Menu
SWISS Business

A STAR ALLIANCE MEMBER

SWISS

Enjoy SWISS Taste
of Switzerland

SWISS Taste of Switzerland
Canton of Grisons

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 Grisons.

The Surselva Valley stretches from the Oberalp Pass to Reichenau. Nestled in its midst is the picturesque village of Sagogn, which enjoys a tranquil setting and high quality of life. Romansh, Switzerland's fourth national language, is still spoken there to this day.

At the Restaurant VISTA, host and managing director Sandro Steingruber, together with restaurant manager Sabine Sulser, welcome food enthusiasts all year round. In 2023, VISTA was recognised as Switzerland's best golf restaurant and awarded 15 Gault&Millau points. Ticino-born Steingruber was able to gain a lot of experience throughout his career as a chef at Waldhaus Flims and later at Acasa Catering. Sandro's and Sabrina's dishes offer a refined representation of the region and the canton of Grisons, making every visit an unforgettable experience.

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 Graubünden.

Das Surselva-Tal erstreckt sich vom Oberalppass bis nach Reichenau. Eingebettet darin liegt der malerische kleine Ort Sagogn, der sich durch eine ruhige Lage und hohe Lebensqualität auszeichnet. Bis auf den heutigen Tag wird hier Rätoromanisch, die vierte Schweizer Landessprache, gesprochen.

Im Restaurant VISTA begrüsst Inhaber und Geschäftsführer Sandro Steingruber zusammen mit Restaurantleiterin Sabine Sulser ganzjährig Freunde feinen Essens. 2023 wurde das VISTA zum besten Golfrestaurant der Schweiz gekürt und mit 15 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet. Sandro Steingruber, gebürtiger Tessiner, konnte im Laufe seiner gastronomischen Laufbahn als Küchenchef im Waldhaus Flims und später bei Acasa Catering einen breiten Erfahrungsschatz erwerben. Sandro und Sabine überraschen mit Kreationen, welche die Region und den ganzen Kanton Graubünden in seiner Aromavielfalt delikat repräsentieren. Jeder Besuch wird so zu einem unvergesslichen Erlebnis.

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 des Grisons.

La vallée de Surselva s'étend du col de l'Oberalp jusqu'à Reichenau. Au cœur de la vallée, le pittoresque village de Sagogn offre un environnement paisible et une belle qualité de vie. On y parle toujours le romanche, quatrième langue officielle de la suisse.

Au restaurant VISTA, le directeur exécutif Sandro Steingruber ainsi que la gérante Sabine Sulser accueillent les gourmets toute l'année. En 2023, VISTA a été nommé meilleur restaurant de golf en Suisse et a également été récompensé par 15 points Gault & Millau. Né dans le Tessin, Sandro Steingruber a acquis une grande expérience au fil de sa carrière de chef chez Waldhaus Flims puis Acasa Catering. Les plats composés par Sandro et Sabine offrent une représentation raffinée de la région et du canton des Grisons, et font de chaque visite une expérience inoubliable.

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

Sandro Steingruber

Menu

First course

Bündnerfleisch air-dried meat carpaccio with barley and herb salad
Lingonberry vinaigrette, toasted walnuts and shaved cheese

Carrot tatar with puffed buckwheat, horseradish espuma,
carrot and miso sauce with herb oil

Served with a seasonal salad
French or Italian balsamic dressing

Main course

Veal goulash with cream
Spinach pizokel, roasted red pepper and pickled cucumber

Chicken saltimbocca with jus
Potato gratin and glazed carrots

Sautéed char with watercress sauce
Red lentils, green and yellow courgettes

Asparagus fricassée with mascarpone sauce
Fried potatoes with rosemary, cherry tomatoes

Selection of cheese from the canton of Grisons

Ftaner Bergrahmkäse, Andeerer Gourmet and Malögin with Swiss pear bread

Dessert

Chocolate cake with cherries in Röteli liqueur and vanilla mascarpone cream

Swiss chocolates

The quicker option

Enjoy a cold composition of a starter, salad 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 Sandro Steingruber, CEO and Executive Chef, Restaurant VISTA, Grisons, 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

Bündnerfleisch-Carpaccio mit Gerste und Kräutersalat
Preiselbeer-Vinaigrette, geröstete Baumnüsse und Käsespäne

Karottentatar mit gepufftem Buchweizen, Meerrettich-Espuma,
Karotten-Miso-Sauce mit Kräuteröl

Serviert mit Saisonsalat
Französisches oder italienisches Balsamico-Dressing

Hauptgang

Kalbsrahmgulasch
Spinat-Pizokel, gebratene rote Peperoni und eingelegte Gurke

Poulet-Saltimbocca mit Jus
Kartoffelgratin und glasierte Karotten

Sautierter Saibling mit Brunnenkressesauce
Rote Linsen, grüne und gelbe Zucchetti

Spargelfrikassee mit Mascarponesauce
Bratkartoffeln mit Rosmarin, Cherrytomaten

Auswahl an Käse aus dem Kanton Graubünden

Ftaner Bergrahmkäse, Andeerer Gourmet und Malögin mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

