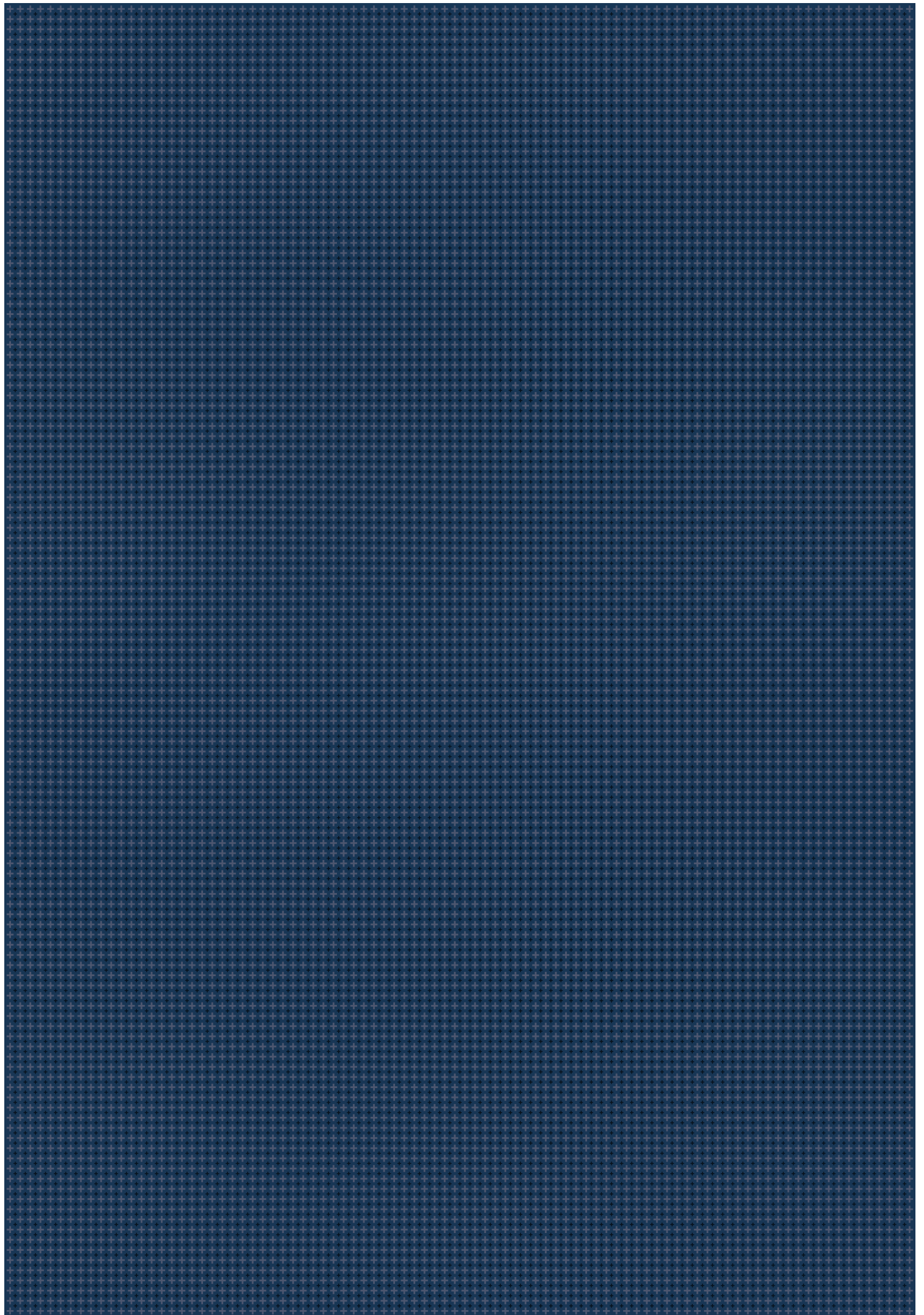


Menu

SWISS First





**Enjoy SWISS Taste
of Switzerland**

SWISS Taste of Switzerland

Canton of Valais

Dear passenger

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 will whisk you away to Zermatt in the canton of Valais.

The renowned artist Heinz Julen has recently transformed his home into a destination for art, entertainment and fine dining. This innovative hotel concept was designed and developed by the popular artist himself and includes 20 sophisticated rooms, luxury chalets and apartments, as well as top-level entertainment and gastronomy under the leadership of creative star chef and gastronomic director Florian Neubauer.

