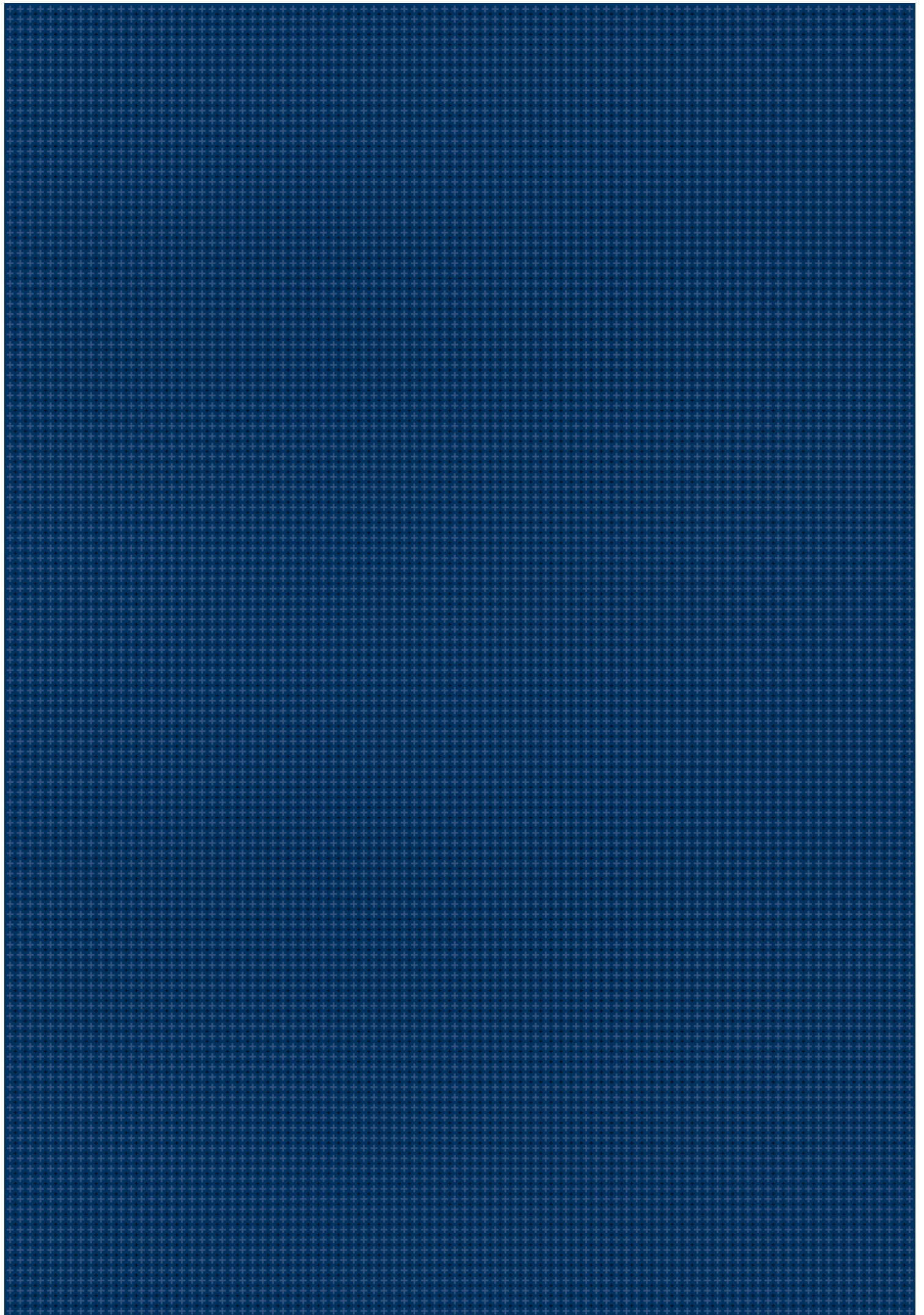


# Menu

## SWISS First



# Enjoy SWISS Taste of Switzerland



# SWISS Taste of Switzerland

## Canton of Uri

### 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 Uri.

Surrounded by a majestic mountain panorama, on the shore of Lake Uri, the village of Bauen is home to the Zwysighaus, the birthplace of Father Alberich Zwyssig, the composer of the Swiss national anthem. Now a restaurant, it has been awarded 15 Gault&Millau points and is worth a culinary trip at any time of the year. Weather permitting, you might even secure a balcony table with a breathtaking view.

Here Joshua Lüscher, Gault&Millau's Chef of the Month May 2024, wins hearts with seasonal produce and dishes that place the star ingredient center stage. Meanwhile, host Angela Hug offers exciting wine pairings and a thoughtfully-curated wine cellar of predominantly Swiss winemakers.

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 Uri.

Umgeben von einer beeindruckenden Bergkulisse, direkt am Ufer des Urnersees, liegt die Ortschaft Bauen. Hier befindet sich das Zwysighaus, das Geburtshaus von Pater Alberich Zwyssig, dem Komponisten der Schweizer Nationalhymne. Heute ist das Haus ein Restaurant, das 15 Gault&Millau-Punkte vorzuweisen hat und zu jeder Jahreszeit einen kulinarischen Ausflug wert ist. Bei passendem Wetter lässt sich vielleicht sogar ein Tisch auf dem Balkon ergattern, der einen atemberaubenden Blick auf die Umgebung bietet.

