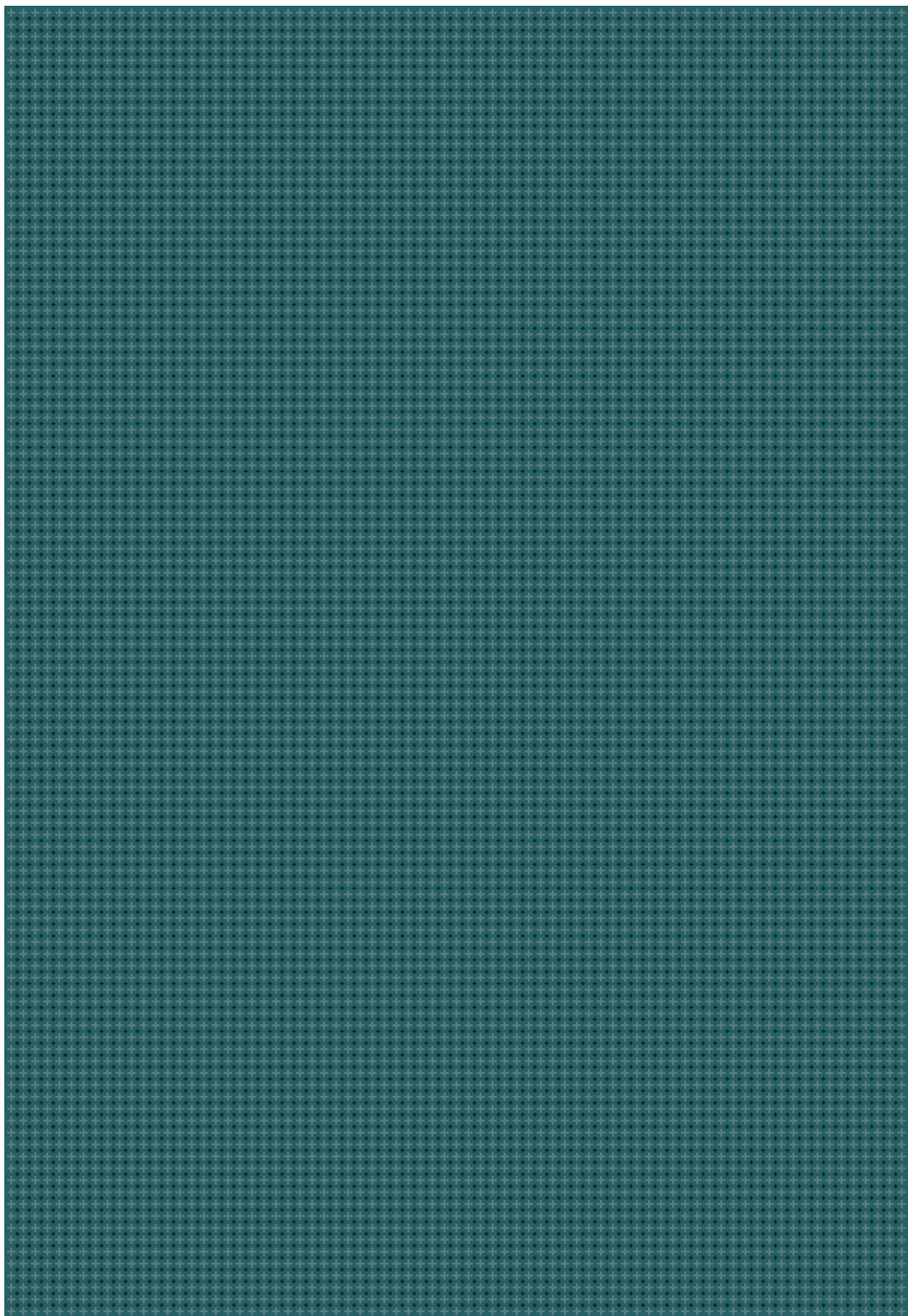


Menu

SWISS Business



A full-page background image of a Swiss mountain landscape. The scene features rolling green hills and valleys, with some areas covered in dense forest. In the distance, layers of mountain ranges are visible, creating a sense of depth. The sky is a pale, hazy blue, suggesting a misty or early morning atmosphere. The overall color palette is dominated by greens, blues, and soft whites.

