

Menu

SWISS Premium Economy



SWISS Taste of Switzerland Canton of St. Gallen

Dear passenger

Grüezi and welcome to our new Premium Economy class.

Inspired by our culinary concept "SWISS Taste of Switzerland", a collaboration with various chefs from Switzerland, our delicious three-course menu offers an authentic taste from the canton of St. Gallen. It also boasts a dish from the world's oldest vegetarian restaurant, the Hiltl Zurich, and finishes with a selection of fine Swiss cheese and 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 St. Gallen. Es bietet auch eine vegetarische Kreation des Hiltl

aus Zürich, dem ersten vegetarischen Restaurant 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 de Saint-Gall. Nous vous proposons également une création du Hiltl Zurich, le plus ancien restaurant végétarien au monde, ainsi qu'une sélection d'excellents fromages et de chocolats suisses 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

☒ Veal bratwurst with demi-glace
Potato rösti and green beans

Sliced chicken with herb cream sauce
Spätzli and broccoli

🍌 Macaroni with soy bolognese and apple compote

Swiss cheese

☒ Berg Heublumenkäse and Swiss brie with Swiss pear bread

Dessert

☒ Chocolate and passion fruit slice with white chocolate mousse

☒ Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of St. Gallen

🍌 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

☒ Kalbsbratwurst mit Demi-Glace
Kartoffelrösti und grüne Bohnen

Pouletgeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce
Spätzli und Broccoli

🍌 Makkaroni mit Sojabolognese und Apfelkompott

Schweizer Käse

☒ Berg Heublumenkäse und Schweizer Brie
mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

☒ Schokoladen-Passionsfrucht-Schnitte
mit weisser Schokoladenmousse

☒ Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton St. Gallen

🍌 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

- ☒ Bratwurst de veau, sauce demi-glace
Rösti de pommes de terre, haricots verts
Émincé de poulet, sauce crémeuse aux herbes
Spätzli et brocoli
- Ⓢ Macaroni, bolognaise au soja et compote de pommes

Fromages suisses

- ☒ Berg Heublumenkäse et brie suisse, pain aux poires suisse

Dessert

- ☒ Cake au chocolat et fruit de la passion,
mousse au chocolat blanc

☒ Inspiré par le concept « SWISS Taste of Switzerland », canton de Saint-Gall

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

Veillez 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