

Menu

SWISS Business



**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 Business. 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 Business. En Guete!

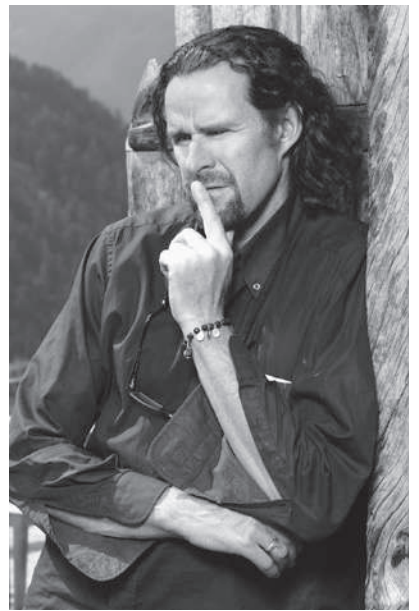
Chère passagère, cher passager

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 Business. Bon appétit !



Florian Neubauer
and Heinz Julen



Menu

First course

- ⊕ Fennel and orange salad with vanilla dressing and toasted pine nuts
- 🏠 Marinated tuna with pickled white radish and wasabi mayonnaise

Main course

- ⊕ Vegetarian tikka masala with planted chicken
Basmati rice, roasted broccolini and Greek yogurt
- 🏠 Veal tenderloin with cheese crust and jus
Schupfnudeln and marinated fava beans

Chicken cordon bleu
Potato gratin and glazed carrots
- 🏠 Cod with tomato beurre blanc and basil oil
Red quinoa with dried tomatoes, salicornia

Selection of cheese from the canton of Valais

Gommer and Rahm-Mutschli cheese with Swiss pear bread

Dessert

- 🏠 White chocolate mousse with poppy seeds and passion fruit gel

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.

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

🏠 Designed by Florian Neubauer, Restaurant After Seven at Backstage Hotel, Zermatt, Switzerland

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

Next time you book, use Pre-Order online to ensure your choice is available.

Menü

Vorspeise

- 🍴 Fenchel-Orangen-Salat mit Vanilledressing und gerösteten Pinienkernen
- 🏠 Marinierter Thunfisch mit eingelegtem Rettich und Wasabi-Mayonnaise

Hauptgang

- 🍴 Vegetarisches Tikka Masala mit planted chicken
Basmatireis, gebratene Broccolini und griechisches Joghurt
- 🏠 Kalbsfilet mit Käsekruste und Jus
Schupfnudeln und marinierte Favabohnen

Poulet-Cordon Bleu
Kartoffelgratin und glasierte Karotten
- 🏠 Kabeljau mit Tomaten-Beurre blanc und Basilikumöl
Roter Quinoa mit getrockneten Tomaten, Meeresspargel

Auswahl an Käse aus dem Kanton Wallis

Gommer und Rahm-Mutschli mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

- 🏠 Weisse Schokoladenmousse mit Mohn und Passionsfrucht-Gelee

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 unseres Gastkoches Florian Neubauer, Restaurant After Seven im Backstage Hotel, Zermatt, Schweiz

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

Nutzen Sie bei Ihrer nächsten Buchung unsere Online Pre-Order Möglichkeit, um sicherzustellen, dass Ihre Wahl an Bord erhältlich ist.

Menu

Entrée

- 🍴 Salade de fenouil et d'orange, sauce à la vanille, pignons de pin grillés
- 🏠 Thon mariné, radis blanc au vinaigre et mayonnaise au wasabi

Plat principal

- 🍴 Tikka masala végétarien au poulet végétal Planted Chicken
Riz basmati, broccolini rôti et yaourt à la grecque
- 🏠 Filet de veau en croûte de fromage, jus
Schupfnudeln et fèves marinées

Cordon bleu de poulet
Gratin de pommes de terre et carottes glacées
- 🏠 Cabillaud, beurre blanc à la tomate et huile au basilic
Quinoa rouge aux tomates séchées, salicorne

Assortiment de fromages du canton du Valais

Gommer et Rahm-Mutschli, pain aux poires suisse

Dessert

- 🏠 Mousse au chocolat blanc et graines de pavot, gelée au fruit de la passion

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 Florian Neubauer, Restaurant After Seven du Backstage Hotel, Zermatt, Suisse

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

Pour votre prochain vol, utilisez notre option de Pre-Order en ligne pour que votre choix soit 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.

