

Menu

SWISS Business

A scenic view of a Swiss village with a lake and mountains in the background. The foreground shows a vineyard with rows of grapevines, some with yellowing leaves. The middle ground features a cluster of traditional Swiss houses with brown roofs and white walls. In the background, a large blue lake stretches across the landscape, with a forested hillside and distant mountains under a clear blue 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 Business. 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 Business. 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 Bienne 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 Business. Bon appétit !



Cynthia Lauper
Marc Joshua Engel



Menu

First course

- 🏠 Slow-cooked beef terrine with horseradish mousse, garden cress cream and Granny Smith apple chutney
- ⊕ Tomato with buffalo mozzarella and toasted pine nuts

Main course

- 🏠 Beef shoulder roast, port wine sauce with morels
Brown butter mashed potato, carrots and peperoncini cremolata
- Chicken curry Casimir
Basmati rice with almonds and pak choi
- 🏠 Pikeperch fillet and king prawn with lobster bisque sauce
Potatoes, zucchini spaghetti and Taggiasca olives
- ⊕ Teriyaki udon noodles with roasted broccolini and fried red onions

Selection of cheese from the canton of Bern

Areberger and Seeländer cheese with Swiss pear bread

Dessert

- 🏠 Apricot frangipane tart with white chocolate and thyme ganache
Apricot ragoût and gel
- 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 Marc Joshua Engel, Restaurant Aux Trois Amis, Bern, Switzerland

⊕ Designed by Hiltl in Zurich – oldest vegetarian restaurant in the world since 1898

Please accept our apologies should your first choice not be available.

Next time you book, use Pre-Order online to ensure your main course choice is available.

Menü

Vorspeise

- 🏠 Langsam gegarte Rindsterrine mit Meerrettichmousse, Gartenkresserahm und Granny-Smith-Apfelchutney
- ⊕ Tomate mit Büffelmozzarella und gerösteten Pinienkernen

Hauptgang

- 🏠 Gebratene Rindsschulter, Portweinsauce mit Morcheln
Kartoffelstock mit brauner Butter, Karotten und Peperoncini-Cremolata

Pouletcurry Casimir
Basmatireis mit Mandeln und Pak-Choi
- 🏠 Zanderfilet mit Riesencrevette und Hummerbisque-Sauce
Kartoffeln, Zucchetti-Spaghetti und Taggiasca-Oliven
- ⊕ Teriyaki-Udonnudeln mit gebratenen Broccolini und roten Röstzwiebeln

Auswahl an Käse aus dem Kanton Bern

Aareberger und Seeländer Käse mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

- 🏠 Aprikosen-Frangipane-Tarte mit Weisse-Schokolade-Thymian-Ganache
Aprikosenragout und -gelee

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.

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

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

Wir bitten um Verständnis, falls Ihre erste Wahl nicht erhältlich sein sollte.

Nutzen Sie bei Ihrer nächsten Buchung unsere Online Pre-Order Möglichkeit, um sicherzugehen, dass Ihr gewünschtes Hauptgericht an Bord erhältlich ist.

Menu

Entrée

- 🏠 Terrine de bœuf mijoté, mousse au raifort, crème de cresson et chutney de pommes Granny Smith
- ⊕ Tomate, mozzarella de bufflonne et pignons de pin grillés

Plat principal

- 🏠 Épaule de bœuf rôtie, sauce au porto et morilles
Purée de pommes de terre au beurre noisette, carottes, cremolata aux peperoncini

Poulet au curry façon Casimir
Riz basmati aux amandes, pak choï
- 🏠 Filet de sandre et gambas, sauce à la bisque de homard
Pommes de terre, spaghetti de courgette et olives taggiasca
- ⊕ Nouilles udon teriyaki, broccolini rôti et oignons rouges frits

Assortiment de fromages du canton de Berne

Aareberger et Seeländer, pain aux poires suisse

Dessert

- 🏠 Tarte frangipane aux abricots, ganache au chocolat blanc et au thym
Compote et gelée d'abricots

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 de Marc Joshua Engel, restaurant Aux Trois Amis, Berne, Suisse

⊕ Créations du Hiltl, Zurich - le plus ancien restaurant végétarien du monde, ouvert en 1898

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

Pour votre prochain vol, réservez votre plat principal avec le service en ligne Pre-Order afin de vous assurer que votre choix sera 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.

