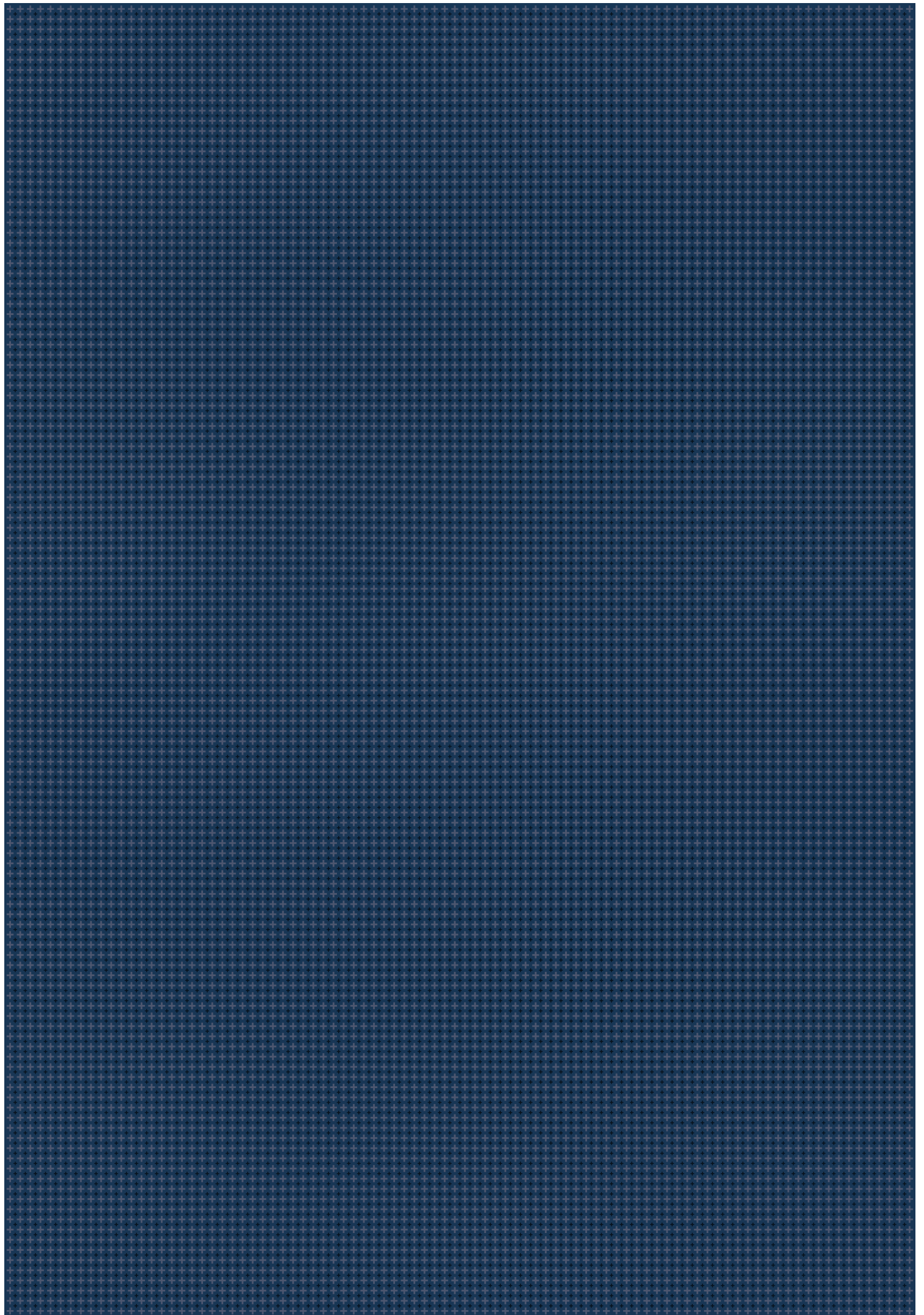


Menu

SWISS First



A scenic view of a Swiss village with a lake and mountains in the background. The foreground is dominated by a vineyard with rows of grapevines, their leaves showing autumnal colors of yellow and orange. In the middle ground, a cluster of traditional Swiss houses with dark, gabled roofs and light-colored walls is situated on a hillside. Behind the village, a large, calm lake reflects the clear blue sky. In the distance, rolling hills and mountains are visible under a bright, clear sky.

