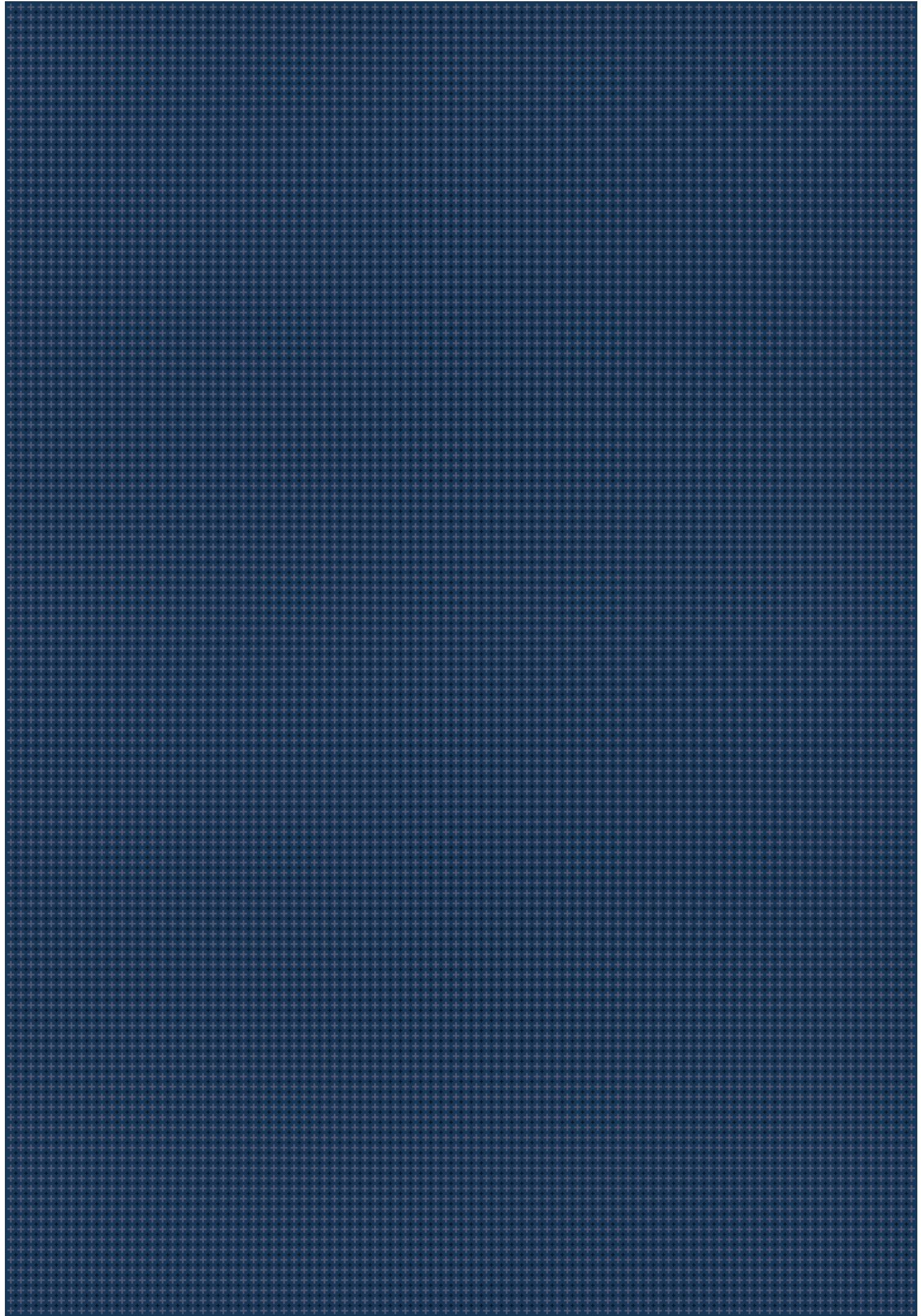
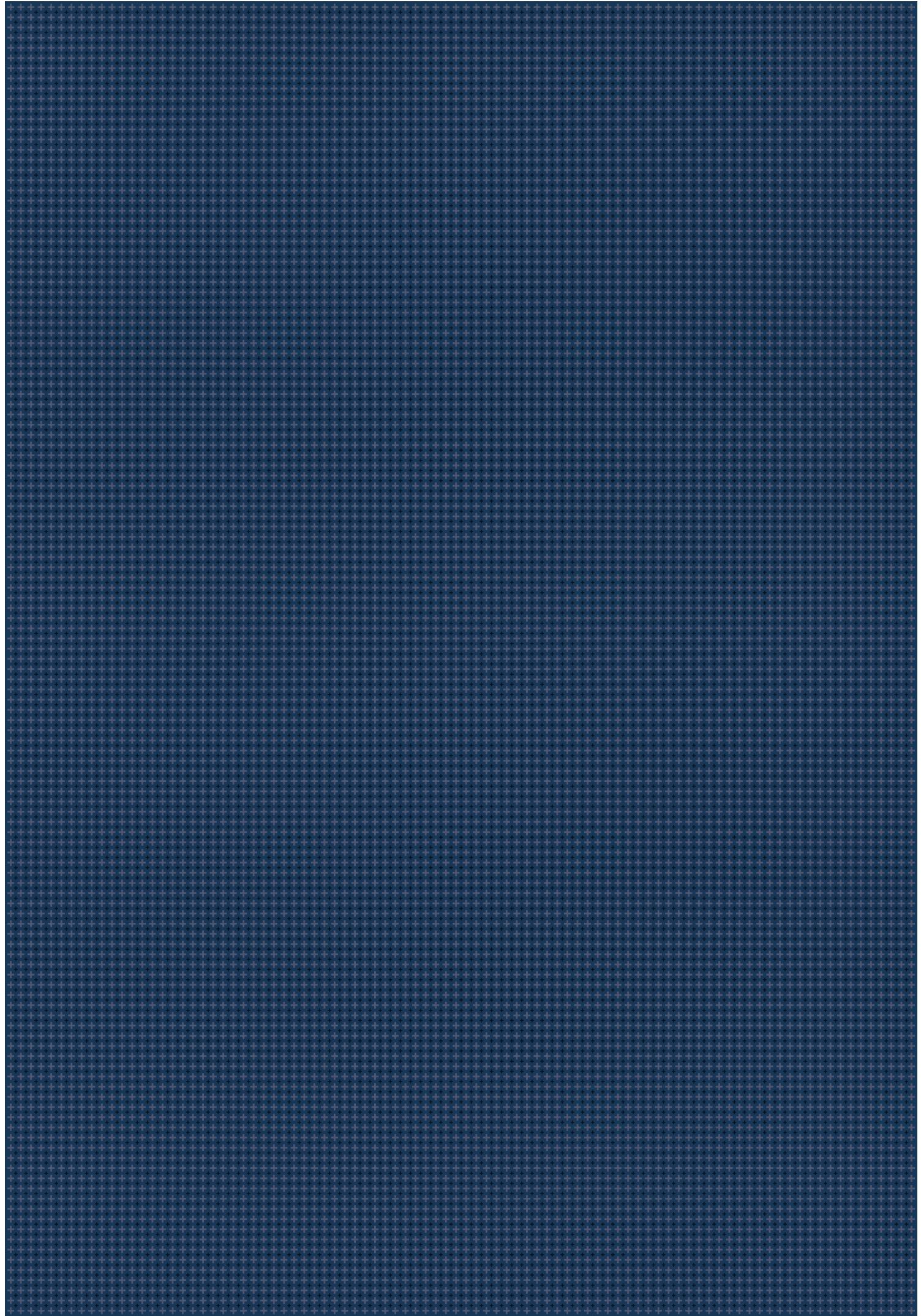