**Enjoy SWISS Taste
of Switzerland**

SWISS Taste of Switzerland

Dear passenger

Welcome on board. Our gastronomic concept "SWISS Taste of Switzerland" was developed in 2002 and has proven to be very popular. Top Swiss chefs create dishes featuring delicacies from their home cantons and present regional specialities. On all our intercontinental flights out of Switzerland you can currently discover the cuisine of the canton of St. Gallen.

In order to provide you with an authentic Taste of Switzerland, the menus on board today's flight are complemented by exquisite Swiss wines.

Experience genuine Swiss hospitality in SWISS Business.

Enjoy your meal!

Lieber Fluggast

Grüezi und herzlich willkommen an Bord. Unser gastronomisches Konzept „SWISS Taste of Switzerland“ wurde im Jahre 2002 entwickelt und aufgrund seiner Popularität kontinuierlich ausgebaut. Schweizer Spitzenköche kreieren Gerichte mit Köstlichkeiten aus ihrem Heimatkanton und wirken als Vertreter regionaler Spezialitäten. Auf unseren Interkontinentalflügen, die aus der Schweiz abfliegen, können Sie mit uns zurzeit den Kanton St. Gallen kulinarisch entdecken.

Für ein authentisch schweizerisches Geschmackserlebnis werden die Menükreationen auf unserem heutigen Flug durch erlesene Schweizer Weine abgerundet.

Erleben Sie echte Schweizer Gastfreundschaft in unserer SWISS Business.

En Guete!

Chère passagère, cher passager

Bienvenue à bord. Notre concept gastronomique « SWISS Taste of Switzerland », conçu en 2002, ne cesse de se développer au vu de sa popularité. En qualité d'ambassadeurs des spécialités régionales, des chefs suisses renommés ont concocté des plats à partir des meilleurs produits de leur canton d'origine. Sur l'ensemble de nos vols internationaux au départ de la Suisse, vous pouvez actuellement découvrir quelques spécialités culinaires du canton de Saint-Gall.

Pour vous faire découvrir les saveurs authentiques de la Suisse, les menus servis à bord de ce vol seront accompagnés de délicieux vins suisses.

Grâce à l'authentique hospitalité helvétique, vous vous sentirez comme chez vous en SWISS Business.

Bon appétit !



Bernadette Lisibach



Menu

First course

- ⊕ Marinated asparagus with miso and gochujang sauce
- 👤 Pancake with cured sea bass, white cabbage, sesame mayonnaise and teriyaki sauce

Main course

- ⊕ Artichoke with orange and ginger sauce
Couscous with pistachios, carrots, fennel
- 👤 Braised beef ragoût with celeriac, jus
Anna potatoes and glazed carrots
- 👤 Chicken fricassée in Pinot Noir sauce
Rheintaler ribelmais slice and spring onions

Pan-fried pikeperch with white-wine sauce
Tomato fregola sarda and sautéed red peppers

Selection of cheese from the canton of St. Gallen

Berg Heublumenkäse and Huus Chäsli Unterwasser with Swiss pear bread

Dessert

- 👤 Lemon and coconut slice with mango compote

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 Bernadette Lisibach, Restaurant Neue Blumenau, St. Gallen, 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

- 🍴 Marinierte Spargeln mit Miso- und Gochujang-Sauce
- 🍽 Pfannkuchen mit geräuchertem Wolfsbarsch, Weisskohl, Sesammayonnaise und Teriyaki-Sauce

Hauptgang

- 🍴 Artischocken an Orangen-Ingwersauce
Couscous mit Pistazien, Karotten und Fenchel
- 🍽 Geschmortes Rindsragoût mit Sellerie, Jus
Anna-Kartoffeln und glasierte Karotten
- 🍽 Pouletfrikassée in Pinot-Noir-Sauce
Rheintaler Ribelmais-Schnitte und Frühlingszwiebeln
- Gebratener Zander mit Weissweinsauce
Tomaten-Fregola sarda und sautierte rote Peperoni

Auswahl an Käse aus dem Kanton St. Gallen

Berg Heublumenkäse und Huus Chäsli aus Unterwasser
mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

- 🍽 Zitronen-Kokos-Schnitte mit Mangokompott
- 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 von Bernadette Lisibach, Restaurant Neue Blumenau, St. Gallen, 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

- 🍴 Asperges marinées, sauce miso et sauce gochujang
- 👤 Pancake salé au bar fumé, chou blanc, mayonnaise au sésame et sauce teriyaki

