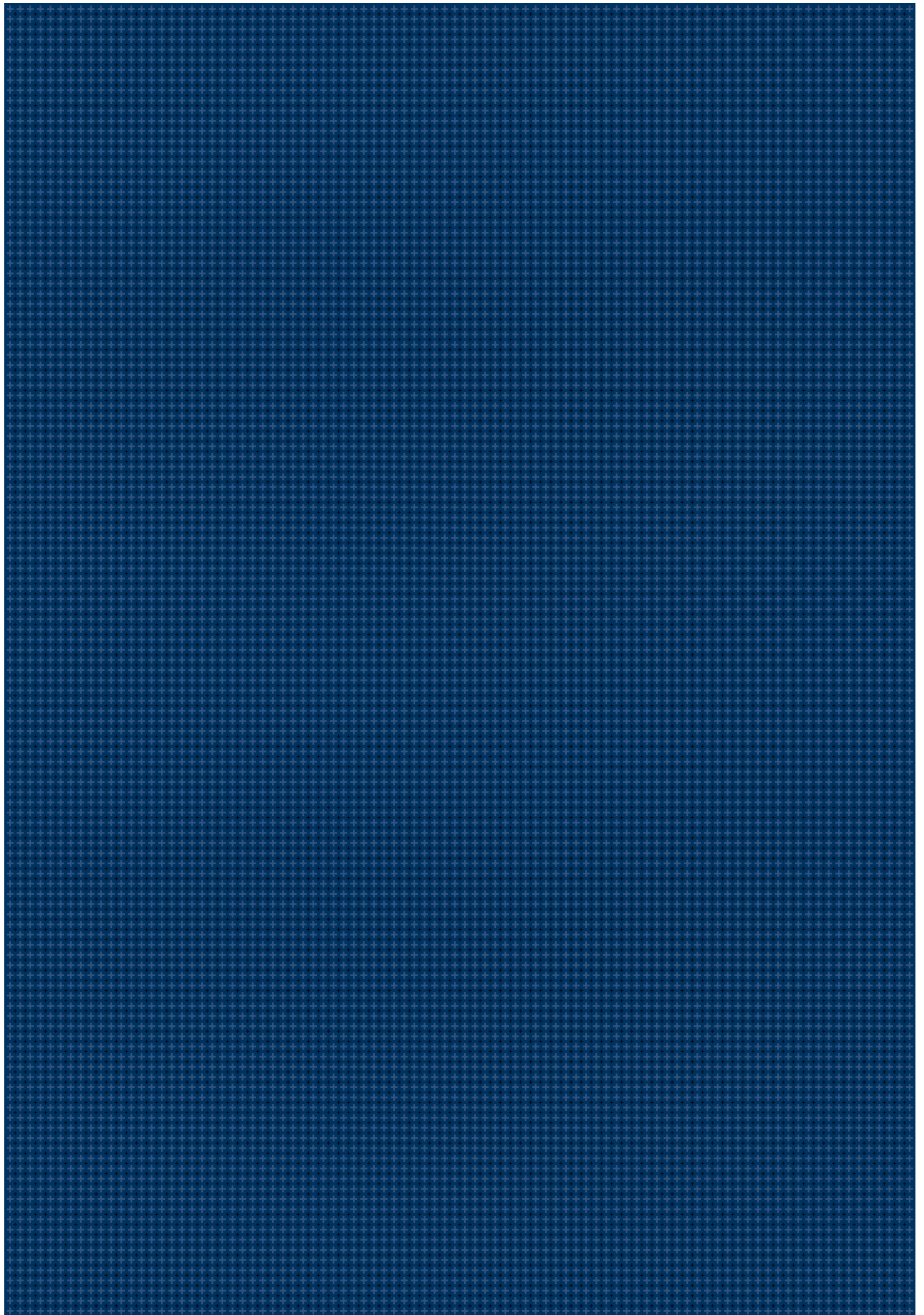


# Menu

## SWISS First



# Enjoy SWISS Taste of Switzerland



# SWISS Taste of Switzerland

## Canton of Obwalden

### 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 Obwalden.

Set against the stunning Alpine panorama of Mount Titlis is the magnificent five-star superior hotel Kempinski Palace Engelberg. Berlin-born Michéle Müller has led its kitchen team since the hotel's reopening two years ago and has recently taken on responsibility for catering management as Director of Food & Beverage in charge of Culinary Operations.