Menu SWISS First

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 First. 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 First.
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 First. Bon appétit !



Laurent Eperon
and Maximilian Müller



Menu

First course

Fillet of Balik salmon

- ⌚ Lobster tail and bisque mousse, celery and radish with yuzu, tarragon and vanilla vinaigrette
- A selection of meat specialities from the canton of Zurich
Limmattaler Mostbröckli, Tösstaler Bauernspeck and Wylander cured ham
- Waldorf-style autumn salad with celery, apple and toasted walnuts
- ⌚ Bouillabaisse Pavillon with pulled cod and mussels with dill oil

Main course

- ⌚ Venison entrecôte with black trumpet cream coating, peppercorn sauce
Spätzle, celeriac purée, red cabbage with apple
- Chicken breast with soy honey glaze
Jerusalem artichoke purée, mushrooms and baby leek, braised radicchio with grapes
- ⌚ John Dory fillet with smoked sturgeon beurre blanc
Chickpea panisse and broccolini
- ⌚ Roasted cauliflower with mild curry sauce
Chickpeas, quinoa and dates

Swiss cheese

Selection of cheese from the canton of Zurich

Dessert

- ⌚ Golden lavender honey mousse with salted almonds and fior di latte ice cream
- Chocolate and chestnut cake with poached pear and Turicum gin ice cream

Menü

Vorspeise

Balik-Lachsfilet

- ⌚ Hummerschwanz und Bisque-Mousse, Stangensellerie und Radieschen mit Yuzu-Estragon-Vanillevinaigrette
- ⌚ Eine Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Zürich
Limmattaler Mostbröckli, Tösstaler Bauernspeck und Wyänder Rohschinken
- ⌚ Herbstsalat nach Waldorf-Art mit Stangensellerie, Apfel und gerösteten Baumnüssen
- ⌚ Bouillabaisse Pavillon mit gezupftem Kabeljau und Miesmuscheln mit Dillöl

