

Menu

SWISS Premium Economy

SWISS Taste of Switzerland

Canton of Valais



Dear passenger

Grüezi and welcome to our new Premium Economy class.

Inspired by our "SWISS Taste of Switzerland" culinary concept, a collaboration with a variety of chefs from across Switzerland, our delicious three-course menu offers an authentic regional taste from the canton of Valais. 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 cheeses 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 kulinarischen Konzept „SWISS Taste of Switzerland“, das uns mit verschiedenen Schweizer Spitzenköchen zusammenführt, vermittelt Ihnen unser köstliches Dreigangmenü ein authentisches regionales Geschmackserlebnis aus dem Kanton Wallis.

Es bietet auch eine vegetarische Kreation des Hiltl aus Zürich, des ersten vegetarischen Restaurants der Welt, und wird mit einer Auswahl an edlem Schweizer Käse und verführerischer 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 » 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 du Valais. 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 !)

Menu

First course

Seasonal salad with balsamic vinaigrette

Main course

☒ Beef goulash, polenta and mixed vegetables with parsley

Chicken breast with red wine jus

Mashed potato and green beans

☒ Noodles with vegetable-coconut sauce and carrots

Swiss cheese

☒ Gommer and Swiss brie with Swiss pear bread

Dessert

☒ Chocolate and plum cake with plum compote

☒ Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of Valais

☒ 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

☒ Rindsgulasch, Polenta und gemischtes Gemüse mit Petersilie

Pouletbrust mit Rotweinjus
Kartoffelstock und grüne Bohnen

☉ Nudeln mit Gemüse-Kokossauce und Karotten

Schweizer Käse

☒ Gommer und Schweizer Brie mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

☒ Schokoladen-Zwetschgen-Kuchen mit Zwetschgenkompott

☒ Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton Wallis

☉ 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

✚ Goulash de bœuf, polenta et légumes variés, persil

Suprême de poulet, jus au vin rouge

Purée de pommes de terre et haricots verts

⊕ Nouilles, sauce aux légumes et à la noix de coco, carottes

Fromages suisses

✚ Gommer et Brie suisse, pain aux poires

Dessert

✚ Gâteau au chocolat et aux prunes, compote de prunes

✚ Inspiré par le concept « SWISS Taste of Switzerland », canton du Valais

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

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

Beverages

Sparkling wine

Millesimato Brut, 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