Schokoladenkuchen mit Kirschen in Röteli-Likör und Vanille-Mascarponecrème

Schweizer Schokolade

Die schnellere Variante
Geniessen Sie eine Kombination aus kalter Vorspeise, Salat 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 Sandro Steingruber, Geschäftsführer und Executive-Küchenchef, Restaurant VISTA, Graubünden, 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

Carpaccio de viande des Grisons, orge, salade d'herbes
Vinaigrette aux airelles, noix grillées, copeaux de fromage

Tartare de carottes, sarrasin soufflé, espuma de raifort,
sauce au miso et à la carotte, huile aux herbes

Servi avec une salade de saison
Vinaigrette balsamique française ou italienne

Plat principal

Goulasch de veau à la crème
Pizokel aux épinards, poivron rouge rôti et concombre au vinaigre

Saltimbocca de poulet, jus
Gratin de pommes de terre et carottes glacées

Omble chevalier sauté, sauce au cresson
Lentilles corail, courgettes vertes et jaunes

Fricassée d'asperges, sauce au mascarpone
Pommes de terre frites au romarin, tomates cerises

Assortiment de fromages du canton des Grisons

Ftaner Bergrahmkäse, Andeerer Gourmet et Malögin, pain aux poires suisse

Dessert

Gâteau au chocolat, cerises au Röteli, crème vanillée au mascarpone

Chocolats suisses

L'option la plus rapide
Dégustez un assortiment froid composé d'une entrée, d'une salade 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 Sandro Steingruber, PDG et chef exécutif du restaurant VISTA, canton des Grisons, 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.

Salade niçoise with hard boiled egg
Tuna pastrami

Orecchiette pasta with tomato cream sauce and ratatouille

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.

Nizzasalat mit hartgekochtem Ei
Thunfisch-Pastrami

Orecchiette mit Tomaten-Ratatouille-Rahmsauce

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 niçoise, œuf dur
Pastrami de thon

Orecchiette, sauce tomate à la crème et ratatouille

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
Rosé 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 Blanc 2023
Weingut Heidelberg Lampert's – Maienfeld, Grisons AOC
Chardonnay, Pinot Noir, Riesling-Silvaner

The Weingut Heidelberg boasts more than five hectares of mostly organic vineyards and has been family-run for four generations. It is located in picturesque Maienfeld, home of the world-renowned children's story character Heidi. This Cuvée Blanc is a blend of three grapes, predominantly the region's signature white grape Riesling-Silvaner, known for its exotic aromatic expression. A fruity white that goes well with starters, fish or white meat.

Italy

Cutizzi Greco di Tufo DOCG 2022
Feudi di San Gregorio – Campania
Greco

One of southern Italy's flagship wineries, Feudi di San Gregorio produces a range of elegant wines with local grapes including Greco, aged for 4 to 5 months in stainless steel tanks. This crisp white shows fruity notes of green plum and juicy pear, with a hint of mint and a refreshing minerality. Perfect as an aperitif, with fish or vegetarian dishes.

France

Studio by Miraval Rosé 2023
Miraval – Méditerranée IGP
Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren

Château Miraval is co-owned by the actor Brad Pitt and the Famille Perrin, creators of one of the world's leading rosé brands. Made from organic grapes, Studio by Miraval is a dry, easy-drinking rosé, boasting fresh, delicate fruit on the palate and juicy notes of wild strawberry, elderberry and pink grapefruit. Excellent as an aperitif, with starters, fish or pasta.

Red wine

Switzerland

Pinot Noir Spätlese Barrique 2022
Weingut Davaz – Fläsch, Grisons AOC
Pinot Noir

The Davaz winery is located in Fläsch in the Bündner Herrschaft, Switzerland. Here, the Pinot Noir grape is king. The vineyards are surrounded by high mountains, where the grapes reach a beautiful ripeness as the warm "Föhn" wind blows through the valley. This smooth, elegant red boasts notes of wild strawberry, chocolate and plum and can be enjoyed as an accompaniment to meat, pasta or poultry dishes.

Italy

Taurasi DOCG 2019
Feudi di San Gregorio – Campania
Aglianico

Aglianico is a red grape variety, nicknamed the "Nebbiolo of the South". It is cultivated primarily in Basilicata and Campania, the latter of which is home to four DOCGs, Aglianico del Taburno, Fiano di Avellino, Taurasi and Greco di Tufo. Hailing from the same winery as Greco di Tufo, this top Aglianico wine boasts a complex, multi-layered structure thanks to the region's volcanic soil. Pairs well with rich dishes and meat.

France

Château Peyrabon 2018
Château Peyrabon – Haut-Médoc, Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Situated in the appellation of Haut-Médoc, Château Peyrabon is a Cru Bourgeois owned by Patrick Bernard. This typical Bordeaux blend is aged for an average of 14 months in French oak barrels, 25% of which are new. The result is an elegant, medium-bodied red with plenty of crunchy red fruit aromas. Delicate, silky tannins with a finish characterised by intense fruity notes. Goes well with meat and pasta.

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+ -Cyc2 24

Print product with financial
climate contribution
ClimatePartner.com/10355-2401-1009

Printed on 100 % recycled paper