Plat principal

- 🍴 Artichaut, sauce à l'orange et au gingembre
Semoule aux pistaches, carottes, fenouil
- 👤 Ragoût de bœuf braisé au céleri-rave, jus
Pommes de terre Anna, carottes glacées
- 👤 Fricassée de poulet, sauce pinot noir
Gâteau de semoule Rheintaler Ribelmais et ciboule
Sandre poêlé, sauce au vin blanc
Fregola sarda à la tomate, poivrons rouges sautés

Assortiment de fromages du canton de Saint-Gall

Berg Heublumenkäse et Huus Chäsli Unterwasser, pain aux poires suisse

Dessert

- 👤 Cake au citron et à la noix de coco, compote de mangue
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 Bernadette Lisibach, restaurant Neue Blumenau, Saint-Gall, Suisse

Veuillez 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.

- 🍴 Sweet potato salad with spinach, toasted walnuts and cottage cheese
Smoked chicken breast
- Gnocchi with broccolini, peppers and salsiccia
Grana Padano and roasted pine nuts
- 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.

- 🍴 Süsskartoffelsalat mit Spinat, gerösteten Baumnüssen und Hüttenkäse
Geräucherte Pouletbrust
- Gnocchi mit Broccolini, Peperoni und Salsiccia
Grana Padano und geröstete Pinienkerne
- 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 de patate douce aux épinards, noix grillées et fromage blanc
Suprême de poulet fumé
- Gnocchi au broccolini, poivrons et salsiccia
Grana Padano et pignons de pin grillés
- 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.

Champagne

White wine

France

Duval-Leroy Brut

Duval-Leroy – Vertus, Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Made by the family-owned winery Duval-Leroy, this award-winning Champagne is the perfect balance of finesse and power. It displays a fine mousse, with aromas of citrus, baked apple tart and honey and a fresh, powerful finish marked by notes of ginger and cinnamon.

Switzerland

Cuvée Blanche 2022

Tobias Schmid Weingut – Berneck, St. Gallen
Rivaner, Johanniter

The St. Gallen Rhine Valley has a long tradition of winemaking: The Romans cultivated vines here, as did the region's nobility many millennia later. The Schmid family winery dates back to 1866 and is now in its fifth generation. This aromatic blend is an easy-drinking aperitif wine featuring elegant notes of white peach, honey and rose, with a crisp, fresh finish. Perfect with starters.

Spain

Basa 2021

Telmo Rodriguez – Rueda
Verdejo, Viura

This white wine is the work of Spanish star winemaker Telmo Rodriguez, whose signature graces the labels of many of Spain's top wines. His motto: To refresh the palate as quickly and as easily as possible. Sleek, classy and unpretentious in style, it boasts notes of lime, pink grapefruit and tangerine, accompanied by a sweet-and-sour aroma. Perfect for relaxing, starters or planning your next holiday.

Red wine

Switzerland

Bodensee Cuvée Rot 2021/2022

Rutishauser – Eastern Switzerland, Lake Constance region
Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Zweigelt

This light, charming red is a blend of popular grape varieties such as Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir and Zweigelt. It has dominant notes of cassis, strawberry and ripe plum, with soft tannins and an overall expression driven by juicy fruit. Easy to drink and perfect as an aperitif or with fish. Can also be enjoyed with poultry or cheese.

Spain

Izadi Selección 2018

Bodegas Izadi – Rioja
Tempranillo, Graciano, Maturana Tinta, Garnacha

The Izadi winery is located in the heart of the Rioja Alavesa. This Selección comes from the finest parcels of the triangle between Villabuena, Samaniego and Abalos, from vines averaging 60 years old. Aged for 16 months in oak barrels, this powerful, dynamic Rioja boasts dominant notes of blackcurrant, cassis, chocolate and figs, accompanied by dense, silky tannins. Perfect with meat and complex, aromatic creations.

France

Château Malmaison by Edmond de Rothschild AOP 2018

Château Malmaison – Moulis-en-Médoc, Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon

Wines have been produced at Château Malmaison since the Middle Ages. When Edmond de Rothschild took over in the 1970s, it was in complete disrepair. Together with his wife Nadine de Rothschild, he had it completely restored. This well-structured red boasts notes of black cherry, wild strawberry, cassis, flowers and spice, with hints of cedar and tobacco, accompanied by silky tannins. Perfect with meat 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
Elmer Citro
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
Baileys Irish Cream

Whisky

Johnnet – 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



