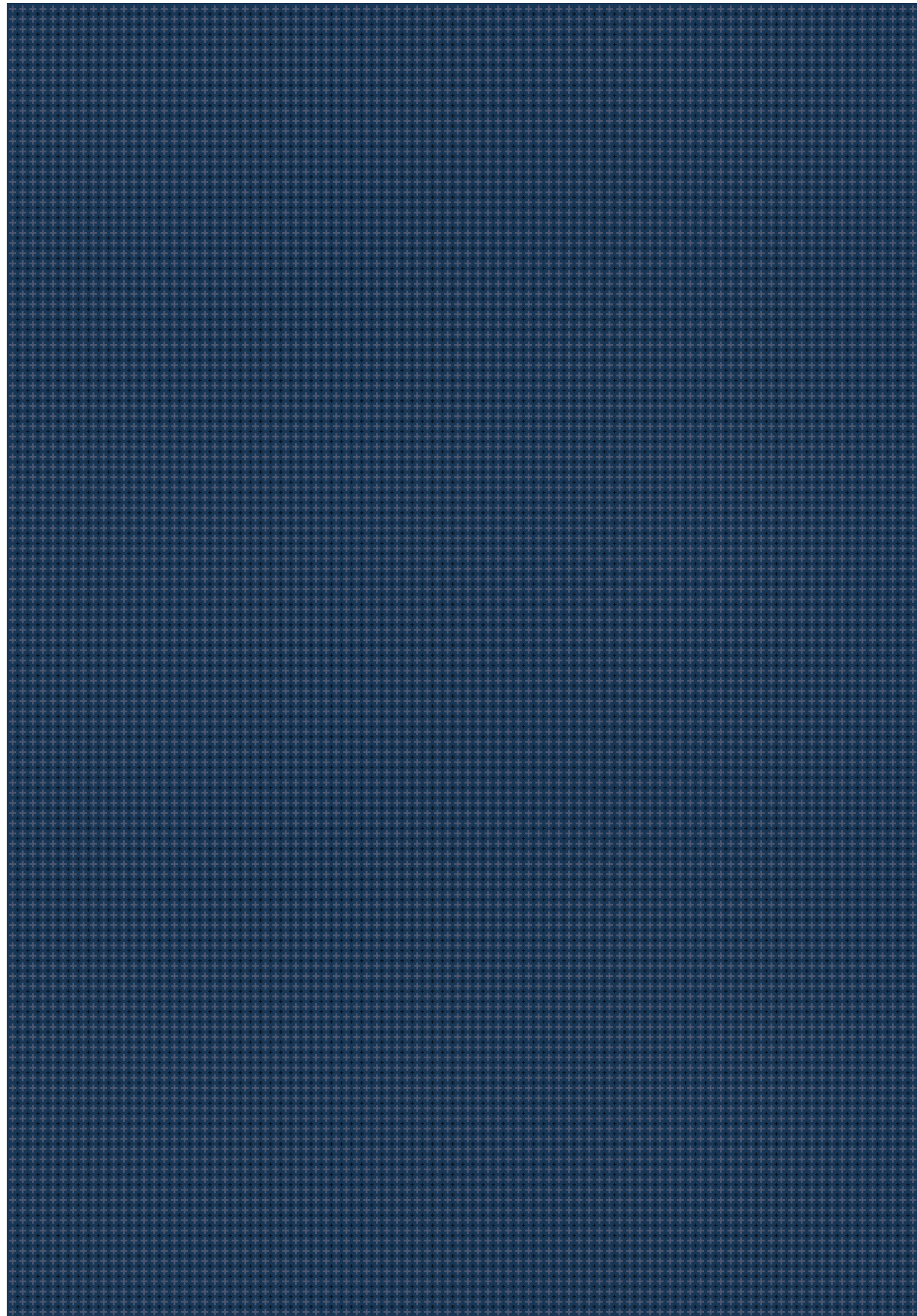


Menu

SWISS First



A full-page background image of a Swiss mountain landscape. The scene features rolling hills and valleys covered in green grass and patches of forest. In the distance, layers of mountain ranges are visible, creating a sense of depth. The sky is a soft mix of blue and pink, suggesting dawn or dusk. The overall atmosphere is peaceful and scenic.

