

Menu

SWISS Business

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 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 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 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 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 Business. Bon appétit.



Manuel Steigmeier



Menu

First course

🏠 Marinated salmon trout with apple, cucumber and onion relish
Wild herb salad with dill, cucumber and yoghurt mousse

🍴 Beetroot tatar with sour cream, wasabi and pickled radish

Served with a seasonal salad
French or Italian balsamic dressing

Main course

🏠 Beef Stroganov
Spätzli, beetroot and sour cream

Chicken breast with porcini mushroom sauce
Polenta with chestnuts, glazed carrots and Brussels sprouts

🏠 Sautéed pikeperch with Riesling beurre blanc
Lye bread dumpling and broccolini

🍴 Potato gnocchi with wild mushrooms, pumpkin-vermouth sauce, roasted Hokkaido
pumpkin and toasted pecans

Selection of cheese from the canton of Aargau

Habsburger Ritterkäse, Aargauer and Aarenberger with Swiss pear bread

Dessert

🏠 Chestnut cake with vanilla whipped cream, mandarin and calamansi gel

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 Manuel Steigmeier, General Manager and Executive Chef, Restaurant FAHR, Aargau, 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

🏠 Marinierte Lachsforelle mit Apfel-Gurken-Zwiebel-Relish
Wildkräutersalat mit Dill und Gurken-Joghurt-Mousse

🍷 Rindentatar mit Sauerrahm, Wasabi und eingelegtem Rettich

Serviert mit Saisonsalat

Französische Salatsauce oder italienische Balsamico-Vinaigrette

Hauptgang

🏠 Rindsstroganow
Spätzli, Randen und Sauerrahm

Pouletbrust mit Steinpilzsauce

Polenta mit Marroni, glasierten Karotten und Rosenkohl

🏠 Sautierter Zander mit Riesling-Beurre blanc
Laugenknödel und Broccoli

🍷 Kartoffelgnocchi mit Waldpilzen, Kürbis-Wermut-Sauce, geröstetem Hokkaido-Kürbis und Pecannüssen

Auswahl an Käse aus dem Kanton Aargau

Habsburger Ritterkäse, Aargauer und Aarenberger mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

🏠 Marronikuchen mit Vanille-Schlagrahm, Mandarinen- und Kalamansi-Gel

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 Manuel Steigmeier, Geschäftsführer und Executive Chef, Restaurant FAHR, Aargau, 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 saumonée marinée, relish à la pomme, au concombre et aux oignons
Salade d'herbes sauvages à l'aneth, mousse de yaourt au concombre

🍴 Tartare de betterave, crème aigre, wasabi et radis marinés

Servi avec une salade de saison
Dressing française ou vinaigrette balsamique italienne

Plat principal

🏠 Bœuf Stroganov
Spätzli, betterave et crème aigre

Suprême de poulet, sauce aux bolets
Polenta aux châtaignes, carottes glacées et choux de Bruxelles

🏠 Sandre sauté, beurre blanc au riesling
Quenelle de pain de sils, broccolini

🍴 Gnocchi de pommes de terre, champignons sauvages, sauce au potiron et vermouth, potimarron rôti et noix de pécan grillées

Assortiment de fromages du canton d'Argovie

Habsburger Ritterkäse, Aargauer et Aarenberger, pain aux poires suisse

Dessert

🏠 Gâteau aux châtaignes, crème fouettée à la vanille, gel de mandarines et calamondins

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 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

Veillez 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.

Salad with carrots, radish, cucumber, Sbrinz cheese, apple and mustard dressing
Grilled chicken breast

Red coconut curry with vegetables, jasmine rice 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 mit Karotten, Radieschen, Gurke, Sbrinz, Apfel-Senf-Dressing
Grillierte Pouletbrust

Rotes Kokoscurry mit Gemüse, Jasminreis 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 aux carottes, radis, concombre, Sbrinz, vinaigrette à la pomme et à la moutarde
Suprême de poulet grillé

Curry rouge à la noix de coco, légumes, riz au jasmin et 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

Heida Grand Métral 2023

Provins – Sion, Valais AOC

Heida

Heida is one of Switzerland's most iconic grape varieties; outside of the country, it is known as Savagnin. Cultivated in the Valais wine region, the result is a generous, aromatic white with pineapple, rose, passion fruit and lime notes. Perfect as a special treat to discover the diversity of Swiss wine culture: as an aperitif, with fish, light dishes, vegetarian dishes or cheese.

Germany

Riesling trocken 2023

Weingut Wittmann – Rheinhessen

Riesling

The Wittmanns and their ancestors have been growing wine since 1663. Today, their wines are cultivated biodynamically and are ambassadors for the quality of German Riesling. This fresh VDP Gutswein boasts notes of mango, papaya and white flowers and a salty mineral tang on the finish. To be enjoyed as an aperitif, a palate refresher or with fish or poultry.

France

Eau de Provence 2023

MDCV Château et Vignobles en Provence – Côtes de Provence AOP

Grenache, Cinsault, Syrah

The wine region of Provence spans almost 200 kilometres from the Alps to the Mediterranean Sea. Wine has been cultivated here since ancient times, and now the area is famous primarily for its rosé. This alluring rosé blend shows notes of wild strawberry, cassis and elderberry. It is juicy and refreshing with a dry finish. Excellent as an aperitif, with starters, fish or poultry.

Red wine

Switzerland

Abt Ambros Pinot Noir 2022

Weingut Klosterhof – Aesch, Luzern AOC

Pinot Noir

Wine production at this monastery dates back to the 16th century. Since 1905, it has been run by the Huwiler family, now in its 5th generation. Its wines are the result of a balanced maritime climate, a southern slope and humus-rich, calcareous moraine soil. This Pinot Noir is aged in stainless steel tanks and shows a rich fruit expression of strawberry, black cherry and a hint of chocolate. Pairs well with meat or cheese.

Germany

Z Rotwein Cuvée 2020

Oliver Zeter – Pfalz

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah

Oliver Zeter started producing his own wines in 2007. This full-bodied, aromatic blend of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Syrah is aged for 12 months in French oak barrels. The grapes come from old vineyards at various locations across Mittelhaardt. The soils are quite light and heat up quickly, creating ideal conditions for these French grape varieties. Aromas of cranberries, blackberries and plums. Perfect with rich dishes or meat.

France

D de Dauzac 2020

Château Dauzac – Bordeaux AOC

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

Beer

Appenzeller Naturperle 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

Milk, coffee cream and oat drink by Oatly available as an add-on.

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.

Indonesia Fair Trade

Woody with malted cereal notes. Exclusively created with Fairtrade beans from the Aceh province in Sumatra.

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 or Cappuccino with milk, coffee cream and oat drink by Oatly as an add-on

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
The Irishman - Single Malt
Chivas Blended Scotch 12 years old

Port wine

Porto Niepoort Tawny
Douro, Portugal