- ☰ Winter salad with lamb's lettuce, white cabbage and Gruyère Bresaola
- Fried rice with planted chicken, pak choi, spicy radish and fried onions
- Meat or vegetarian sandwich
- Cheese tartlet
- Fruit salad
- Ice cream by **MÖVENPICK**

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.

- ☰ Winterlicher Salat mit Nüsslisalat, Weisskohl und Gruyère Bresaola
- Gebratener Reis mit planted chicken, Pak-Choi, würzigem Rettich und gebratenen Zwiebeln
- Fleisch- oder vegetarisches Sandwich
- Käseküchlein
- Fruchtsalat
- Glacé von **MÖVENPICK**

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 hivernale de mâche, chou blanc et gruyère Bresaola
- Riz cantonais au poulet végétal Planted Chicken, pak choï, radis épicé et oignons frits
- Sandwich à la viande ou végétarien
- Tartelette au fromage
- Salade de fruits
- Glaces **MÖVENPICK**

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

Blanc du Ciel Assemblage AOC 2021

Domaine Jean-René Germanier – Vétroz, Valais
Pinot Gris, Chardonnay

A charming, fruit-driven white from the Valais, Switzerland's largest wine-growing region, produced by the family-owned winery of Jean-René Germanier. Light in body and refreshing in taste, it's the perfect wine for an aperitif and with vegetarian dishes, fish or poultry.

Germany

Riesling 2021

Weingut von Winning – Pfalz
Riesling

Founded in 1849, the von Winning winery is famous all over the world for its high-quality wines, especially Riesling. The grapes for this crisp, fresh, complex white are sustainably grown in the vineyards of Deidesheim and Ruppertsberg. It boasts a seductive palate of juicy fruit and expressive floral aromatics, with a hint of salt on the finish. Perfect as an aperitif or with starters or fish.

Red wine

Switzerland

Dôle de Monts AOC Valais 2019

Maison Gilliard – Sion, Valais
Gamay, Diolinoir, Gamaret-Garanoir

Along with Fendant, Dôle is the best-known Valais wine – sometimes even the best-known Swiss wine. The Valais winery Maison Gilliard was founded in 1885 by Edmond Gilliard. This easy-drinking red boasts notes of prune, cassis and freshly ground pepper, as well as black cherry and blackberry. A tasty, classic Valais that goes well with traditional Swiss cuisine.

France

Côtes du Rhône Nature (organic) 2020

Famille Perrin – Côtes du Rhône
Grenache, Syrah

Certified organic by Ecocert, Perrin Nature is a Côtes du Rhône from the Perrin family, known for their famous Beaucastel estate and Miravel collaboration with Brad Pitt. This wine is a beautiful expression of fruit with soft, delicate tannins, featuring seductive notes of candied fruit, cinnamon, plum and tobacco, as well as dried oregano and liquorice. Goes well with poultry, meat, pasta or rice dishes.

France

Château Haut Cadet 2018

Château Haut Cadet – Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Made predominantly from Merlot and Cabernet Franc grapes, this complex Bordeaux has a rich structure, with juicy characteristics of plum and black cherry, chocolate and sweet spice. On the palate it shows notes of savoury tobacco and cedar. Perfect for relaxing and with meat or rich dishes.

Aperitif

Beer

Soft drinks

Aperitif

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

Beer

Appenzeller Quöllfrisch Lager
Craft 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