**Enjoy SWISS Taste
of Switzerland**

SWISS Taste of Switzerland

Canton of St. Gallen

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 Lömmenschwil in the canton of St. Gallen.

Down-to-earth, regional cuisine at the very highest level. Bernadette Lisibach grew up in a farm in the Lucerne countryside. A passionate chef right from the start, after completing her training, she worked in a variety of restaurants and five-star hotels in Lucerne, Bern and St. Moritz.

Since November 2011, Bernadette has been head chef at the Neue Blumenau restaurant in Lömmenschwil, St. Gallen, cooking up a substantial gourmet following. In 2015, she was selected as "Chef of the Year 2015" by Gault Millau and is known for her classic cuisine, which emphasises fresh produce and an authentic, uncomplicated finish. In 2019, Bernadette was awarded a Michelin Star, followed by 17 Gault Millau points in 2020.

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 Lömmenschwil im Kanton St. Gallen.

Bodenständige, regionale Küche vom Feinsten: Bernadette Lisibach wuchs auf einem Bauernhof in der Umgebung von Luzern auf. Die Leidenschaft fürs Kochen begleitete sie von Anfang an und nach Beendigung ihrer Ausbildung arbeitete sie in einer Reihe von Restaurants und Fünf-Sterne-Hotels in Luzern, Bern und St. Moritz.

Seit November 2011 ist Bernadette Lisibach Küchenchefin im Restaurant Neue Blumenau in Lömmenschwil, St. Gallen, und hat sich unter Gourmets eine treue Gefolgschaft aufgebaut. 2015 wurde sie von Gault Millau zur „Köchin des Jahres“ gekürt. Sie ist bekannt für ihre klassische Küche, in der frische Zutaten und eine authentische, schnörkellose Verarbeitung im Vordergrund stehen. 2019 wurde sie mit einem Michelin-Stern, 2020 mit 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

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 Lömmenschwil, dans le canton de Saint-Gall.

Une cuisine régionale simple, élevée au plus haut niveau. Bernadette Lisibach a grandi à la campagne, dans une ferme près de Lucerne. Passionnée depuis toujours par la cuisine, elle a officié après sa formation dans de nombreux restaurants et hôtels cinq étoiles à Lucerne, Berne et Saint-Moritz.

Elle est depuis novembre 2011 la chef de cuisine du restaurant Neue Blumenau à Lömmenschwil, dans le canton de Saint-Gall, où elle propose une carte gourmande et étoffée. Nommée « Chef de l'année » par le Gault Millau en 2015, elle est réputée pour sa cuisine classique, qui met en valeur les produits frais avec des recettes simples et authentiques. Bernadette a reçu une étoile Michelin en 2019, et 17 points Gault Millau en 2020.

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



Bernadette Lisibach



Menu

First course

Fillet of Balik salmon

- 👤 Marinated king prawns with watercress panna cotta and pickled carrots

A selection of meat specialities from the canton of St. Gallen
Mostbröckli, Bauernschübli and Braumeister cured ham

Spring salad with cucumber, carrot and fennel, barbecue king oyster mushrooms,
ciabatta crisp and yogurt dressing

Cream of green pea soup with sour cream and Gruyère croutons

Main course

- 👤 Duo of veal, braised shoulder fillet and
Pojarski with morel cream sauce
Mashed potato, kohlrabi and snow peas

Alpstein chicken breast with white-wine sauce
Barley risotto and marinated carrots

- 👤 Poached pikeperch with wild garlic sauce
Polenta slice, fennel and candied orange zest

- 🌱 Tagliatelle with green asparagus and saffron sauce
Datterini tomatoes

Swiss cheese

Selection of cheese from the canton of St. Gallen

Dessert

- 👤 Caramel pudding with profiterole, oat and caramel crunch
Vanilla-praline ice cream

