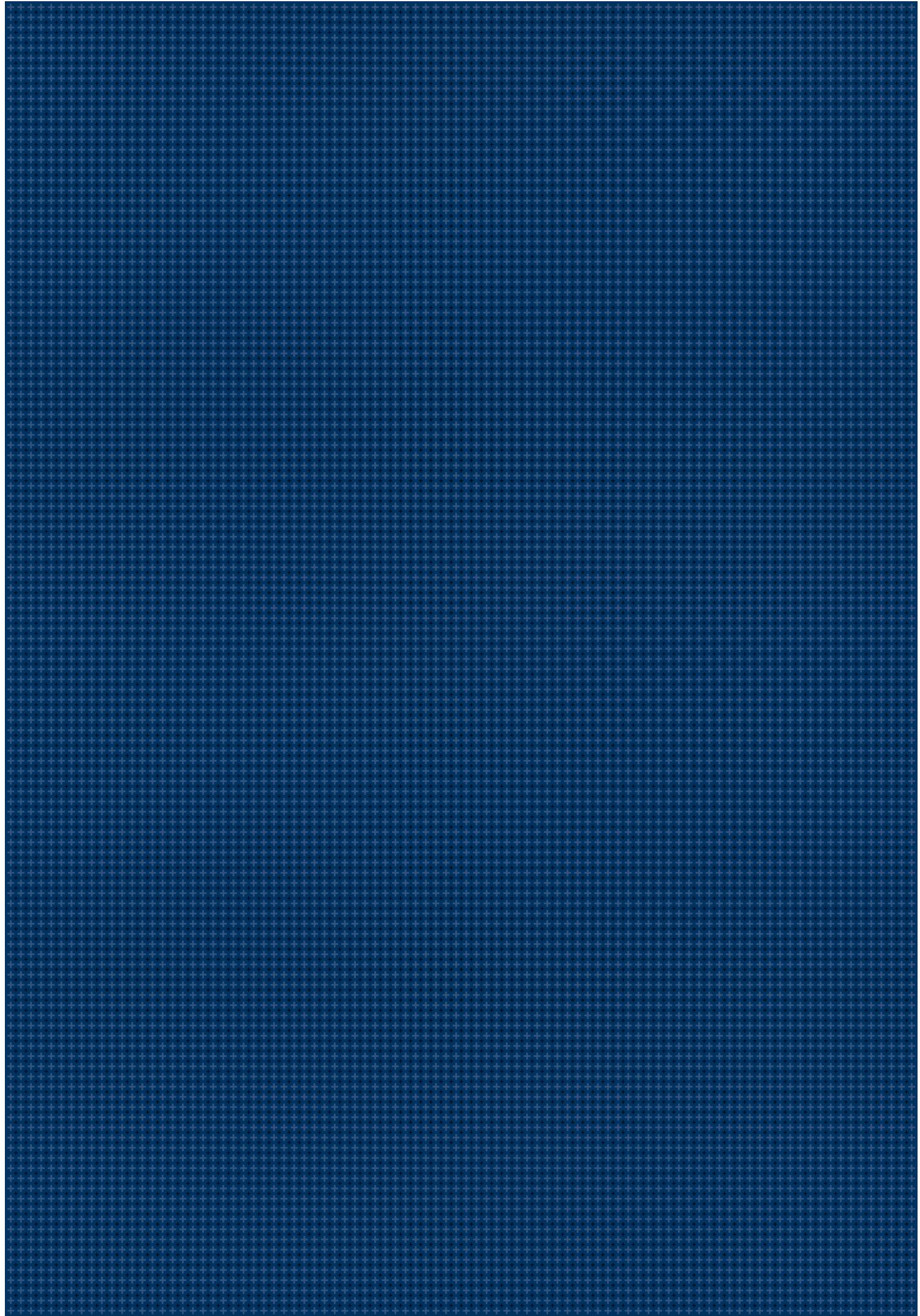


# Menu

# SWISS First





**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 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 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 Aromenvielfalt delikat repräsentieren. Jeder Besuch wird so zu einem unvergesslichen Erlebnis.

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 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 First. Bon appétit !



Sandro Steingruber



# Menu

## First course

Fillet of Balik salmon

- ⌚ Air-dried Grisons beef tatar with pickled mushrooms and pumpkin seed oil mayonnaise

A selection of meat specialities from the canton of Grisons  
Air-dried beef, Coppa and venison Salsiz

Potato and leek mousse with potato herb salad and dill

Seasonal salad with goat's cheese, orange and toasted pine nuts  
Rhubarb dressing

- ⌚ White wine soup with pickled grapes, ciabatta chip with chive butter and farmer's bacon

## Main course

- ⌚ Duo of beef - Braised shoulder and grilled tenderloin with jus  
Mascarpone polenta, baby carrot, kohlrabi, truffled celeriac and kale chips

- ⌚ Guinea fowl roulade with soubise sauce and jus  
Spinach risotto and golden beetroot

Grilled sturgeon with lemon beurre blanc and salmon roe  
Potato and celeriac purée, broccolini

- Gnocchi with saffron velouté, sautéed mushrooms, semi-dried cherry tomatoes, baby spinach and toasted almonds

