Menu
SWISS Business

A STAR ALLIANCE MEMBER

SWISS


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 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 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 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 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 Business. Bon appétit !

Olivier Jean

Menu

First course

Smoked trout with marinated leek, mimosa and turmeric vinaigrette

Roasted pumpkin with tomato and cucumber tabbouleh and ginger raita sauce

Main course

Beef tenderloin with peppercorn sauce
Mashed potatoes, glazed carrots and sautéed mushrooms

Chicken with stroganoff sauce
Swiss knöpfli and roasted Brussels sprouts

Poached char with lemongrass sauce
Sesame sushi rice, sugar snap peas and roasted squash

Gnocchi with wild mushroom sauce and roasted kernels mix

Selection of cheese from the canton of Geneva

Le Maréchal and Tomme du Pays cheese with Swiss pear bread

Dessert

Tiramisu coffee Nespresso Colombia Organic

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 Olivier Jean, Executive Chef, The Woodward & L'Atelier Robuchon, Geneva, 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

Geräucherte Forelle mit mariniertem Lauch, Mimosa und Kurkuma-Vinaigrette

Gebratener Kürbis mit Tomaten-Gurken-Taboulé und Ingwer-Raita

Hauptgang

Rindsfilet mit Pfeffersauce
Kartoffelpüree, glasierte Karotten und sautierte Pilze

Poulet mit Stroganoff-Sauce
Schweizer Knöpfli und gebratener Rosenkohl

Pochierter Saibling mit Zitronengrassauce
Sesam-Sushireis, Knackerbsen und gebratener Kürbis

Gnocchi mit Waldpilzsauce und gemischten gerösteten Kernen

Auswahl an Käse aus dem Kanton Genf

Le Maréchal und Tomme du Pays mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

Tiramisu mit Nespresso Kaffee Colombia Organic

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 Olivier Jean, Executive Küchenchef, The Woodward & L'Atelier Robuchon, Genf, 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

Truite fumée, poireau mariné, mimosa et vinaigrette au curcuma

Potiron rôti, taboulé aux tomates et concombre, sauce raïta au gingembre

Plat principal

Filet de bœuf, sauce au poivre
Purée de pommes de terre, carottes glacées et champignons sautés

Poulet, sauce stroganoff
Knöpfli suisses, choux de Bruxelles rôtis

Omble chevalier poché, sauce à la citronnelle
Riz à sushi au sésame, pois croquants et courge rôtie

Gnocchi, sauce aux champignons sauvages et mélange de graines grillées

Assortiment de fromages du canton de Genève

Le Maréchal et Tomme du Pays, pain aux poires suisse

Dessert

Tiramisu au café Nespresso Colombia Organic

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 du Chef Exécutif, Olivier Jean, The Woodward & L'Atelier Robuchon, Genève, 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.

Baby lettuce salad with Sbrinz buttermilk dressing, roasted cauliflower, pickled red onion and chives
Sautéed prawns

Pecorino ravioli with figs and sage butter, diced tomato and sautéed kale

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.

Babyblattsalat mit Sbrinz-Buttermilch-Dressing, gebratenem Blumenkohl, eingelegter roter Zwiebel und Schnittlauch
Sautierte Crevetten

Pecorino-Ravioli mit Feigen und Salbeibutter, Tomatenwürfel und sautierter Federkohl

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 jeunes pousses, vinaigrette au Sbrinz et babeurre, chou-fleur rôti, oignons rouges au vinaigre et ciboulette
Crevettes sautées

Ravioli au pecorino, figues, beurre à la sauge, tomate en dés et chou frisé sauté

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

France

Jacquart Mosaïque Brut
Jacquart – Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Made by the young and modern champagne house, Jaquart is an award-winning Champagne. Composed of various grapes from different terroirs including Côte des Blancs and Montagne de Reims, a truly mosaic offering. This balanced blend allows an aromatic and elegant power. A lush, generous and creamy champagne, with aromas of pear, apricots and white blossom. The finish is characterised by a very fruity palate and a twist of lemon zest.

Switzerland

Aligoté de Peissy AOC 2022
Domaine Les Perrières – Peissy, Geneva
Aligoté

Ten kilometres outside Geneva, on a slope sheltered by the surrounding hills, lies the village of Peissy, home of Domaine Les Perrières. The winery dates back to 1794 and is now run by the eighth generation of the Rochaix family. This Aligoté is a fruity, charming aperitif wine with notes of apricot, honey and white blossom. Juicy and refreshing and can also be enjoyed with starters, fish or vegetarian dishes.

Austria

Grüner Veltliner Lion 2022
Sohm & Kracher – Niederösterreich
Grüner Veltliner

This wine is the creation of Aldo Sohm, one of the world's best sommeliers and wine director at three Michelin Star restaurant Le Bernardin, and Gerhard Kracher, one of Austria's most famous winemakers. This fine example of Austria's signature grape boasts refreshing notes of white blossom, white pepper, alpine herbs and green apple. Perfect to refresh the palate and can also be enjoyed with starters, fish, poultry or vegetarian dishes.

Red wine

Switzerland

Gamaret de Genève AOC 2022
Domaine Les Perrières – Peissy, Geneva
Gamaret

From the same winery as the Aligoté, this medium-bodied red is an easy-drinking discovery from the wine region of Geneva and expresses all the freshness and fruitiness of Gamaret, one of Switzerland's signature red-wine grape varieties. It is dark in tone with aromas of black cherry, cassis and prune and boasts silky, well-integrated tannins. Pairs well with meat, pasta or rice dishes.

France

Château Charmail 2011
Château Charmail – Haut-Médoc, Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Château Charmail is nestled in the town of Saint Seurin de Cadourne on the banks of the Gironde Estuary and next to one of Médoc's most beautiful terroirs, Château Sociando Mallet. The wine expresses notes of beautiful black currant and cassis fruit, as well as tobacco and chocolate on the nose and palate. The finish showcases fine tannins and a hint of cedar wood. Perfect with meat or pasta or simply to relax.

Austria

Blaufränkisch Ried Dürrau 2021
Weingut Kerschbaum – Burgenland
Blaufränkisch

The Kerschbaum winery in Horitschon was founded in 1989. Its Blaufränkisch grapes are cultivated in Dürrau, the town's best single vineyard, and aged partly in large wooden vats and barrels. The result is an elegant, well-balanced, fruit-driven red with notes of blackberry, plum, orange zest and spice such as cardamom. A juicy finish with delicate tannins and a hint of cherry fruit. Wonderful with poultry, meat or pasta 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
- Appenzeller Leermond beer (non-alcoholic)

Soft drinks
- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Sprite
- 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

Colombia Organic
Creamy and long-lasting from the region of Tolima. An enticing toasted cereal character in harmony with this origin's classic red fruit note.

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.

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

Johnett – Swiss Single Malt 7 years old
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon
Chivas Blended Scotch 12 years old

Port wine

Porto Niepoort Tawny
Douro, Portugal

C-CH-NA-ACR-Cyc4 23

Carbon neutral
Print product
ClimatePartner.com/10355-2305-1007

Printed on 100 % recycled paper