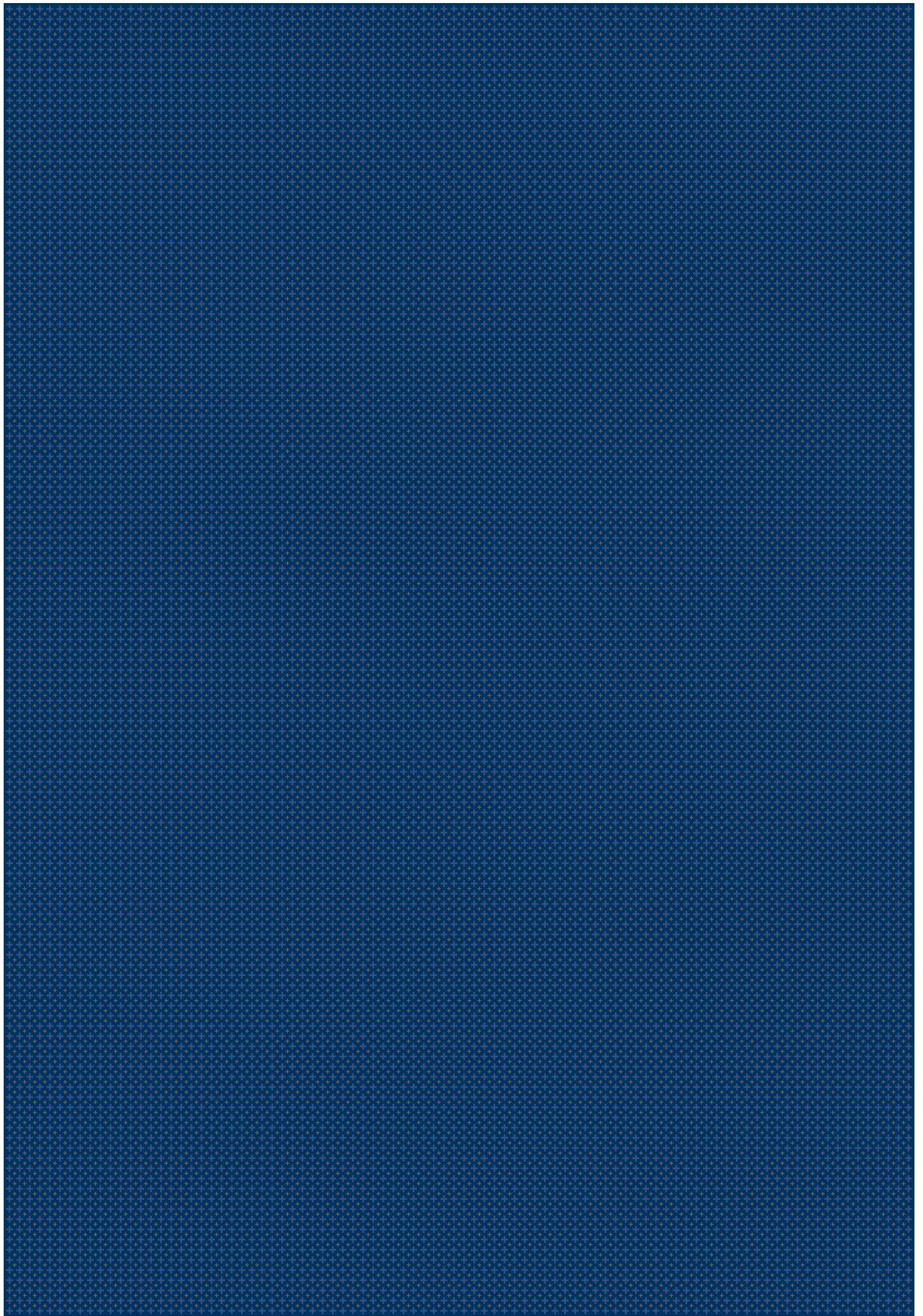


# Menu

## SWISS First



# Enjoy SWISS Taste of Switzerland



# SWISS Taste of Switzerland

## Canton of Aargau

### 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 Aargau.

Located in the idyllic meadowed landscape of the Reuss river lies the restaurant FAHR in Künten. The gourmet restaurant, which boasts 17 Gault&Millau points and one Michelin star, works closely with local producers and uses seasonal ingredients in its dishes.