On the second floor, the Michelin-starred After Seven restaurant provides a true culinary experience, while three floors down, the Diner's Club restaurant offers a renaissance of fine-dining classics amid the spectacular ambiance of the legendary Vernissage cinema, club and variety theatre. A feast for all the senses!

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

Lieber Fluggast

Grüezi und 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 nach Zermatt im Kanton Wallis.

Der renommierte Künstler Heinz Julen hat unlängst sein Zuhause zu einem Anziehungspunkt für Freunde von Kunst, Unterhaltung und feinem Essen umfunktioniert. Das innovative Hotelkonzept stammt aus der Feder des beliebten Künstlers selbst und umfasst 20 hochwertig ausgestattete Räume, luxuriöse Chalets und Apartments und ein herausragendes gastronomisch-kulinarisches Angebot unter der Leitung seines kreativen Sternekochs und gastronomischen Direktors Florian Neubauer.

Das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Restaurant After Seven im zweiten Stock bietet kulinarische Erlebnisse vom Feinsten, während der Diner's Club drei Etagen tiefer im spektakulären Ambiente des legendären Club und Varietétheaters Vernissage feine Küchenklassiker aufleben lässt. Ein Fest für alle Sinne!

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

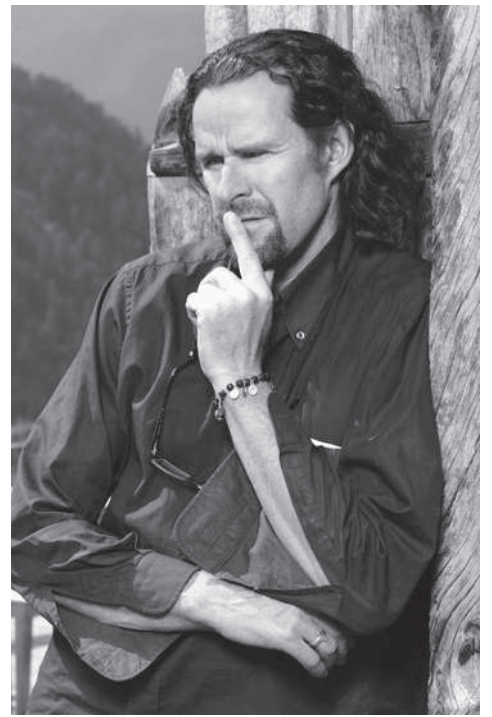
Chère passagère, cher passager

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 à Zermatt, dans le canton du Valais.

Artiste renommé, Heinz Julen a récemment transformé sa maison en un lieu dédié à l'art, au divertissement et à la gastronomie. Ce concept d'hôtel innovant a été conçu et développé par l'artiste lui-même. Il compte 20 chambres élégantes ainsi que de luxueux chalets et appartements, sans oublier des divertissements et une cuisine de premier ordre dirigée par Florian Neubauer, chef créatif et directeur gastronomique.

Situé au deuxième étage, le restaurant avec une étoile Michelin After Seven offre une véritable expérience culinaire. Trois étages plus bas, le Diner's Club revisite les classiques de la cuisine gastronomique dans l'ambiance spectaculaire du Vernissage, un lieu mythique qui combine un cinéma, une boîte de nuit et un théâtre. Un régal pour les cinq sens !

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



Florian Neubauer
and Heinz Julen



Menu

First course

Fillet of Balik salmon

🍽️ Crab cocktail with grapefruit, puffed wild rice and vene cress

A selection of meat specialities from the canton of Valais

Air-dried venison, Zuberini Lungo sausage, coppa and Valais cured ham

Seasonal salad with lovage-roasted parsnips, Brussels sprouts and spiced sesame seeds

🍽️ Coconut and lime soup with red curry, silken tofu and toasted sesame oil

Main course

🍽️ Lamb shoulder with jus, yoghurt and cucumber sauce

Couscous with cauliflower, roasted carrot, baby leek, fried onions with pine nuts

Corn-fed chicken breast stuffed with prunes, thyme jus

Pan-fried lye bread dumplings, champagne cabbage, carrots and purslane

🍽️ Roasted octopus with salsa verde

Potato salad, baby fennel and garlic confit

🌱 Oven-roasted beetroot with brown rice and mustard sauce

Swiss cheese

Selection of cheese from the canton of Valais

Dessert

🍽️ Bread pudding with coconut ice cream, caramelised pineapple and pink peppercorns

