

Menu

SWISS Premium Economy



SWISS Taste of Switzerland Canton of Bern

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 Bern. 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 Bern. Es bietet auch eine vegetarische Kreation des Hiltl

aus Zürich, des ältesten vegetarischen Restaurants 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 Berne. 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

☒ Berner Suure Mocke – braised beef in red wine
Mashed potato and mixed vegetables

Chicken fillet with pesto
Tomato ragoût and saffron risotto Milanese

Ⓞ Casarecce pasta with marinated canola blossoms

Swiss cheese

☒ Seeländer cheese and Swiss brie with Swiss pear bread

Dessert

☒ Two-coloured grape slice with marinated grapes

☒ Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of Bern

Ⓞ Designed by Hiltl in Zurich – oldest 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

☒ Berner Suure Mocke – in Rotwein geschmortes Rindfleisch
Kartoffelstock und gemischtes Gemüse

Pouletinnenfilet mit Pesto

Tomatenragout mit Safranrisotto Milanese

☉ Casarecce-Pasta mit marinierten Rapsblüten

Schweizer Käse

☒ Seeländer Käse und Schweizer Brie mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

☒ Zweifarbiges Traubenschnitte mit marinierten Trauben

☒ Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton Bern

☉ Rezeptkreation von Hiltl in Zürich – ältestes 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

☒ Berner Suure Mocke : bœuf braisé au vin rouge
Purée de pommes de terre, légumes variés

Filet de poulet au pesto

Ragoût de tomates, risotto au safran à la milanaise

☒ Pâtes casarecce, fleurs de colza marinées

Fromages suisses

☒ Seeländer et brie suisse, pain aux poires suisse

Dessert

☒ Tranche bicolore au raisin, raisins marinés

☒ Inspiré par le concept « SWISS Taste of Switzerland », canton de Berne

☒ 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.

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