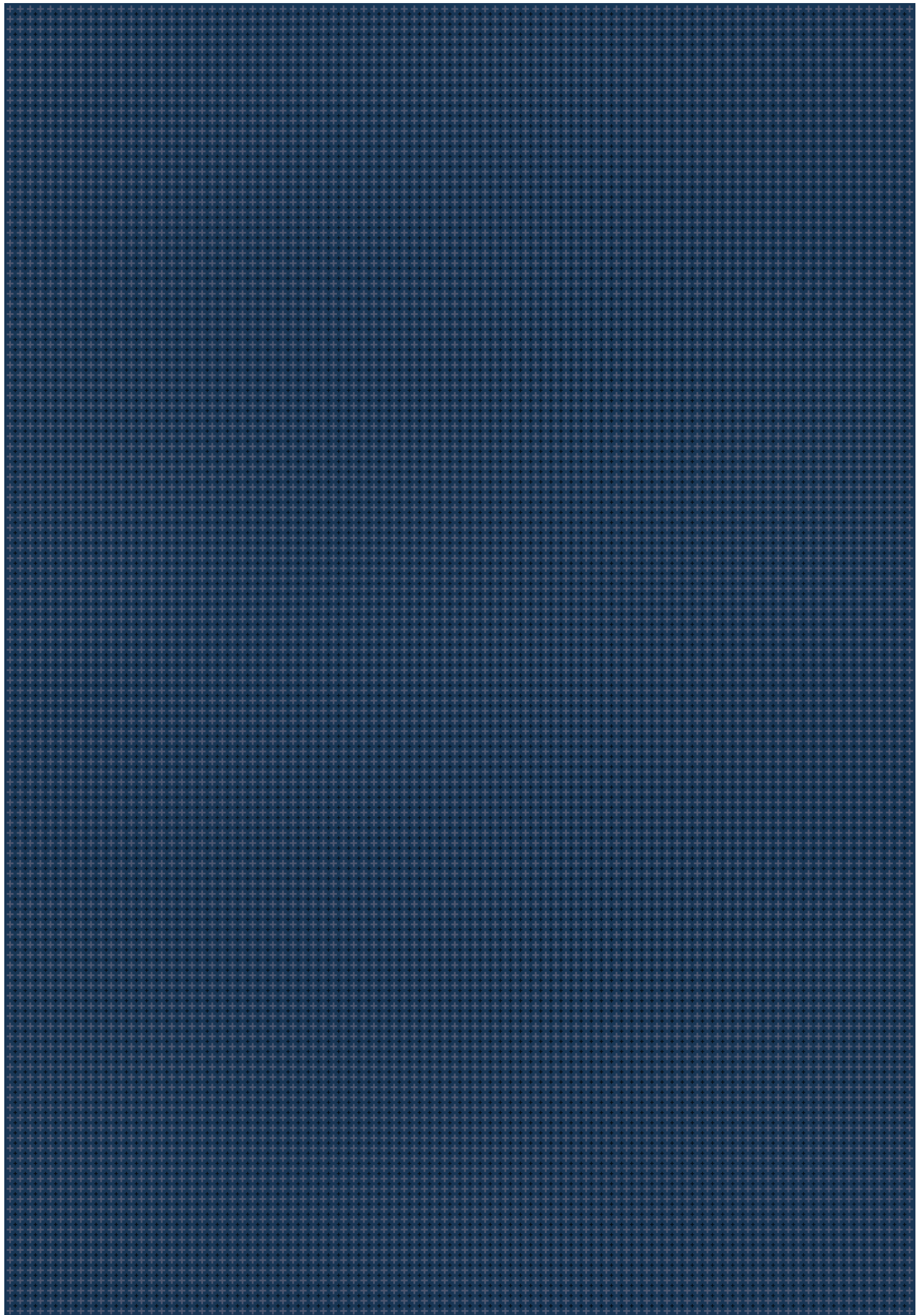


Menu

SWISS First



Enjoy SWISS Taste of Switzerland



SWISS Taste of Switzerland

Canton of Geneva

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 carries you off to the canton of Geneva.