Here in the Swiss Alps, her experience from previous roles in Germany, Switzerland, Italy, Ireland, the United Arab Emirates and Qatar really comes into its own. Michéle also gives full expression to her love of local produce, collaborating with the region's cheesemakers, winegrowers and butchers. It's a delicious combination that delights guests: "The menus are a reflection of my professional journey and the places I've lived in", says Michéle. "Every dish has its own story and significance."

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 Obwalden.

Inmitten der atemberaubenden Bergkulisse rund um den Titlis befindet sich das glanzvolle, gehobene Fünf-Sterne-Superior-Hotel Kempinski Palace Engelberg. Die gebürtige Berlinerin Michéle Müller führt das Küchenteam seit der Wiedereröffnung des Hotels vor zwei Jahren und hat kürzlich als Director of Food & Beverage die Verantwortung für die gastronomische Leitung übernommen.

Hier in den Schweizer Alpen kann sie voll aus ihrer früheren Erfahrung in Positionen in Deutschland, der Schweiz, Italien, Irland, den Vereinigten Arabischen Emiraten und Katar schöpfen. Die Zusammenarbeit mit regionalen Käseherstellern, Winzern und Metzgern gibt ihr zudem Gelegenheit, ihre Liebe für lokal angebaute und hergestellte Lebensmittel voll auszuleben. Eine köstliche Kombination, die von den Gästen geschätzt wird: „Die Menüs spiegeln meinen beruflichen Werdegang und die verschiedenen Orte, an denen ich gelebt habe, wider“, sagt Michéle Müller. „Jedes Gericht hat seine eigene Geschichte und Bedeutung.“

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 d'Obwald.

Le Kempinski Palace Engelberg est un magnifique hôtel cinq étoiles supérieur qui offre une vue à couper le souffle sur les Alpes et le Titlis. Née à Berlin, Michéle Müller dirige l'équipe du restaurant depuis la réouverture de l'hôtel il y a deux ans. Elle a récemment été nommée directrice boissons et restauration en charge des opérations culinaires.

C'est ici, dans les Alpes suisses, qu'elle a pu mettre à profit l'expérience acquise en Allemagne, en Suisse, en Italie, en Irlande, aux Émirats arabes unis et au Qatar. Michéle cultive aussi pleinement son amour des produits locaux en travaillant avec des producteurs de fromage, des viticulteurs et des bouchers de la région. C'est une association délicieuse qui ravit les clients : « Les menus reflètent mon parcours professionnel et les lieux où j'ai vécu », explique Michéle Müller. « Chaque plat a sa propre histoire et une signification unique. »

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



Michèle Müller



# Menu

## First course

Fillet of Balik salmon

- 🏠 Ham hock aspic with horseradish mousse and pickled carrots  
Sourdough bread with chive butter

A selection of meat specialities from the canton of Obwalden  
Kernsermöckli, Kernserli and Znünifleisch

Sugarloaf salad with grapefruit, pickled beetroot and roasted pistachios  
Buttermilk dressing

- 🏠 Cream of parsnip soup with pear chutney

## Main course

- 🏠 Veal fillet with jus  
Rösti, mushroom purée, sautéed king oyster mushroom and pearl onions

Guinea fowl breast with gravy  
Venere risotto, glazed salsify, creamed leek

- 🏠 Salmon trout with beurre noisette and smoked almond cream  
Parsley potatoes, cauliflower, romanesco and baby carrot

- 🍷 Open Äpler raviolo with scamorza cheese sauce, fried onion crumble  
Sautéed cima di rapa and wild herb salad

## Swiss cheese

Selection of cheese from the canton of Obwalden

## Dessert

- 🏠 A new interpretation of oven-baked apple  
Pecan crumble, vanilla sauce and raisin ice cream

Floating island with mandarin sponge, Grand Marnier marinated oranges and  
mandarin sorbet

🏠 Designed by Michèle Müller, Director of Food & Beverage in charge of Culinary Operations,  
Kempinski Palace Engelberg, Obwalden, Switzerland

🍷 Designed by Hiltl in Zurich – oldest vegetarian restaurant in the world since 1898  
Next time you book, use Pre-Order online and benefit from a larger main course selection.

