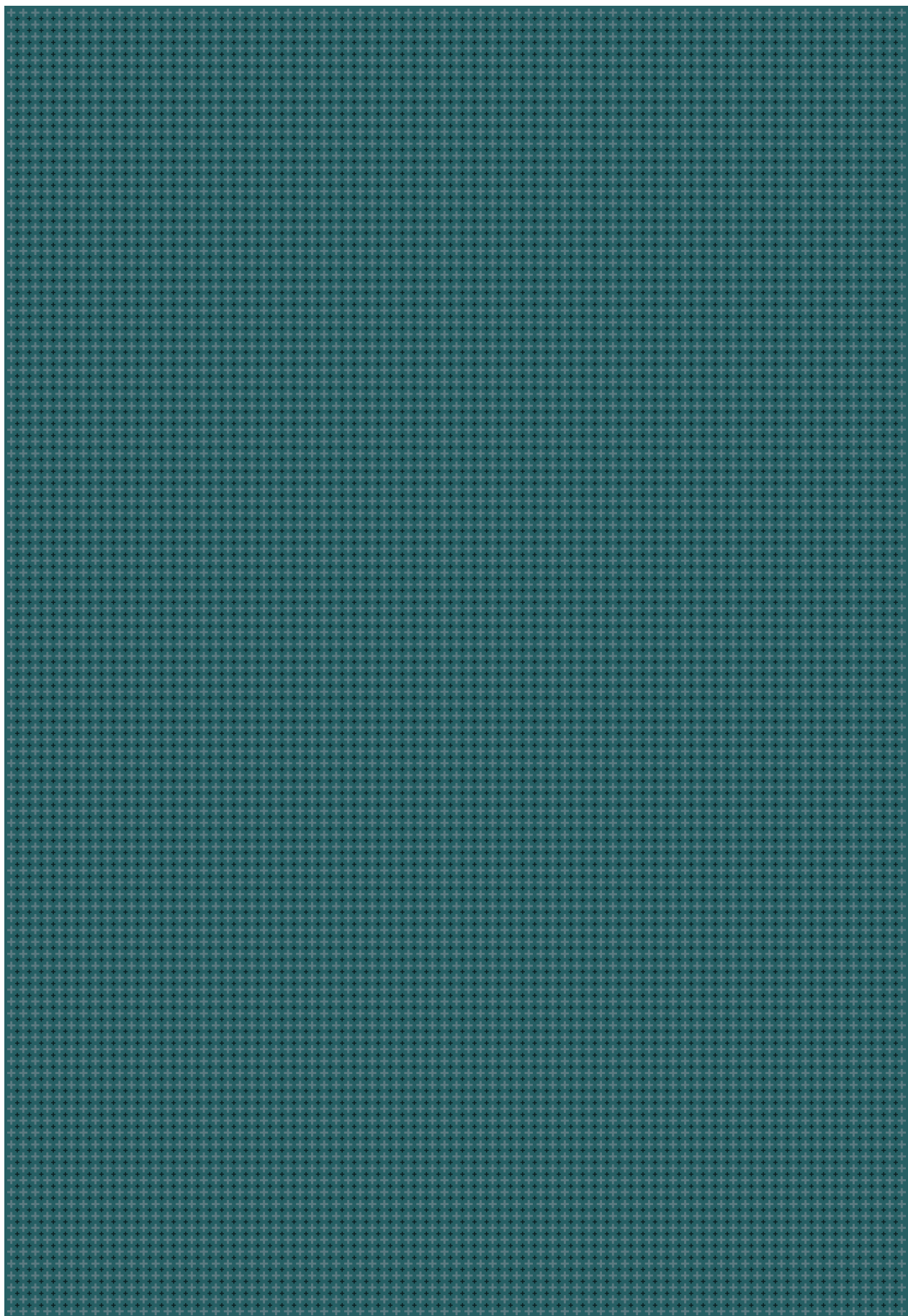


Menu

SWISS Business



Enjoy SWISS Taste of Switzerland



SWISS Taste of Switzerland

Canton of Vaud

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 Vaud.

The Restaurant de l'Hôtel de Ville is located in the heart of Crissier, a small town outside Lausanne. Head chef Franck Giovannini creates dishes made from healthy ingredients in an ever-evolving culinary experience reflecting the philosophy of this great restaurant. Frédy Girardet took over management of the restaurant in 1965 and was awarded three Michelin stars in 1993. He has since been succeeded by Philippe Rochat, Benoît Violier and now, Franck Giovannini.