Located in the heart of Geneva, in a historic post-Haussmann-style building, The Woodward is the city's first all-suite hotel and boasts panoramic views of Lake Geneva and Mont Blanc. The hotel's 26 suites have been exquisitely appointed by acclaimed interior designer Pierre-Yves Rochon.

The hotel features two gourmet restaurants led by Michelin-star chef, Olivier Jean. The executive chef headed up L'Atelier Robuchon in Taipei for six years, leading openings in Miami and New York before Geneva. L'Atelier Robuchon is the hotel's crown jewel, dazzling with its open kitchen concept and atmospheric private dining spaces. This unique dining experience is mirrored in the seasonal cuisine of Le Jardinier, a farm-to-table concept offering a refined yet accessible cuisine in the brand's first foray into Europe.

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 in den Kanton Genf.

The Woodward, in einem historischen Gebäude aus der Post-Haussmann-Ära im Herzen von Genf angesiedelt, ist das erste All-Suite-Hotel der Stadt und bietet einen fantastischen Panoramablick auf den Genfersee und den Mont Blanc. Die elegante Einrichtung der 26 Suiten des Hotels stammt aus der Feder des renommierten Innendesigners Pierre-Yves Rochon.

Das Hotel hat zwei Gourmetrestaurants, die von Michelin-Sterne-Koch Olivier Jean geleitet werden. Jean stand sechs Jahre lang an der Spitze des L'Atelier Robuchon in Taipeh und war vor Genf federführend bei den Eröffnungen in Miami und New York. Das L'Atelier Robuchon ist das Juwel in der Krone des Hotels und besticht mit einem offenen Küchenkonzept und atmosphärischen Private-Dining-Bereichen. Das Gegenstück zu diesem einzigartigen Speiseerlebnis bildet die saisonale Küche des Le Jardinier, das sein Farm-to-Table-Konzept mit feiner, zugänglicher Küche erstmals in Europa präsentiert.

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 dans le canton de Genève.

Situé au cœur de Genève dans un bâtiment historique de style post-haussmannien, The Woodward est le premier hôtel de la ville à proposer uniquement des suites, et il offre une vue panoramique sur le lac Léman et le Mont Blanc. Les 26 suites de l'hôtel ont été superbement décorées par Pierre-Yves Rochon, architecte d'intérieur réputé.

Il abrite deux restaurants gastronomiques dirigés par chef exécutif, Olivier Jean. Le chef étoilé a passé six ans à la tête de L'Atelier Robuchon de Taipei et participé à l'ouverture des Ateliers de Miami et New York avant son arrivée à Genève. L'Atelier Robuchon est le joyau de l'hôtel, avec sa cuisine ouverte étincelante et ses salles à manger privées à l'atmosphère unique. On retrouve cette expérience culinaire d'exception dans la cuisine de saison proposée par Le Jardinier, axée sur une approche « de la cueillette à l'assiette » avec une cuisine à la fois raffinée et accessible pour les premiers pas de l'enseigne en Europe.

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



Olivier Jean



Menu

First course

Fillet of Balik salmon

- 👤 Trout tatar with trout caviar, coriander purée and yuzu gel

A selection of meat specialities from the canton of Geneva
Landrauchschinken, Trockenfleisch and Rohesspeck

Mixed endive salad with mandarin and walnut dressing, oven root vegetables,
preserved pear and roasted walnuts

- 👤 Lobster bisque with lobster medallions, ricotta gnocchi and chive oil

Main course

- 👤 Veal fillet with truffle sauce
Potato purée, stuffed piquillo pepper and herb salad

Alpstein chicken breast with herb sauce
Bread dumpling, mixed mushrooms and creamy sauerkraut

- 👤 Miso-marinated pike-perch with port wine sauce
Baked polenta, shallot confit and pak choi

- 🌱 Vegetable tikka masala
Lemon basmati rice, roasted broccolini, papadam and Greek yoghurt

Swiss cheese

Selection of cheese from the canton of Geneva

Dessert

- 👤 Felchlin Maracaibo chocolate slice, toasted hazelnut with Tahiti vanilla ice cream

