

Menu

SWISS Premium Economy

SWISS Taste of Switzerland Canton of Obwalden



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 Obwalden. 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 Obwalden. 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 d'Obwald. 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

- ☒ Marinated chicken with honey, lentil ragoût
Creamed potatoes and leek

Hacktäschli – Swiss-style chicken frikandel with
thyme cream sauce

Mashed potato, savoy cabbage and carrots

- ☒ Äpler Macaroni – traditional Swiss macaroni gratin with
apples

Swiss cheese

- ☒ Seiler Grotto and Swiss brie with Swiss pear bread

Dessert

- ☒ Chocolate gingerbread with red wine pear compote and
whipped cream

☒ Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of Obwalden

☒ 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

☒ Poulet in Honigmarinade, Linsenragoût
Rahmkartoffeln und Lauch

Poulet-Hacktätschli mit Thymianrahmsauce
Kartoffelstock, Wirz und Karotten

☒ Äpler Makkaroni mit Äpfeln

Schweizer Käse

☒ Seiler Grotto und Schweizer Brie mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

☒ Schokoladen-Gewürzkuchen mit Rotwein-Birnenkompott und
Schlagrahm

☒ Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton Obwalden

☒ 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

- ☒ Poulet mariné au miel, ragoût de lentilles
Pommes de terre et poireaux à la crème

Hacktätschli : fricadelle de poulet, crème au thym
Purée de pommes de terre, chou de Milan et carottes

- ☒ Älpler Macaroni : gratin de macaroni traditionnel suisse aux pommes

Fromages suisses

- ☒ Seiler Grotto et brie suisse, pain aux poires suisse

Dessert

- ☒ Pain d'épices au chocolat, compote de poire au vin rouge et crème fouettée

☒ Inspiré par le concept « SWISS Taste of Switzerland », canton d'Obwald

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

Veillez 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