pouletbrust mit Estragon-Velouté
Äpler Makkaroni-Gratin mit Bergkäse, Karotten
- 🏠 Zanderfilet mit Durban-Currysauce
Süsskartoffeln mit Kohlrabi, Romanesco, Knackerbsen

Auswahl an Käse aus dem Kanton Zürich

Goldinger Gourmet und Girenbaderli mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

- 🏠 Aprikosen-Dacquoise-Kuchen mit Mandeln und Zitronenverveine-Chantilly

Schweizer Schokolade

Die schnellere Variante

Geniessen Sie eine Kombination aus kalter Vorspeise 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.

Casual dining

Geniessen Sie eine Vorspeise und einen Hauptgang Ihrer Wahl, begleitet von Käse und Dessert. Diese Option ist jederzeit nach dem Hauptservice verfügbar.

🍴 Rezeptkreation von Hiltl in Zürich – erstes vegetarisches Restaurant der Welt seit 1898
🏠 Kreationen von Laurent Eperon und Maximilian Müller, Gourmetrestaurant Pavillon im Hotel Baur au Lac, Zürich, Schweiz

Wir bitten um Verständnis, falls Ihre erste Wahl nicht erhältlich sein sollte.

Menu

Entrée

- 🍴 Salade de potiron, pomme et chou frisé, houmous à la betterave
- 🏠 Terrine de poulpe à la méditerranéenne, vinaigrette au pamplemousse

Plat principal

- 🍴 Züri Geschneltztes végétarien :
Lamelles de seitan, sauce aux champignons
Rösti au four, brocoli et carotte
- 🏠 Filet de bœuf, sauce stroganoff
Gratin de pommes de terre, blettes braisées

Suprême de poulet, sauce veloutée à l'estragon
Gratin de macaroni Älpler au fromage de montagne, carottes
- 🏠 Filet de sandre, sauce au curry Durban
Patates douces, chou-rave, chou romanesco, pois mange-tout

Assortiment de fromages du canton de Zurich

Goldinger Gourmet et Girenbaderli, pain aux poires suisse

Dessert

- 🏠 Dacquoise à l'abricot, amandes, chantilly au citron et à la verveine

Chocolats suisses

L'option la plus rapide

Dégustez un assortiment froid composé d'une entrée 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.

Casual dining

Dégustez l'entrée et le plat principal de votre choix, accompagnés de fromage et d'un dessert. Cette option est disponible à tout moment après le service de repas principal.

🍴 Créations du Hiltl, Zurich, le premier restaurant végétarien du monde depuis 1898

🏠 Créations de Laurent Eperon et Maximilian Müller, Pavillon, restaurant gastronomique de l'Hôtel Baur au Lac, canton de Zurich, Suisse

Veillez nous excuser si votre premier choix n'est pas disponible.

Bistro

Offers from our Bistro menu are available after the main service. Please order up to 90 minutes prior to landing, or help yourself to an assortment of sweet and savoury snacks from the galley.

- ☰ Waldorf salad with celery, apple and orange
Smoked duck breast

Vegan mushroom momo dumplings by  with spinach, pickled pumpkin and radish

Meat or vegetarian sandwich
Cheese tartlet

Fruit salad
Ice cream by 

Die Angebote aus unserem Bistro-Menü sind nach dem Hauptservice verfügbar. Bitte bestellen Sie bis spätestens 90 Minuten vor der Landung oder wählen Sie aus verschiedenen süßen und pikanten Snacks aus unserer Bordküche.

- ☰ Waldorfsalat mit Stangensellerie, Apfel und Orange
Geräucherte Entenbrust

Vegane Pilz-Momo-Teigtaschen von  mit Spinat, eingelegtem Kürbis und Rettich

Fleisch- oder vegetarisches Sandwich
Käseküchlein

Fruchtsalat
Glacé von 

Les options de notre menu Bistro sont disponibles après le service principal. Veuillez passer commande au plus tard 90 minutes avant l'atterrissage. Un assortiment de gourmandises salées et sucrées est également disponible dans la cuisine de bord.

