

Menu

SWISS Business

**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 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 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 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 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 Business. Bon appétit !



Michèle Müller



Menu

First course

- 👤 Roast beef with pickled vegetables
Rapeseed oil mayonnaise and chimichurri

Jerusalem artichoke mousse with pumpkin salad and pickled butternut squash
Pumpkin seed cream and roasted hazelnuts

Served with a seasonal salad
French or Italian balsamic dressing

Main course

- 👤 Beef tenderloin with za'atar, date jus
Mashed potato with harissa, carrots and romanesco

Chicken breast with ginger sauce
Fried rice, pak choi, shiitake mushrooms and carrots

- 👤 Pikeperch with red onion marmalade and saffron sauce
Turned potatoes, glazed courgette and aubergine caviar

- 🍴 Pumpkin and chestnut goulash with spelt spätzle and sour cream

Selection of cheese from the canton of Obwalden

Seiler Grotto, Seiler Mutschli and Swiss brie with Swiss pear bread

Dessert

- 👤 Carrot cake with mascarpone cream and carrot 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 Michéle 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

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

- 🏠 Roastbeef mit eingelegtem Gemüse
Rapsölmayonnaise und Chimichurri

Topinamburmousse mit Kürbissalat und eingelegtem Butternusskürbis
Kürbiskerncrème und geröstete Haselnüsse

Serviert mit Saisonsalat
Französisches oder italienisches Balsamico-Dressing

Hauptgang

- 🏠 Rindsfilet mit Zatar, Datteljus
Kartoffelstock mit Harissa, Karotten und Romanesco

Pouletbrust mit Ingwersauce
Gebratener Reis, Pak-Choi, Shiitake-Pilze und Karotten

- 🏠 Zander mit roter Zwiebelmarmelade und Safransauce
Tournierte Kartoffeln, glasierte Zucchini und Auberginenkaviar

- 🍴 Kürbis-Marroni-Gulasch mit Dinkelspätzli und Sauerrahm

Auswahl an Käse aus dem Kanton Obwalden

Seiler Grotto, Seiler Mutschli und Schweizer Brie mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

- 🏠 Rüeblikuchen mit Mascarponecrème und Karottengelee

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 Michèle 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

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

- 🏠 Rosbif, légumes au vinaigre
Mayonnaise à l'huile de colza et chimichurri

Mousse de topinambours, salade de potiron et courge butternut au vinaigre
Crème aux graines de potiron et noisettes grillées

Servi avec une salade de saison
Vinaigrette balsamique française ou italienne

Plat principal

- 🏠 Filet de bœuf au zaatar, jus aux dattes
Purée de pommes de terre à la harissa, carottes et chou romanesco

Suprême de poulet, sauce au gingembre
Riz cantonais, pak choï, champignons shiitake et carottes

- 🏠 Sandre, marmelade d'oignons rouges, sauce au safran
Pommes de terre tournées, courgette glacée et caviar d'aubergine

- 🍴 Goulash au potiron et aux châtaignes, spätzle à l'épeautre et crème aigre

Assortiment de fromages du canton d'Obwald

Seiler Grotto, Seiler Mutschli et brie suisse, pain aux poires suisse

Dessert

- 🏠 Gâteau aux carottes, crème de mascarpone et gelée de carottes

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 Michéle 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

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.

Wild herb salad with pickled red cabbage, roasted pistachios and beetroot dressing, Bündnerfleisch air-dried meat

Schupfnudeln with creamed sauerkraut, sweet potatoes, marinated mushrooms, kale and fried onions

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.

Wildkräutersalat mit eingelegtem Rotkohl, gerösteten Pistazien und Randendressing, Bündnerfleisch

Schupfnudeln mit Rahmsauerkraut, Süsskartoffeln, marinierten Pilzen, Federkohl und gebratenen Zwiebeln

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 aux herbes sauvages, chou rouge au vinaigre, pistaches grillées, vinaigrette à la betterave, viande des Grisons

Schupfnudeln, choucroute à la crème, patates douces, champignons marinés, chou frisé et oignons frits

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

Champagne Jacquart was founded 1964 and is an award-winning grower-producer house. This Brut is 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

Cuvée Vin Blanc 2022

Weingut Saxer – Nussbaumen, Thurgau AOC

Müller-Thurgau, Chardonnay, Pinot Gris

The history of the Saxer family dates back to 1676. The Saxer winery was founded by Alfred and Verena Saxer-Obrecht in 1974 in Nussbaumen in the Swiss-German canton of Thurgau. This blend enchants the palate with fresh, juicy notes of apricot, white peach and pineapple, and boasts plenty of expressive fruit on the palate. The finish is crisp, accompanied by a pleasant minerality. Pairs well with starters, fish or poultry.

South Africa

Glen Carlou Chardonnay 2022

Glen Carlou – Klapmuts, Simonsberg-Paarl

Chardonnay

Glen Carlou is situated in the Simonsberg-Paarl region of South Africa's Western Cape. The grapes for this elegant Chardonnay are handpicked from various plots and fermented in French oak barrels for 11 months. The result is a generous wine with melon, pear, honey and citrus notes. A delicate oak spice and floral tone on the finish. Perfect with fish, poultry, vegetarian dishes or as an aperitif.

Red wine

Switzerland

Diolinoir Collection Chandra Kurt 2021

Provins & Chandra Kurt – Sion, Valais AOC

Diolinoir

This robust, full-bodied red is a collaboration between Swiss wine writer Chandra Kurt and winemaker Damien Carruzzo from the Valais winery Provins. Diolinoir is an indigenous grape planted in clay-limestone soils near Sierre. Vinified in stainless steel tanks, this rare, well-structured red shows intense aromas of black cherry, cassis and dark chocolate, along with silky tannins. To be enjoyed with meat, pasta dishes or cheese.

France

Château Charmail 2011

Château Charmail – Haut-Médoc AOC, 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, pasta or simply to relax.

South Africa

Asara Pinotage 2018

Asara Estate – Stellenbosch

Pinotage

Asara is a winery, wine estate and hotel. Their Pinotage is a wonderful expression of South Africa's signature grape, a new world discovery aged for 14 months in French oak barrels. A smooth, generous wine with notes of plum, black coffee and cedar wood on the palate and juicy tannins on the finish. Excellent with rich dishes or meat.

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



