



SWISS Taste of Switzerland Canton of Zurich

Dear passenger

Grüezi and welcome to our new Premium Economy class.

Inspired by our 20 year culinary concept, “SWISS Taste of Switzerland”, and collaborating with various chefs from Switzerland, our delicious three-course menu offers an authentic regional taste from the canton of Zurich. It also boasts a vegetarian creation from the world’s oldest vegetarian restaurant, the Hiltl Zurich, and is rounded off with a selection of fine Swiss cheese and sumptuous SWISS chocolate.

Experience true Swiss hospitality in SWISS Premium Economy. En Guete!

Lieber Fluggast

Grüezi und herzlich willkommen in unserer neuen Premium Economy Class.

Inspiriert von unserem 20 Jahre alten kulinarischen Konzept „SWISS Taste of Switzerland“, das uns mit verschiedenen Schweizer Spitzenköchen zusammenführte, bieten wir Ihnen ein köstliches und regionales Dreigangmenü aus dem Kanton Zürich an. Es bietet auch eine vegetarische

Kreation von Hiltl in Zürich, des ersten vegetarischen Restaurants der Welt, und wird durch eine Auswahl an edlem Schweizer Käse und verführerische SWISS Schokolade abgerundet.

Erleben Sie Schweizer Gastfreundschaft in unserer SWISS Premium Economy. En Guete!

Chère passagère, cher passager

Bienvenue à bord dans notre nouvelle classe Premium Economy.

Inspiré par notre concept « SWISS Taste of Switzerland » lancé il y a 20 ans et conçu en collaboration avec plusieurs chefs suisses, notre délicieux menu avec entrée-plat-dessert vous propose de découvrir les saveurs régionales authentiques du canton de Zurich. Nous vous proposons également une création végétarienne du Hiltl Zurich, le plus ancien restaurant végétarien au monde, ainsi qu’une sélection d’excellents fromages et de délicieux chocolats SWISS pour conclure votre repas.

Grâce à l’authentique hospitalité helvétique, vous vous sentirez comme chez vous en classe SWISS Premium Economy. En Guete ! (Bon appétit !)

Beverages

Prosecco

Vino dei Poeti, Casa Bottega
Veneto, Italy

White wine

Merveilles, Chasselas de Romandie
Lake Geneva region, Switzerland

Red wine

La Cuvée Mythique – Vin de Pays d’Oc
Languedoc-Roussillon, France

Spirits

Campari
Smirnoff Red Label
Gin 27 Appenzeller Dry Gin
Dewar’s Blended Scotch
Baileys Irish Cream

Beer

Appenzeller Quöllfrisch Lager

Soft drinks

Coca-Cola – Classic or Zero
Sprite, tonic water

Juice

Orange, apple or tomato

Water

Still or sparkling

Menu

SWISS Premium Economy

20 years
Jahre
ans
anni
onns

Menu

First course

Seasonal salad with balsamic vinaigrette

Main course

- ☒ Vegan - Züri Geschnetzeltes by Hiltl with **planted.chicken**
Mushroom sauce, rösti, broccoli and carrots

Chicken breast with red wine jus
Pumpkin purée and sautéed spinach

- Ⓞ Gnocchi with wild mushroom, cherry tomatoes and
spring onions

Swiss cheese

- ☒ Goldinger Gourmet and Girenbaderli cheese with Swiss
pear bread

Dessert

- ☒ Baked cherry curd cake with a traditional honey tirigel

☒ Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of Zurich

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

Please accept our apologies should your first choice not be available.

Menü

Vorspeise

Saisonsalat mit Balsamico-Vinaigrette

Hauptgang

- ☒ Vegan – Züri Geschnetzeltes von Hiltl mit **planted.chicken**
Champignonsauce, Rösti, Broccoli und Karotten

Pouletbrust mit Rotweinjus
Kürbispüree und sautierter Spinat

- ☒ Gnocchi mit Waldpilzen, Cherrytomaten
und Frühlingszwiebeln

Schweizer Käse

- ☒ Goldinger Gourmet und Girenbaderli
mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

- ☒ Gebackene Kirsch-Quarktorte mit traditionellem Honig-Tirggel

☒ Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton Zürich

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

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

Menu

Entrée

Salade de saison à la vinaigrette balsamique

Plat principal

☒ Vegan : Züri Geschnetzelted du Hiltl avec **planted.chicken**
Sauce aux champignons, rösti, brocoli et carottes

Suprême de poulet, jus au vin rouge

Purée de potiron, épinards sautés

☒ Gnocchi aux champignons sauvages, tomates cerises et ciboule

Fromages suisses

☒ Goldinger Gourmet et Girenbaderli, pain aux poires suisse

Dessert

☒ Clafoutis à la crème de cerise, biscuit tirggel traditionnel

☒ Inspiré par le concept « SWISS Taste of Switzerland », canton de Zurich

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

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