Enjoy SWISS Taste
of Switzerland

SWISS Taste of Switzerland

Canton of Bern

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 Schernelz in the canton of Bern.

The idyllic wine-growing region of Lake Biel is home to the multi award-winning Aux Trois Amis restaurant: Nestled amid vines and set against an alpine backdrop, it has been awarded one Michelin Star and 15 Gault Millau Points for its unique cuisine and casual, cosy atmosphere.

A bond of friendship was formed here in 2016 between host and sommelière Cynthia Lauper and chef Marc Joshua Engel. In the historic dining room and out on the picturesque terrace, the team serves up original menus with an innovative regional twist, an elegant fusion of familiar flavours and culinary inspiration from around the world. The menus are accompanied by an exquisite selection of regional and international wines.

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 Schernelz im Kanton Bern.

In der idyllischen Weinbauregion Bielersee liegt das mehrfach preisgekrönte Restaurant Aux Trois Amis. In herrlicher Alpenlandschaft zwischen Rebstöcken eingebettet wurde es für seine einzigartige Küche und ungezwungene, behagliche Atmosphäre mit einem Michelin-Stern und 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

Hier entstand 2016 auch eine enge Freundschaft zwischen Besitzerin und Sommelière Cynthia Lauper und Küchenchef Marc Joshua Engel. Im historischen Speisesaal und auf der malerischen Terrasse des Restaurants kredenzt das Team originelle Menüs mit innovativem regionalem Flair, die auf elegante Weise vertraute Geschmackserlebnisse mit kulinarischen Inspirationen aus aller Welt zusammenbringen. Die Menüs werden durch eine exquisite Auswahl regionaler und internationaler Weine begleitet.

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 Schernelz, dans le canton de Berne.

C'est dans la magnifique région viticole du lac de Biènnne que s'est établi le restaurant Aux Trois Amis, plusieurs fois récompensé. Niché au cœur des vignes dans un décor alpin, il a reçu une étoile Michelin et 15 points Gault Millau pour sa cuisine unique et son ambiance chaleureuse et décontractée.

Vous serez accueillis par la maîtresse de maison et sommelière Cynthia Lauper et le chef Marc Joshua Engel qui ont noué ici une belle amitié en 2016. L'équipe propose une carte originale avec des produits locaux travaillés de manière innovante, qui associe en toute élégance des mets traditionnels et une inspiration culinaire du monde entier, à déguster dans la salle à manger ancienne ou sur la terrasse panoramique. La carte est accompagnée par une exquise sélection de vins régionaux et internationaux.

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



Cynthia Lauper
Marc Joshua Engel



Menu

First course

Fillet of Balik salmon

- 🏠 Scallop tatar with lemon labneh, celery, Granny Smith apple gel and roasted hazelnuts

A selection of meat specialities from the canton of Bern
Mostbröckli, venison sausage and cured ham

Summer salad with apricots, toasted almonds, balsamic and herb cottage cheese
Waldorf dressing with grape seed oil

- 🏠 Beetroot and strawberry gazpacho with smoked fera trout quenelle and quail egg

Main course

- 🏠 Veal tenderloin with cognac sauce
Gnocchi with black sesame, green pea purée, baby carrot and chanterelles

Guinea fowl breast with jus
Red quinoa with sun-dried tomatoes and green asparagus

- 🏠 Cod fillet and marinated mussels with spicy chorizo sauce
Brown butter mashed potato, beans and glazed peach

- 🍷 Oven roasted aubergine with almond crunch, couscous tabbouleh,
shakshuka and sour cream

Swiss cheese

Selection of cheese from the canton of Bern

Dessert

- 🏠 Yoghurt mousse with buttermilk sauce and raspberry
Dill and verjus sorbet, buckwheat sablé

Lemon tart with watermelon mousse and watermelon jelly

Menü

Vorspeise

Balik-Lachsfilet

- 🏠 Jakobsmuschel-Tatar mit Zitronen-Labneh, Stangensellerie, Granny-Smith-Apfelgelee und gerösteten Haselnüssen

Eine Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Bern
Mostbröckli, Hirschwurst und Rohschinken

Sommersalat mit Aprikosen, gerösteten Mandeln und Balsamico-Kräuter-Hüttenkäse
Waldorf-Dressing mit Traubenkernöl