# Menü

## Vorspeise

Balik-Lachsfilet

- 👤 Eisbeinaspik mit Meerrettichmousse und eingelegten Karotten  
Sauerteigbrot mit Schnittlauchbutter

Eine Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Obwalden  
Kernsermöckli, Kernserli und Züniffleisch

Zuckerhutsalat mit Grapefruit, eingelegten Randen und gerösteten Pistazien  
Buttermilchdressing

- 👤 Pastinakencremesuppe mit Birnenchutney

## Hauptgang

- 👤 Kalbsfilet mit Jus  
Rösti, Pilzpüree, sautierter Kräuterseitling und Perlzwiebeln

Perlhuhnbrust mit Bratensauce  
Venere-Risotto, glasierte Schwarzwurzeln, Rahmlauch

- 👤 Lachsforelle mit brauner Butter und geräucherter Mandelcrème  
Petersilienkartoffeln, Blumenkohl, Romanesco und Babykarotte

- 🍷 Offenes Äpler-Raviolo mit Scamorza-Sauce, Röstzwiebel-Streusel  
Sautierte Cima di rapa und Wildkräutersalat

## Schweizer Käse

Auswahl an Käse aus dem Kanton Obwalden

## Dessert

- 👤 Bratapfel - neu interpretiert  
Pecannuss-Crumble, Vanillesauce und Rosinenglacé

Eischnee mit Mandarinenbiscuit, marinierte Orangen mit Grand Marnier und  
Mandarinsorbet

👤 Kreationen von Michéle Müller, Director of Food & Beverage für Culinary Operations, Kempinski Palace Engelberg, Obwalden, 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

- 🏠 Aspic de jambonneau, mousse au raifort, carottes au vinaigre  
Pain au levain, beurre à la ciboulette

Assortiment de spécialités de charcuterie du canton d'Obwald  
Kernsermöckli, Kernserli et Znünifleisch

Salade de sucrine, pamplemousse, betterave au vinaigre et pistaches grillées  
Vinaigrette au babeurre

- 🏠 Velouté de panais, chutney à la poire

## Plat principal

- 🏠 Filet de veau, jus  
Rösti, purée de champignons, pleurote du panicaut sauté et oignons grelots

Suprême de pintade, jus de rôti  
Risotto vénéré, salsifis glacés, poireaux à la crème

- 🏠 Truite saumonée, beurre noisette et crème aux amandes fumées  
Pommes de terre persillées, chou-fleur, chou romanesco et mini carotte

- 🍷 Raviolo ouvert alpestre, sauce à la scamorza, crumble d'oignon frit  
Cima di rapa sautée et salad d'herbes sauvages

## Fromage suisse

Assortiment de fromages du canton d'Obwald

## Dessert

- 🏠 Une nouvelle interprétation de la pomme au four  
Crumble aux noix de pécan, sauce à la vanille et glace au raisin

Île flottante avec génoise à la mandarine, oranges marinées au Grand Marnier et sorbet à la mandarine

🏠 Créations de Michèle Müller, directrice boissons et restauration en charge des opérations culinaires,  
Kempinski Palace Engelberg, Obwald, Suisse

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

Pour votre prochain vol, réservez votre plat principal avec le service en ligne Pre-Order afin d'avoir davantage de choix.



# Cheese

## **Weisschimmel**

Something rare and unique: A white mould soft cheese from the Alps. Thanks to Gerschnialp's accessible location, this exquisite cheese always arrives fresh to the valley. A beautifully mild, aromatic cheese with a velvety, soft dough that complements any cheese platter.

## **Giswilerstock**

This semi-hard cow's milk cheese has a strong, tangy, authentic flavour and is named after the nearby Giswilerstock mountain. Aged for 8 months, this cheese expresses its full character and can be enjoyed on its own or with a glass of red wine.

## **Seiler Grotto**

Seiler Grotto, the cave-aged cheese. An authentic hard cheese from central Switzerland made from local cow's milk and tended for at least six months in rock-hewn caves under the Giswilerstock mountain. The result is a full-bodied, tangy flavour that comes into its own on the palate.

## **Alp-Sbrinz**

Sälmi Töngi has been producing this exquisite Alp-Sbrinz at 1300 metres above sea level on Gerschnialp, just outside Engelberg, for over 40 years. Handmade in copper kettles using traditional methods since the 16th century and in perfect harmony with nature. Time is key, after maturing for at least 36 months, the cheese is finally ready to be enjoyed.

## **Geisskäse Gerschnialp**

Another offering from Sälmi Töngi, this semi-hard Geisskäse is made on Gerschnialp using old and reliable methods. The goats are grazed on the alp alongside the cows and milked by hand, resulting in a cheese with a unique, delicate flavour. A delicious treat with Appenzeller pear bread.

## **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 goût. Pas étonnant que le fromage ait toujours fait partie du menu quotidien des gourmets.