This jewel of a restaurant has been run since 2017 by the husband and wife team Alexandra and Manuel Steigmeier, together with their young staff. As chef de service, Alexandra takes care of the guests, while head chef Manuel prepares the dishes, inspiring the crew to embrace creativity and sustainability. Guests are treated to a culinary experience spanning classical and modern cuisine, and wine connoisseurs will be impressed by FAHR's lineup of over 600 labels of Old World wines.

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 Aargau.

Inmitten der idyllischen Auenlandschaft an der Reuss liegt das Restaurant FAHR in Künten. Das Gourmetrestaurant, das 17 Gault&Millau-Punkte und einen Michelin-Stern vorweisen kann, arbeitet eng mit lokalen Produzenten zusammen und setzt auf saisonale Zutaten.

Seit 2017 wird das wunderbare Lokal vom Ehepaar Alexandra und Manuel Steigmeier zusammen mit einem jungen Team geführt. Als Chef de Service kümmert sich Alexandra um die Gäste, während Küchenchef Manuel für die Zubereitung der Speisen zuständig ist und die Crew in Sachen Kreativität und Nachhaltigkeit anleitet. Auf die Gäste warten feine kulinarische Erlebnisse, die klassische und moderne Elemente verbinden. Weinkenner werden sicherlich vom Sortiment des FAHR-Kellers beeindruckt sein, das über 600 feine europäische Tropfen umfasst.

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 d'Argovie.

Le restaurant FAHR est basé à Künten, au cœur des paysages idylliques et verdoyants de la rivière Reuss. Cet établissement gastronomique, récompensé de 17 points Gault & Millau et d'une étoile Michelin, utilise des ingrédients de saison sourcés directement auprès de producteurs locaux.

Il est dirigé depuis 2017 par Alexandra et Manuel Steigmeier, accompagnés par leur jeune équipe. En tant que chef de service, Alexandra est responsable de l'accueil de la clientèle, tandis que le chef Manuel stimule la créativité de son équipe en cuisine et défend des pratiques durables. Le restaurant propose une expérience culinaire alliant tradition et modernité, ainsi qu'une impressionnante carte sommelière de plus de 600 crus européens qui ravira les amateurs de vin.

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



Manuel Steigmeier



# Menu

## First course

Fillet of Balik salmon

- 👤 Char tatar with dill mayonnaise, cucumber and yoghurt mousse

A selection of meat specialities from the canton of Aargau  
Döttinger air-dried beef, Düre bi Rot beef, Wyfässli cured ham and  
Knabberli beef sausage

Roasted cauliflower with mint and saffron labneh, feta and pistachios

Seasonal salad with sautéed chanterelles, apple and caramelised chestnuts  
Honey and mustard dressing

Pumpkin cream soup with pumpkin chutney and roasted pumpkin seeds

## Main course

- 👤 Braised veal cheeks with cremolata, cherry jus  
Mascarpone polenta and baby carrots

Cockerel with beetroot jus  
Potato purée with chorizo and sautéed sunchokes

- 👤 Sautéed cod with chimichurri  
Creamy fregola sarda and roasted autumn vegetables

- 🍷 Potato dumpling with umami broth, kale and truffle cream

## Swiss cheese

Selection of cheese from the canton of Aargau

## Dessert

- 👤 Chocolate financier with cassis, dried chocolate mousse and quinoa

Quark and lime parfait, green apple gazpacho and sorbet with spruce oil and meringues

# Menü

## Vorspeise

Balik-Lachsfilet

- 🏠 Saiblingstatar mit Dillmayonnaise, Gurken-Joghurt-Mousse

Eine Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Aargau  
Luftgetrocknetes Döttinger Rindfleisch, Rindfleisch Düre bi Rot, Wyfässli-Rohschinken  
und Knabberli-Rindswürstchen