Giovannini cooks five seasons of fresh, vegetable-rich produce and offers a wide variety of dishes across two menus and an à la carte menu. The chefs are driven by their unconditional love of flavour, produce and terroir: A balance forged through the years in the service of high-end gastronomy.

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 Waadt.

Das Restaurant de l'Hôtel de Ville liegt im Herzen von Crissier, einer kleinen Stadt ausserhalb von Lausanne. Küchenchef Franck Giovannini zaubert aus gesunden Zutaten feine Gerichte, die einfallsreiche kulinarische Erlebnisse bieten und die Philosophie seines wunderbaren Restaurants widerspiegeln. Frédy Girardet übernahm 1965 die Leitung des Restaurants, das 1993 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Seine Nachfolge traten Philippe Rochat, Benoît Violier und jetzt Franck Giovannini an.

Giovanninis Fünf-Jahreszeiten-Küche setzt auf frische Zutaten mit hohem Gemüseanteil und umfasst eine Vielzahl von Gerichten, die in zwei Menüs und einem À-la-carte-Menü angeboten werden. Inspiriert werden die Köche von ihrer bedingungslosen Liebe zu drei Dingen – feinem Geschmack, besten Zutaten und dem wunderbaren Terroir –, die sich mit ihrer langjährigen Erfahrung in der Spitzengastronomie vortrefflich verbindet.

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 de Vaud.

Le Restaurant de l'Hôtel de Ville se situe au cœur de Crissier, une petite ville en périphérie de Lausanne. Le chef Franck Giovannini y crée des plats à base de produits sains et propose une expérience culinaire en constante évolution qui reflète la philosophie de ce grand restaurant. Frédy Girardet a pris la direction de l'établissement en 1965 et a reçu trois étoiles Michelin en 1993. Philippe Rochat puis Benoît Violier et Franck Giovannini lui ont succédé.

Franck Giovannini cuisine des produits frais et riches en légumes sur cinq saisons, avec une grande variété de plats proposés dans deux menus et à la carte. Les chefs sont guidés par leur amour inconditionnel du goût, des produits et du terroir : un équilibre atteint après des années au service de la gastronomie haut de gamme.

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



Franck Giovannini



Menu

First course

🏠 Steamed fjord trout with white wine sauce and herb infused oil
Fennel crust with Rochat pepper

⚡ Roasted cauliflower with mint and saffron labneh

Served with a seasonal salad
French or Italian balsamic dressing

Main course

🏠 Beef tenderloin with basil sauce
Pesto polenta slice and courgette

🏠 Grilled chicken breast with mustard sauce
Gnocchetti di Zita pasta, peas and leek

Sautéed sea bream with tomato sauce with olives and capers
Pan-fried gnocchi and spinach

⚡ Casarecce with pesto cream sauce, broccolini and pistachios

Selection of cheese from the canton of Vaud

Gruyère, Vacherin Fribourgeois and Bleu du Village with Swiss pear bread

Dessert

🏠 Gourmet éclair with raspberries and caramelised pistachios

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 Franck Giovannini, Executive Chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier, Vaud, 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

🏠 Gedämpfte Fjord-Forelle mit Weissweinsauce und Kräuteröl
Fenchelkruste mit Rochat-Pfeffer

🍷 Gerösteter Blumenkohl mit Minze und Safran-Labneh

Serviert mit Saisonsalat

Französisches oder italienisches Balsamico-Dressing

Hauptgang

🏠 Rindsfilet mit Basilikumsauce
Pesto-Polentaschnitte und Zucchetti

🏠 Grillierte Pouletbrust mit Senfsauce
Gnocchetti di Zita, Erbsen und Lauch

Sautierte Goldbrasse, Tomatensauce mit Oliven und Kapern
Pfannengebratene Gnocchi und Spinat

🍷 Casarecce-Pasta mit Pestorahmsauce, Broccolini und Pistazien

Auswahl an Käse aus dem Kanton Waadt

Gruyère, Vacherin Fribourgeois und Bleu du Village mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

🏠 Gourmet-Éclair mit Himbeeren und karamellisierten Pistazien

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 Franck Giovannini, Executive Chef, Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier, Waadt, 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

🏠 Truite des fjords à la vapeur, sauce au vin blanc, huile infusée aux herbes
Croûte de fenouil et poivre Rochat