Vieille prune parfait with mirabelle plum compote and pecan crumble

Menü

Vorspeise

Balik-Lachsfilet

- 👤 Forellentatar mit Forellenkaviar, Korianderpüree und Yuzu-Gel

Eine Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Genf
Landrauchschinken, Trockenfleisch und Rohesspeck

Gemischter Endiviensalat mit Mandarinen-Baumnuss-Dressing,
Wurzelgemüse aus dem Ofen, eingelegten Birnen und gerösteten Baumnüssen

- 👤 Hummerbisque mit Hummermedaillons, Ricotta-Gnocchi und Schnittlauchöl

Hauptgang

- 👤 Kalbsfilet mit Trüffelsauce
Kartoffelpüree, gefüllte Piquillo-Peperoni und Kräutersalat

Alpstein-Pouletbrust mit Kräutersauce
Serviettenknödel, gemischte Pilze und Rahmsauerkraut

- 👤 Zander mit Miso-Marinade und Portweinsauce
Gebackene Polenta, Schalottenconfit und Pak-Choi

- 🌱 Gemüse-Tikka-Masala
Zitronen-Basmatireis, gebratene Broccoli, Papadam und griechischer Joghurt

Schweizer Käse

Auswahl an Käse aus dem Kanton Genf

Dessert

- 👤 Felchlin-Maracaibo-Schokoladenschnitte mit gerösteter Haselnuss und
Tahiti-Vanilleglacé

Vieille-Prune-Parfait mit Mirabellenkompott und Pecannuss-Crumble

Menu

Entrée

Filet de saumon Balik

👤 Tartare de truite, caviar de truite, purée de coriandre et gel au yuzu

Assortiment de spécialités de charcuterie du canton de Genève
Landrauchschinken, Trockenfleisch et Rohesspeck

Salade d'endives, vinaigrette à la mandarine et aux noix, légumes rôtis au four, poire au sirop et noix grillées

👤 Bisque de homard, médaillons de homard, gnocchi à la ricotta et huile de ciboulette

Plat principal

👤 Filet de veau, sauce à la truffe
Purée de pommes de terre, pimientos del piquillo farcis et salade d'herbes

Suprême de poulet de l'Alpstein, sauce aux herbes
Quenelle de pain, champignons variés et choucroute à la crème

👤 Sandre mariné au miso, sauce au porto
Polenta au four, confit d'échalotes et pak choï

🌱 Tikka masala aux légumes
Riz basmati au citron, broccolini rôti, papadam et yaourt à la grecque

Fromage suisse

Assortiment de fromages du canton de Genève

Dessert

👤 Gâteau au chocolat Felchlin Maracaibo, noisette grillée, glace à la vanille de Tahiti
Parfait à la vieille prune, compote de mirabelles et crumble aux noix de pécan

Cheese

Dzorette

The evocative scent of Dzorette's pine needle crust conjures up images of the vast pine forests of Vaud. In the Vaudois dialect, Dzorette translates as small forest. Made by Michel Beroud from the fromagerie Fleurette in Rougemont, it is a soft, full-fat cheese boasting a unique flavour.

Vacherin Fribourgeois

The classic Vacherin Fribourgeois is made exclusively in the canton of Fribourg. This semi-soft cheese is known for its melt-in-the-mouth texture and floral, subtle aromatic flavour. Famous as one part of the classic moitié-moitié "half-and-half" fondue and perfect as a mid-morning snack.

L'Etivaz

Etivaz is made in the Vaud Alps from June to September over an open log fire. It is a hard, full-fat, Gruyère-recipe cheese with a fruity, aromatic flavour and subtle nutty tang. Thanks to the region's diverse flora, the flavour varies slightly from alp to alp.

Le Maréchal

Le Maréchal is a creamy, tangy cheese containing fragrant organic herbs. The Rapin family receives fresh milk twice daily from 13 farms in the Broye region, which is then made into cheese the very same day. A blend of organic herbs is added as the cheese ripens.

Jakob Alt

Jakob Alt is made in St Antoni on the Jakobsweg pilgrimage route in Freiburg's Sense district. Cheesemaker Urs Kolly is a seven-time Paralympic gold medallist and named the Käserei Olympica after his second love, sport. A full-fat cheese with a tangy flavour courtesy of herbs and long ripening.

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