- 🏠 Randen-Erdbeer-Gazpacho mit Quenelle von geräucherter Felche und Wachtelei

Hauptgang

- 🏠 Kalbsfilet mit Cognacsauce
Gnocchi mit schwarzem Sesam, Erbsenpüree, Babykarotte und Eierschwämmli

Perlhuhnbrust mit Jus
Roter Quinoa mit sonnengetrockneten Tomaten und grünen Spargeln

- 🏠 Dorschfilet und marinierte Muscheln mit pikanter Chorizosauce
Kartoffelstock mit brauner Butter, Bohnen und glasierter Pfirsich

- 🍴 Ofengebackene Aubergine mit Mandel-Crunch, Couscous-Taboulé,
Shakshuka und Sauerrahm

Schweizer Käse

Auswahl an Käse aus dem Kanton Bern

Dessert

- 🏠 Joghurtmousse mit Buttermilchsauce und Himbeere
Dill-Verjus-Sorbet, Buchweizen-Sablé

Zitronentörtchen mit Wassermelonenmousse und Wassermelonengelee

🏠 Kreationen von Marc Joshua Engel, Restaurant Aux Trois Amis, Bern, Schweiz

🍴 Rezeptkreation von Hiltl in Zürich – ältestes vegetarisches Restaurant der Welt seit 1898

Nutzen Sie bei Ihrer nächsten Buchung unsere Online Pre-Order Möglichkeit, um von einer grösseren Auswahl an Hauptgerichten zu profitieren.

Menu

Entrée

Filet de saumon Balik

- 🏠 Tartare de coquilles Saint-Jacques, labneh au citron, céleri, gelée de pommes Granny Smith et noisettes grillées

Assortiment de spécialités de charcuterie du canton de Berne
Mostbröckli, saucisse de cerf et jambon cru

Salade d'été aux abricots, amandes grillées, vinaigre balsamique et fromage blanc aux fines herbes

Dressing Waldorf à l'huile de pépins de raisin

- 🏠 Gaspacho de betteraves et fraises, quenelle de féra fumée et œuf de caille

Plat principal

- 🏠 Filet de veau, sauce au cognac

Gnocchi au sésame noir, purée de petits pois, mini carotte et chanterelles

Suprême de pintade, jus

Quinoa rouge, tomates séchées et asperges vertes

- 🏠 Filet de cabillaud, moules marinées, sauce épicée au chorizo
Purée de pommes de terre au beurre noisette, haricots et pêche glacée

- 🌱 Aubergine rôtie au four, croustillant aux amandes, couscous taboulé, shakshuka et crème aigre

Fromage suisse

Assortiment de fromages du canton de Berne

Dessert

- 🏠 Mousse de yaourt, sauce au babeurre et framboise

Sorbet à l'aneth et au verjus, sablé au sarrasin

Tarte au citron, mousse à la pastèque et gelée de pastèque

Cheese

Brie d’Affinage

A fusion of rustic and modern, the Brie d’Affinage from Gerzensee is a handmade white mould cheese with a unique, unforgettable flavour and barrique aroma. This fantastic cheese not only looks exquisite but is a revelation in terms of flavour.

Spitzhorn Bergkäse Grand Cru

The Spitzhorn Bergkäse Grand Cru is an elegant unpasteurised cheese from Gstaad, lovingly handmade in small batches using traditional cheesemaking methods. A tangy, creamy cheese, it takes its name from the Spitzhorn, a peak in the Bernese Alps that forms the dairy’s backdrop.

Bergtaler 1085 – Seetal Käse

This unique cheese is the result of painstaking craftsmanship and is produced at 1085 metres above sea level using traditional methods. It has a mild, nutty flavour and is distinguished by its eyes and well-rounded character. A treat at 10,000 metres!

Swiss Style 10

Switzerland’s first British-inspired blue mould cheese: The flavour of the Swiss Style 10 is evocative of a typical English speciality, yet is made in a traditional Swiss dairy in Gerzensee. The blue mould flavour becomes more intense as the cheese ages.

Geiss Chrüterchäsli Café de Paris

The Geissepeter farm in Wangen an der Aare is home to 140 free-range goats and sheep. Fed a homemade, soya-free feed, their milk is made into a variety of cheeses at the farm’s own dairy. The Geiss Chrüterchäsli is coated with a mixture of herbs according to an old family recipe.

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 jahrhundertelange 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 bon saveur. Pas étonnant que le fromage ait toujours fait partie du menu quotidien des gourmets.