🍴 Chou-fleur rôti, labneh à la menthe et au safran

Servi avec une salade de saison
Vinaigrette balsamique française ou italienne

Plat principal

🏠 Filet de bœuf, sauce au basilic
Tranche de polenta au pesto et courgette

🏠 Suprême de poulet grillé, sauce à la moutarde
Pâtes Gnocchetti di Zita, petits pois et poireaux

Dorade sautée, sauce tomate aux olives et aux câpres
Gnocchi poêlés et épinards

🍴 Pâtes casarecce, crème au pesto, broccolini et pistaches

Assortiment de fromages du canton de Vaud

Gruyère, Vacherin Fribourgeois et Bleu du Village, pain aux poires suisse

Dessert

🏠 Éclair gourmet à la framboise et aux pistaches caramélisées

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 Franck Giovannini, chef exécutif du Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, canton de Vaud, 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.

Fregola sarda salad with rocket, olives, feta, pine nuts and tomato dressing
Grilled prawns

Stir-fried noodles with asian vegetables and toasted cashew nuts

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.

Salat aus Fregola sarda mit Rucola, Oliven, Feta, Pinienkernen und Tomatendressing
Grillierte Krevetten

Gebratene Nudeln mit asiatischem Gemüse und gerösteten Cashewnüssen

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 de fregula sarda à la roquette, aux olives, à la feta et aux pignons de pin, vinaigrette à la tomate
Crevettes grillées

Nouilles sautées aux légumes asiatiques, noix de cajou grillées

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

Sélection Franck Giovannini 2023

Domaine La Colombe – Féchy AOC La Côte, Vaud

Chasselas

The Paccot family is one of the best winemakers on Lake Geneva and a pioneer of biodynamic viticulture. This clean, aromatic Chasselas was vinified exclusively for chef Franck Giovannini from the legendary Hôtel de Ville de Crissier and boasts juicy notes of lime, Granny Smith apple and a hint of white blossom. An excellent wine for starters, fish or to refresh your palate.

New Zealand

te Pā Sauvignon Blanc 2023

te Pā Family Vineyards – Marlborough

Sauvignon Blanc

The history of Marlborough's te Pā vineyards goes back almost 800 years: It was set up by the MacDonald family, whose Maori lineage dates back to 1350. This aromatic, expressive Sauvignon Blanc is one of the winery's signature wines and shows tangy notes of citrus, gooseberry, guava, grapefruit and stone fruit. Pairs well with an aperitif, 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

Les Romaines Assemblage Rouge Sélection Franck Giovannini

Les Frères Dutruy – La Côte AOC, Vaud

Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay

In 2006, Christian and Julien Dutruy took over the family estate in Founex, Vaud, which was founded in 1918 by their great-grandfather. Here they cultivate 25 hectares of vines using organic farming methods. This powerful blend shows aromas of black cherry, blueberry, chocolate and a hint of licorice. The tannins are silky and the finish is dense and complex. A delightful red for meat, poultry or pasta dishes.

Australia

Woodcutter's Shiraz 2022

Torbreck Vintners – Barossa Valley, South Eastern Australia

Shiraz

In 1994, the Scot David Powell seized the opportunity and fulfilled his long-standing dream of owning a winery in Australia. Powell's former life was as a lumberjack in the forests of Scotland, which included Torbreck Forest. The Torbreck winery has since become a prominent brand in the Australian wine scene. This elegant, opulent red matures for 12 months in French oak and shows aromas of black pepper, prune, tobacco and blueberry. Perfect with heavier dishes or for relaxing.

France

D de Dauzac 2020

Château Dauzac – Bordeaux AOP

Cabernet Sauvignon, Merlot

Château Dauzac covers 45 hectares of vineyards planted on deep gravel ridges in the Margaux appellation in Bordeaux. The vines, which are on average 35 to 40 years old, are planted at a high density of 10,000 vines per hectare. This classic Bordeaux shows a delicate nose with notes of wild strawberry, dark fruit and a touch of cedar. A well-structured palate with smooth tannins and a generous fruit expression. Enchanting with red meat and rich dishes.

Aperitif

Beer

Soft drinks

Aperitif

Campari
Gin 27 Appenzeller Dry Gin
Smirnoff Red Label
Bacardi White Rum

Non-alcoholic aperitif

REBELS 0.0% Dolce Spritz - a symbiosis of bitter orange and sweetness from Zurich, perfectly mixed and served with tonic water

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

Johnnet – Swiss Single Malt 7 years old
The Irishman - Single Malt
Chivas Blended Scotch 12 years old

Port wine

Porto Niepoort Tawny
Douro, Portugal