Mascarpone mousse and coffee ganache

Kumquat jam, cantuccini and pistachio crumble

Menü

Vorspeise

Balik-Lachsfilet

- 👤 Krabbenscocktail mit Grapefruit, gepufftem Wildreis und Blutampferkresse

Eine Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Wallis
Luftgetrocknetes Hirschfleisch, Zuberini Lungo, Coppa und Walliser Rohschinken

Saisonsalat mit in Liebstöckel gebratenen Pastinaken, Rosenkohl und gewürztem Sesam

- 👤 Kokos-Limetten-Suppe mit rotem Curry, Seidentofu und geröstetem Sesamöl

Hauptgang

- 👤 Lammshulter mit Jus, Joghurt-Gurken-Sauce
Couscous mit Blumenkohl, gebratene Karotte, Babylauch,
Röstzwiebeln mit Pinienkernen

Maispouardenbrust mit Pflaumenfüllung, Thymianjus
Pfannengebratene Laugenknödel, Champagnerkraut, Karotten und Portulak

- 👤 Gebratener Tintenfisch mit Salsa verde
Kartoffelsalat, Babyfenchel und Knoblauchconfit

- 🍷 Ofenranden mit braunem Reis und Senfsauce

Schweizer Käse

Auswahl an Käse aus dem Kanton Wallis

Dessert

- 👤 Brotpudding mit Kokosglacé, karamellierter Ananas und rosa Pfeffer

Mascaronemousse und Kaffee-Ganache
Kumquatconfit, Cantuccini und Pistazienstreusel

Menu

Entrée

Filet de saumon Balik

- 🏠 Cocktail de crabe au pamplemousse, riz sauvage soufflé et vene cress

Assortiment de charcuterie du canton du Valais

Viande de cerf séchée, saucisse Zuberini Lungo, coppa et jambon cru du Valais

Salade de saison aux navets rôtis à la livèche, choux de Bruxelles et graines de sésame épicées

- 🏠 Soupe à la noix de coco et au citron vert, curry rouge, tofu soyeux et huile de sésame grillé

Plat principal

- 🏠 Épaule d'agneau et jus, sauce au yaourt et concombre

Couscous au chou-fleur, carotte rôtie, mini poireau, oignons frits, pignons de pin

Suprême de poulet élevé au grain farci aux pruneaux, jus au thym

Quenelles de pain de sils poêlées, chou au champagne, carottes et pourpier

- 🏠 Poulpe rôti, salsa verte

Salade de pommes de terre, mini fenouil et confit d'ail

- 🌱 Betterave au four, riz brun et sauce à la moutarde

Fromage suisse

Assortiment de fromages du canton du Valais

Dessert

- 🏠 Pudding de pain, glace à la noix de coco, ananas caramélisé et baies roses

Mousse au mascarpone et ganache au café

Confit de kumquats, cantuccini et crumble de pistaches

Cheese

Kräuter Mutschli

The Kräuter Mutschli is a wild mountain dweller made in the Bergkäserei Walker in Bitsch. Fine mountain herbs from the Great Saint Bernhard Pass, paired with the mild paste of a creamy Mutschli: The perfect combination for a flavourful flight.

Gommer

"It's always the right time for a Gommer": That's the motto of Bergkäserei Walker, the maker of this mild, well-balanced cheese. It gets its characteristic aroma from milk from the Goms Valley and is an essential ingredient of the traditional Valais leek and potato pie.

Bergführer 1865

A cheese with the characteristics of a Valais mountain guide: Authentic and strong. Bergführer 1865 from Bergkäserei Walker develops gradually, without any sharpness or saltiness. Naturally aromatic, it recalls the simple pleasure of getting together around the table in a cosy Alpine hut.

Bleu du Valais

Every one of these blue mould cheeses is a masterpiece in its own right: The Edelpilz cultures grow along channels of air, formed by fine needles. This piquant, aromatic Bleu du Valais is the perfect accompaniment to a glass of Valais red or a mature sweet wine.

Fleurilège de Chèvre

This expressive goat's cheese from La Fromathèque in Martigny matures for three to four weeks and is THE Valais goat cheese. Light and flavoursome, it's a must on every Valais cheese plate.

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.