## Swiss cheese

Selection of cheese from the canton of Grisons

## Dessert

- ⌚ Grisons nut pie parfait with red wine plums, black walnuts and nut crumble

Coconut and lime cheesecake with passion fruit and mango  
Ginger ice lolly

# Menü

## Vorspeise

Balik-Lachsfilet

- ⌚ Bündnerfleisch-Tatar mit eingelegten Pilzen und Kürbiskernöl-Mayonnaise
  - Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Graubünden
  - Bündnerfleisch, Coppa und Hirsch-Salsiz
- Kartoffel-Lauch-Mousse mit Kartoffel-Kräutersalat und Dill
- Saisonsalat mit Ziegenkäse, Orange und gerösteten Pinienkernen
  - Rhabarberdressing
- ⌚ Weissweinsuppe mit eingelegten Trauben, Ciabatta-Chip mit Schnittlauchbutter und Bauernspeck

## Hauptgang

- ⌚ Duo vom Rind - geschmorte Schulter und grilliertes Rindsfilet mit Jus
  - Marcarpone-Polenta, Babykarotte, Kohlrabi, geträufelter Sellerie und Federkohl-Chips
- ⌚ Perlhuhnroulade mit Sauce Soubise und Jus
  - Spinatrisotto und goldene Randen
- Grillierter Stör mit Zitronen-Beurre blanc und Lachsrogen
  - Kartoffel-Sellerie-Püree, Broccolini
- ⌚ Gnocchi mit Safranelouté, sautierten Pilzen, halbgetrockneten Cherrytomaten, Babyspinat und gerösteten Mandeln

## Schweizer Käse

Auswahl an Käse aus dem Kanton Graubünden

## Dessert

- ⌚ Bündner Nusstorten-Parfait mit Rotweinpflaumen, schwarzen Baumnüssen und Nussstreuseln
- Kokosnuss Cheesecake mit Passionsfrucht und Mango
  - Ingwer-Stängelglacé

⌚ Kreationen von Sandro Steingruber, Geschäftsführer und Executive-Küchenchef, Restaurant VISTA, Graubünden, 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

- ⌚ Tartare de bœuf séché du canton des Grisons, champignons au vinaigre, mayonnaise à l'huile de graines de courge

Assortiment de charcuterie du canton des Grisons  
Bœuf séché, coppa et Salsiz de chevreuil

Mousse de pommes de terre et poireaux,  
salade de pommes de terre aux herbes et à l'aneth

Salade de saison au fromage de chèvre, orange et pignons de pin grillés  
Vinaigrette à la rhubarbe

- ⌚ Soupe au vin blanc, raisins marinés, tuile de ciabatta, beurre à la ciboulette, bacon fermier

## Plat principal

- ⌚ Duo de bœuf : épaule braisée et filet de bœuf grillé, jus  
Polenta au mascarpone, mini carotte, chou-rave, céleri-rave à la truffe, chips de chou frisé

- ⌚ Roulade de pintade, sauce soubise, jus  
Risotto aux épinards, betterave jaune

Esturgeon grillé, beurre blanc citronné, roque de saumon  
Purée de pommes de terre et de céleri-rave, broccolini

- ⌚ Gnocchi, sauce veloutée au safran, champignons sautés, tomates cerises semi-séchées, mini épinards et amandes grillées

## Fromage suisse

Assortiment de fromages du canton des Grisons

## Dessert

- ⌚ Parfait façon tourte aux noix des Grisons, prunes au vin rouge, noix noires et crumble aux noix

Cheesecake à la noix de coco et au citron vert, fruit de la passion et mangue  
Glacé au gingembre

⌚ 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

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

# Cheese

## **Brigelser Geisskäse**

Brigelser Geisskäse is matured at 1300 metres above sea level against the imposing backdrop of the Surselva. Made by the young cheesemaker Andreas Grob in Cascharia Brigels in the village of Breil, this semi-hard goat's cheese has a wonderfully mild, creamy flavour.

## **Splügner Berg Thymian**

This full-fat cow's milk cheese impresses with its authentic character and perfect texture. Aromatic alpine thyme adds a subtle freshness and flavour to this creamy cheese, with each bite telling the story of alpine tradition and modern cuisine.

## **Magnoca BIO**

Magnoca is the jewel of Latteria Bregaglia, a masterpiece inspired by the vibrant Italian culture of the Val Bregaglia. This cheese impresses with its delicate, creamy flavour and subtle tang. A slice of Magnoca on fresh bread is the ultimate treat for cheese lovers.

## **Crestawald**

Crestawald is a delicious hard cheese created by Michi Sturm of Sennerei Sufers, close to the Cresta Forest: Here, an old fortress complex serves as a unique ripening cellar for this strong, tangy cheese. Its robust character and down-to-earth flavour is a testament to its quality.

## **Malögin**

Malögin takes its name from the majestic local mountain and is characterised by its mildness and intense aroma. Its fine coating of Südbünden grey mould gives this cow's milk cheese an earthy tone. A true taste experience and an incomparable celebration of the Val Bregaglia.

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



