

Menu

SWISS Premium Economy

SWISS Taste of Switzerland

Canton of Aargau



Dear passenger

Grüezi and welcome on board. 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 Aargau. 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. Enjoy your meal.

Lieber Fluggast

Grüezi und herzlich willkommen an Bord. 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 Aargau. 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 Schweizer Schokolade abgerundet.

Erleben Sie Schweizer Gastfreundschaft in SWISS Premium Economy. En Guete.

Chère passagère, cher passager

Bienvenue à bord. 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 d'Argovie. 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 SWISS Premium Economy. Bon appétit.

Menu

First course

Seasonal salad with balsamic vinaigrette

Main course

☒ Fleischvogel – beef roulade with demi-glace,
potato purée and Brussels sprouts

Sliced chicken breast with cream sauce
Spätzli and spinach

☒ Lentil stew with coconut and Indian spices, basmati rice

Swiss cheese

☒ Habsburger Ritterkäse and Aarenberger with Swiss pear bread

Dessert

☒ Carrot cake with crème diplomate

Arrival meal

☒ Vegetable stew
Basmati rice with barberries and pistachios

Toblerone mousse

☒ Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of Aargau

☒ 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

☒ Fleischvogel – Rindsroulade mit Demi-Glace,
Kartoffelpüree und Rosenkohl

Pouletbrust-Tranchen mit Rahmsauce
Spätzli und Spinat

☉ Linseneintopf mit Kokosnuss und indischen Gewürzen,
Basmatireis

Schweizer Käse

☒ Habsburger Ritterkäse und Aarenberger mit Schweizer
Birnenbrot

Dessert

☒ Rüeblikuchen mit Crème Diplomate

Leichte Mahlzeit vor der Ankunft

☉ Gemüseintopf
Basmatireis mit Berberitzen und Pistazien
Toblerone-Mousse

☒ Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton Aargau

☉ 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

☒ Fleischvogel : roulade de bœuf, sauce demi-glace, purée de pommes de terre et choux de Bruxelles

Tranches de suprême de poulet, sauce à la crème Spätzli et épinards

☒ Ragoût de lentilles à la noix de coco et aux épices indiennes, riz basmati

Fromages suisses

☒ Habsburger Ritterkäse et Aarenberger, pain aux poires suisse

Dessert

☒ Gâteau aux carottes, crème diplomate

Repas d'arrivée

☒ Ragoût de légumes
Riz basmati, baies d'épine-vinette et pistaches

Mousse au Toblerone

☒ Inspiré par le concept « SWISS Taste of Switzerland », canton d'Argovie

☒ 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