Grilled courgette salad with feta, rocket, Taggiasca olives, yellow cherry tomatoes and basil oil
Bresaola

Casarecce pasta with saffron and ricotta sauce, sautéed fennel and broad beans

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.

Salat von grillierten Zucchetti mit Feta, Rucola, Taggiasca-Oliven, gelben Cherrytomaten und Basilikumöl
Bresaola

Casarecce-Pasta mit Safran-Ricotta-Sauce, sautiertem Fenchel und Ackerbohnen

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 courgette grillée, feta, olives taggiasca, tomates cerises jaunes et huile de basilic
Bresaola

Pâtes casarecce, sauce au safran et à la ricotta, fenouil et fèves sautés

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

Rosé wine

France

Duval-Leroy Brut

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

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

Chasselas Vully AOC 2022

Château de Praz – Praz-Vully, Fribourg
Chasselas

The Chervet family has managed this historic estate in Vully since 1905 and celebrates its 400th anniversary. Today the winery, which is run by Marylène and Louis Bovard-Chervet, is famous for its crisp, dry, refreshing Chasselas wine. Its notes of juicy peach, white blossom and subtle honey will delight you sip by sip. Perfect as an aperitif, a palate refresher, with starters or with fish.

Argentina

Puro Torrontés 2022

Dieter Meier – Mendoza
Torrontés

Swiss concept artist and musician Dieter Meier started making organic wine in Argentina in 1996: The grapes grow at an altitude of 1600 metres and are fermented in stainless steel tanks. Torrontés is one of Argentina's most exciting white wines. Aromatic like Riesling or Sauvignon Blanc, it is light, refreshing and tantalises the palate with exotic aromas of lychee, passionfruit and mint. Perfect with starters, fish or poultry.

France

Studio by Miraval Rosé IGP 2022

Miraval – Méditerranée
Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren

Château Miraval is co-owned by the actor Brad Pitt and the Famille Perrin, creators of one of the world's leading rosé brands. Made from organic grapes, Studio by Miraval is a dry, easy-drinking rosé, boasting fresh, delicate fruit on the palate and juicy notes of wild strawberry, elderberry and pink grapefruit. Perfect as an aperitif, with starters, fish or pasta.

Red wine

Switzerland

Pinot Noir Neuchâtel AOC 2022

Caves du Château d'Auvernier – Neuchâtel

Pinot Noir

Located on Lake Neuchâtel, Château d'Auvernier has been family-owned for over 400 years and is currently managed by the fifteenth generation, Henry Grosjean. Its principal grapes are Pinot Noir and Chasselas. This classic Pinot Noir is medium-bodied and distinguished by an elegant, subtle character and boasts dominant notes of wild strawberry and chocolate with a hint of cassis. A light choice, perfect with meat, poultry or fish.

Argentina

Decero Malbec 2019

Finca Decero – Mendoza

Malbec

The Schmidheiny family purchased the Finca Decero Estate after falling in love with north-western Mendoza. The Decero Malbec is the signature wine from the Remolinos vineyard and made from sustainably farmed grapes, aged for 14 months in French oak. The wine is dark with an intense fruity aroma. It is full-bodied yet smooth on the finish, with dominant notes of black cherry, raspberry, leather and spice. Perfect with meat, pasta or aromatic dishes.

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
Very Berry
Lemon Ginger

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
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon
Chivas Blended Scotch 12 years old

Port wine

Porto Niepoort Tawny
Douro, Portugal



