

# Menu

## SWISS Premium Economy

# SWISS Taste of Switzerland Canton of Grisons

## **Dear passenger**

Grüezi and welcome to our 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 Grisons. 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 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 Graubünden. 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 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 des Grisons. 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

☒ Wagyu beef lasagne

Chicken breast with potato crust, thyme jus  
Risotto with green peas and leek

☒ Gnocchi with basil pesto and ratatouille

## Swiss cheese

☒ Ftaner Bergrahmkäse and Swiss brie with Swiss pear bread

## Dessert

☒ Bündner Nusstorte – Grisons nut pie with vanilla mascarpone cream

☒ Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of Grisons

☒ 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

☒ Lasagne mit Wagyu-Rindfleisch

Pouletbrust mit Kartoffelkruste, Thymianjus  
Risotto mit grünen Erbsen und Lauch

☒ Gnocchi mit Basilikumpesto und Ratatouille

## Schweizer Käse

☒ Ftaner Bergrahmkäse und Schweizer Brie mit  
Schweizer Birnenbrot

## Dessert

☒ Bündner Nusstorte mit Vanille-Mascarponecrème

☒ Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton Graubünden

☒ 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

☒ Lasagnes au bœuf Wagyu

Suprême de poulet en croûte de pomme de terre, jus au thym  
Risotto aux petits pois et poireaux

Ⓢ Gnocchi, pesto au basilic et ratatouille

## Fromages suisses

☒ Ftaner Bergrahmkäse et brie suisse, pain aux poires suisse

## Dessert

☒ Bündner Nusstorte : tourte aux noix des Grisons, crème vanillée au mascarpone

☒ Inspiré par le concept « SWISS Taste of Switzerland », canton des Grisons

Ⓢ 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.

# 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