- ☰ Salade Waldorf au céleri, pomme et orange
Magret de canard fumé

Ravioli momo vegan aux champignons par  avec épinards, potiron et radis au vinaigre

Sandwich à la viande ou végétarien
Tartelette au fromage

Salade de fruits
Glaces 

Please accept our apologies should your first choice not be available.
Wir bitten um Verständnis, falls Ihre erste Wahl nicht erhältlich sein sollte.
Veuillez nous excuser si votre premier choix n'est pas disponible.

White wine

Switzerland

Compleo Cuvée Blanc 2021

Staatskellerei Zurich – Zurich
Pinot Gris, Chardonnay

The Staatskellerei dates back to 778, with the construction of the former Benedictine monastery on a small island in the Rhine, less than 50 kilometres from Zurich. This charming, fruit-driven white is a blend of Chardonnay and Pinot Gris, aged in stainless steel. A juicy, generous character with notes of candied apricot, pineapple and white flowers. Perfect for starters, fish and poultry.

Portugal

Alentejano Branco 2020

Herdade dos Grous – Alentejano, Portugal
Arinto, Roupeiro

This wine is the embodiment of a complete holiday destination: alongside a winery, Herdade dos Grous also boasts a hotel with restaurants and more. Aged in stainless steel, it features notes of tropical fruit, lime and ginger with a fine palate, rich in fruit with a well-balanced acidity. Perfect as an aperitif, with starters, fish and vegetarian dishes.

Red wine

Switzerland

Gally Assemblage Rouge AOC Valais 2019

Domaine Jean-René Germanier – Vétroz, Valais
Gamay, Diolinoir, Gamaret

This blend seduces with notes of dark fruits, fine tannins and a crisp freshness. In the palate are also aromas of black cherries, prunes and elderberries. It's a juicy red and palate pleaser that was rated by Robert Parker's Wine Advocate with 92 from 100 points. Vinified by the talented wine maker Gilles Besse. A perfect all-rounder with anything from vegetarian dishes, to fish, poultry or meat.

Portugal

Vertente Douro DOC 2019

Niepoort Vinhos – Douro, Portugal
Tinta Roriz, Touriga Franca

The grapes for the Niepoort Vertente come from 30 to 60-year-old vines rooted deep in the slate soils of Portugal's Douro Valley. An expressive red of great elegance and complexity, endowed with a rich ruby colour and enchanting scent of red berry, leather and spice. An intense, dense mouthfeel with a fine acidity and pleasant tannins for a long finish. Perfect with meat, pasta or just to relax.

France

Château Campillot 2016

Château Campillot – Médoc, Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Château Campillot is a small estate in southern Médoc, managed by two friends, Tristan Roze Des Ordon and Jean-Dominique Videau. The grapes for this medium-bodied wine are cultivated in clay and limestone soils and, on the highest plots, fine clay gravel. Aged for 12 months in oak barrels and showing charming aromas of currant and cassis with leathery notes. The palate is well-rounded with silky tannins. Perfect with meat, pasta and poultry.

Aperitif

Beer

Soft drinks

Aperitif

Campari
Gin 27 Appenzeller Dry Gin
Smirnoff Red Label
Bacardi White Rum

Beer

Appenzeller Quöllfrisch Lager
Seasonal Appenzeller beer

Soft drinks

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Sprite
Tonic water

Juices

Orange
Apple
Tomato

Water

Still
Sparkling

Tea

Coffee

Digestif

Tea selection by SIROCCO

Earl Grey
Breakfast
Green
Jasmine
Mint
Camomile
Verbena
Rooibos Vanilla

Coffee selection by NESPRESSO

Peru Organic

Fruity and elegant. Composed by arabicas coming from the central region of Huabla in Peru.

India

Powerful and full-bodied. Nice spicy notes developed with a blend of arabicas and canephoras from the regions of Kerala, Karnataka and Tamil Nadu in India.

Guatemala

Subtle and silky. Composed by arabicas and canephoras from the region of Frajanes in Guatemala.

Decaffeinato

Dense and powerful. Composed by a blend of arabicas and canephoras coming from Colombia and Brazil, among others.

Can be served as Ristretto, Espresso, Lungo and Cappuccino

Digestif

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

Whisky

Johnett – Swiss Single Malt 7 years old
Glenlivet Single Malt Distiller's Reserve
Chivas Blended Scotch 12 years old

Port wine

Porto Niepoort Tawny

Douro, Portugal