Gerösteter Blumenkohl mit Minze und Safran-Labneh, Feta und Pistazien

Saisonsalat mit sautierten Eierschwämmli, Apfel und karamellisierten Marroni  
Honig-Senf-Dressing

Kürbisrahmsuppe mit Kürbischutney und gerösteten Kürbiskernen

## Hauptgang

- 🏠 Geschmorte Kalbsbäckchen mit Cremolata, Kirschjus  
Mascarpone-Polenta und Babykarotten

Mistkratzerli mit Randenjus  
Kartoffelpüree mit Chorizo und sautierter Topinambur

- 🏠 Sautierter Kabeljau mit Chimichurri  
Cremige Fregola sarda mit gebratenem Herbstgemüse

- 🍷 Kartoffelknödel mit Umami-Bouillon, Federkohl und Trüffelcrème

## Schweizer Käse

Auswahl an Käse aus dem Kanton Aargau

## Dessert

- 🏠 Schokoladen-Financier mit Cassis, getrockneter Schokoladenmousse und Quinoa

Quark-Limetten-Parfait, Gazpacho und Sorbet von grünem Apfel mit Fichtenöl und Meringues

🏠 Kreationen von Manuel Steigmeier, Geschäftsführer und Executive Chef, Restaurant FAHR, Aargau, 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 d'omble chevalier, mayonnaise à l'aneth, mousse de yaourt au concombre

Assortiment de charcuterie du canton d'Argovie  
Bœuf séché Döttinger, bœuf Düre bi Rot,  
jambon cru Wyfässli et saucisson de bœuf Knabberli

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

Salade de saison aux chanterelles sautées, à la pomme et aux châtaignes caramélisées  
Vinaigrette au miel et à la moutarde

Crème de potiron, chutney de potiron et graines de courge grillées

## Plat principal

🏠 Joes de veau braisées, cremolata, jus à la cerise  
Polenta au mascarpone et mini carottes

Coquelet, jus à la betterave  
Purée de pommes de terre, chorizo et topinambours sautés

🏠 Cabillaud sauté au chimichurri  
Fregola sarda crémeuse et légumes d'automne rôtis

🌱 Quenelle de pomme de terre, bouillon d'umami, chou frisé et crème de truffe

## Fromage suisse

Assortiment de fromages du canton d'Argovie

## Dessert

🏠 Financier au chocolat, cassis, mousse au chocolat séchée et quinoa

Parfait au fromage blanc et citron vert, gaspacho et sorbet aux pommes vertes,  
huile d'épicéa et meringues

🏠 Créations de Manuel Steigmeier, directeur général et chef exécutif, restaurant FAHR, canton d'Argovie, 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

## Swiss Bleu

This creamy, slightly earthy blue cheese impresses with its symbiosis of typical blue cheese flavours, balanced to excellence by Bernhard Hodel. He allows the cheese to mature to the perfect degree so that it complements each cheese plate accompanied with Appenzeller pear bread.

## Bio Sepp

The finest organic whole milk, a love of life and a passion for what you do: This is the recipe of dedicated cheesemaker Fabian Spielhofer. The cheese is hand tended over four to five months: in the cellar's damp climate, its aromatic flavour and silky texture develops to its full.

## Trüffeltraum

This aromatic semi-hard cow's milk cheese is an incomparable taste sensation, with a nutty, slightly mossy aroma derived from Italian black truffles. Its well-balanced flavours reach optimum harmony after three months being carefully nurtured by hand. Delightful when paired with a glass of dessert wine.

## Heugümper

Käserei Künten's master cheesemaker knows all of his suppliers personally. He also understands that discerning grasshoppers (the cheese's namesake) only feel at home in healthy meadows, like the ones grazed by the cows whose milk creates this tangy, aromatic cheese. The restaurant of our guest chef is located in the same village where this cheese is produced.

## HabAsch

From the Swiss dialect phrase "Haub Asch" (half ash) comes HabAsch, the name for this full-bodied soft cow's milk cheese, traversed by an elegant layer of plant ash. Creamy, full-bodied with a hint of ash - an exquisite flavour experience.

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