Strawberry and pistachio cake with strawberry sorbet

Menü

Vorspeise

Balik-Lachsfilet

- 🏠 Marinierte Riesengarnelen mit Brunnenkresse-Pannacotta und eingelegten Karotten

Eine Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton St. Gallen
Mostbröckli, Bauernschübli und Braumeister-Rohschinken

Frühlingssalat mit Gurke, Karotte und Fenchel, grillierten Kräuterseitlingen,
Ciabatta-Chip und Joghurtdressing

Erbsenrahmsuppe mit Sauerrahm und Gruyère-Croûtons

Hauptgang

- 🏠 Duo vom Kalb, geschmortes Schulterfilet und
Pojarski mit Morchelrahmsauce
Kartoffelstock, Kohlrabi und Kefen

Alpstein Pouletbrust mit Weissweinsauce
Gersotto und marinierte Karotten

- 🏠 Pochierter Zander mit Bärlauchsauce
Polentaschnitte, Fenchel und kandierte Orangenzeste

- 🌱 Tagliatelle mit grünen Spargeln und Safransauce
Datterini Tomaten

Schweizer Käse

Auswahl an Käse aus dem Kanton St. Gallen

Dessert

- 🏠 Caramelköpfler mit Profiterole, Haferflocken-Caramel-Crunch
Vanille-Krokantglacé

Erdbeer-Pistazien-Kuchen mit Erdbeersorbet

Menu

Entrée

Filet de saumon Balik

- 🏠 Gambas marinées, panna cotta au cresson, carottes au vinaigre

Assortiment de spécialités de charcuterie du canton de Saint-Gall
Mostbröckli, Bauernschübli et jambon cru Braumeister

Salade printanière au concombre, carottes et fenouil, pleurotes du panicaut barbecue,
chips de ciabatta et sauce au yaourt

Velouté de petits pois à la crème aigre, croûtons au gruyère

Plat principal

- 🏠 Duo de veau, filet d'épaule braisée et
veau Pojarski, crème aux morilles
Purée de pommes de terre, chou-rave et pois mange-tout

Suprême de poulet de l'Alpstein, sauce au vin blanc
Risotto d'orge, carottes marinées

- 🏠 Sandre poché, sauce à l'ail des ours
Gâteau de polenta, fenouil et zeste d'orange confit

- 🌱 Tagliatelles aux asperges vertes et sauce au safran
Tomates datterini

Fromage suisse

Assortiment de fromages du canton de Saint-Gall

Dessert

- 🏠 Flan au caramel, profiterole, croustillant à l'avoine et au caramel
Glace vanille-praline

Gâteau à la fraise et à la pistache, sorbet à la fraise

Cheese

Huuschäslì Unterwasser

This soft cheese made from organic pasteurised cow's milk is enveloped in a delicate white mould, the result of a short, gentle maturation period of just four weeks. The local milk used to make this Chäsli produces a delicate, balanced yet characteristic aroma.

Försterkäse

Thomas Stadelmann puts all of his passion and effort into producing this luxurious cheese all year round. The Försterkäse is a strong, creamy red-mould cheese made from organic thermised cow's milk. Its spruce bark rind lends it a subtle woody aroma.

Berg Heublumenkäse

The cheese dairy Stofel makes this semi-hard alpine cheese using organic cow's milk sourced from the surrounding farms, lending this Heublumen an attractive appearance, as well as a unique, mildly tangy aroma.

Chällerhocker

The Chällerhocker by Walter Räss is a semi-hard cheese and belongs to the Appenzeller cheese variety, matured for at least eight months. Produced using non-silage raw milk and bacterial cultures in the traditional style, its long maturation creates "tears" in the cheese's eyes and gives it a strong, tangy aroma.

Toggenburger Geissenbergkäse

This speciality cheese dairy is located between Churfirsten and Alpstein at the source of the river Thur, 900 metres above sea level. This hard, full-fat goat's cheese is matured in its cellars for approximately six months, producing a tangy flavour and delicate goaty aroma.

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 jahrhundertlang 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.