Hauptgang

- ⌚ Reh-Entrecôte mit Herbottrompetencrème, Pfeffersauce
Spätzli, Selleriepudding, Rotkraut mit Apfel
- ⌚ Pouletbrust mit Soja-Honig-Lack
Topinamburpudding, Pilze und Minilauch, geschmorter Radicchio mit Trauben
- ⌚ Petersfischfilet mit Räucherstör-Beurre blanc
Kichererbsen-Panisse und Broccolini
- ⌚ Gerösteter Blumenkohl mit milder Currysauce
Kichererbsen, Quinoa und Datteln

Schweizer Käse

Auswahl an Käse aus dem Kanton Zürich

Dessert

- ⌚ Goldene Lavendelhonig-Mousse mit Salzmandeln und Fior di Latte Glace
- ⌚ Schokoladen-Marroni-Kuchen mit pochierter Birne und Turicum Ginglace

Menu

Entrée

Filet de saumon Balik

- ⌚ Queue de homard, mousse de bisque, céleri et radis, vinaigrette au yuzu, à la vanille et à l'estragon

Assortiment de charcuterie du canton de Zurich

Limmattaler Mostbröckli, Tösstaler Bauernspeck et jambon cru Wyländer

Salade d'automne style Waldorf au céleri, pomme et noix grillées

- ⌚ Bouillabaisse du Pavillon, effilochée de cabillaud, moules, huile à l'aneth

Plat principal

- ⌚ Entrecôte de chevreuil surmontée d'une préparation crémeuse aux trompettes de la mort, sauce au poivre
Spätzle, purée de céleri-rave, chou rouge et pomme

Suprême de poulet glacé au miel et sauce soja

Purée de topinambours, champignons, mini poireau, radicchio braisé et raisin

- ⌚ Filet de Saint Pierre, beurre blanc à l'esturgeon fumé
Panisse aux pois chiches et broccolini

- ❷ Chou-fleur rôti, sauce au curry doux
Pois chiches, quinoa et dates

Fromage suisse

Assortiment de fromages du canton de Zurich

Dessert

- ⌚ Mousse au miel de lavande, amandes salées, glace fior di latte

Gâteau chocolat et châtaigne, poire pochée, glace au gin Turicum

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

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

Cheese

Züri Oberseemutschli

This traditional cheese dairy in the Zurich Oberland has been producing classic Tilsiter cheese for 60 years. In 2002 the Burki family decided to do things differently, introducing high-quality artisan cheeses like this Oberseemutschli. A semi-hard cow's milk cheese with a mild flavour and exceptionally creamy texture.

Züri Grand Cru

Another refined cheese from the Burki family. This tangy, characterful Grand Cru is a hard cheese made from thermised cow's milk, washed with pomace from regional wine grapes from the very first day of production.

Bach-Thal-Käse rezent

The aromatic Bach-Thal-Käse surchoix is made by the Bieri family at the Bachthal-Käserei in Girenbad near Hinwil. After maturing for approximately eight months, this semi-hard cheese made from raw cow's milk develops a tangy, slightly piquant flavour and attractive crumbly texture.

Wildbachkäse extra

The third cheese from the Burki family in our selection is the Wildbachkäse extra. The rind of this semi-hard cow's milk cheese is rubbed with grape pomace and herbs for a rustic appearance and piquant, aromatic flavour.

Girenbader Ziegenkäslí

Fresh goat's milk is delivered to Girenbad every day by local producers from the Zurich Oberland. It is then used by Koni Schuppli and his wife Monika to craft much-loved cheeses such as this soft Girenbader Ziegenkäslí. "The partnership is a win-win for all of us", says Koni.

Swiss artisanal cheese

Want to discover the tastes of Switzerland's different regions? Why not try one of our hand-picked selection of cheeses. Cheese production is a centuries-old tradition in Switzerland. These cheeses are characterised by their high quality, natural purity and good flavour. No wonder cheese has always been part of the daily menu of gourmets.

Schweizer Käsekunst

Möchten Sie die verschiedenen Regionen der Schweiz geschmacklich entdecken? Dann empfehlen wir Ihnen eine von uns speziell zusammengestellte Auswahl an Käsespezialitäten. Die Käseherstellung hat in der Schweiz jahrhundertelange Tradition. Hohe Qualität, Naturbelassenheit und guter Geschmack sind Merkmale des Schweizer Käses. Kein Wunder, dass Käse seit jeher auf den täglichen Speiseplan von Feinschmeckerinnen und Feinschmeckern gehört.

Fromage suisse artisanal

Vous souhaitez découvrir les saveurs des différentes régions suisses ? Essayez l'un de nos assortiments de fromages. Depuis des centaines d'années, la production de fromage est une importante tradition en Suisse. Ces fromages se caractérisent par leur haute qualité, leur pureté naturelle et leur bonne saveur. Pas étonnant que le fromage ait toujours fait partie du menu quotidien des gourmets.