Küchenchef Joshua Lüscher, Gault&Millau «Koch des Monats Mai 2024», überzeugt mit saisonalen Produkten und setzt in seinen Menus den jeweiligen Star jedes Gerichts frech in Szene. Für spannende Weinpairings und einen leidenschaftlich geführten Weinkeller sorgt die Gastgeberin Angela Hug und setzt dabei einen grossen Fokus auf Schweizer Winzer.

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'Uri.

Entouré d'un majestueux panorama de montagnes, sur les rives du lac d'Uri, le village de Bauen abrite la Zwysighaus, la maison où est né le père Alberich Zwyssig, compositeur de l'hymne national suisse. C'est aujourd'hui un restaurant récompensé par 15 points Gault & Millau qui mérite une escapade gastronomique quelle que soit la saison. Si la météo le permet, vous pourrez même réserver une table sur le balcon pour profiter d'une vue à couper le souffle.

Élu chef du mois de mai 2024 par Gault & Millau, Joshua Lüscher emporte tous les suffrages en proposant des produits de saison et des plats qui mettent au premier plan un ingrédient phare. Vous serez également accueillis par Angela Hug, qui propose des associations mets/vins intéressantes et a composé avec le plus grand soin une cave faisant la part belle aux vignerons suisses.

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



Joshua Lüscher



# Menu

## First course

Filet of Balik salmon

- 👤 Tatar of cured pikeperch and mustard pickles, mini cucumber and marinated white asparagus

A selection of meat specialties from the canton of Uri  
Venison Urner Hauswurst, Tigets air-dried meat and Rucksackspeck

- 🍷 Cream cheese mousse with pickled vegetables and fig gel  
Spring salad with marinated rhubarb, strawberries and toasted almonds  
Strawberry dressing
- 👤 Wild garlic soup with sumac salmon, crispy quinoa, onion and panko

## Main course

- 👤 Veal steak with herb butter jus  
Green pea and potato purée, king oyster mushroom, asparagus and green beans
- 👤 Goat meatballs and velouté with crayfish and clam sauce  
Ribelmals polenta, morels, fava beans and baby carrots  
Asian-style glazed kingfish with yuzu velouté  
Sepia noodles, roasted baby leeks and sugar snap peas
- 🍷 Asparagus risotto with mascarpone, Parmesan and roasted pistachios

## Swiss cheese

Selection of cheese from the canton of Uri

## Dessert

- 👤 Dulce de leche tartlet with hazelnut crunch and poached pear  
Goat milk ice cream  
Pavlova with vanilla chantilly, rhubarb and ginger compote,  
raspberry and rhubarb iced tea sauce

# Menü

## Vorspeise

Balik-Lachsfilet

- 👤 Tatar von gebeiztem Zander, eingelegte Senfkörner, Minigurke und marinierte weisse Spargeln

Eine Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Uri  
Urner Hauswurst aus Hirschfleisch, Tigets Trockenfleisch und Rucksackspeck

- 🍷 Frischkäsemousse mit eingelegtem Gemüse und Feigen-Gel

Frühlingsalat mit mariniertem Rhabarber, Erdbeeren und gerösteten Mandeln  
Erdbeerdressing

- 👤 Bärlauchsuppe mit Sumach-Lachs, knuspriger Quinoa, Zwiebel und Panko

## Hauptgang

- 👤 Kalbssteak mit Kräuterbutterjus  
Erbsen-Kartoffelpüree, Kräuterseitling, Spargeln und grüne Bohnen

- 👤 Gitzihackbällchen und Velouté mit Flusskrebssen und Muschelsauce  
Ribelmals-Polenta, Morcheln, Favabohnen und Babykarotten

Asiatisch glasierte Gelbschwanzmakrele mit Yuzu-Velouté  
Sepianudeln, gebratener Babylauch und Knackerbsen

- 🍷 Spargelrisotto mit Mascarpone, Parmesan und gerösteten Pistazien

## Schweizer Käse

Auswahl an Käse aus dem Kanton Uri

## Dessert

- 👤 Dulce de leche Törtchen mit caramelisierten Haselnüssen und pochierte Birne  
Ziegenmilchglacé

Pavlova mit Vanillerahm, Rhabarber-Ingwer-Kompott,  
Himbeer-Rhabarbereistee-Sauce

# Menu

## Entrée

Filet de saumon Balik

- 🏠 Tartare de sandre mariné, graines de moutarde au vinaigre, mini concombre et asperges blanches marinées

Assortiment de charcuterie du canton d'Uri

Saucisse de cerf Urner Hauswurst, viandes séchées Tigets et Rucksackspeck

- 🌱 Mousse de fromage frais, légumes marinés et gel de figue

Salade printanière à la rhubarbe marinée, aux fraises et aux amandes grillées

Vinaigrette à la fraise

- 🏠 Potage d'ail d'ours, saumon au sumac, quinoa croustillant, oignon et panko

## Plat principal

- 🏠 Steak de veau, jus au beurre aux fines herbes

Purée de petits pois et pommes de terre, pleurotes du panicaut, asperges et haricots verts

- 🏠 Boulettes de chevreau, velouté aux écrevisses et sauce aux moules

Polenta de ribelmais, morilles, fèves et mini carottes

Sériole glacée à l'asiatique, velouté de yuzu

Nouilles à l'encre de seiche, mini poireaux rôtis et pois mange-tout

- 🌱 Risotto aux asperges, mascarpone, parmesan et pistaches grillées

## Fromage suisse

Assortiment de fromages du canton d'Uri

## Dessert

- 🏠 Tartelette au dulce de leche, noisettes caramélisées et poire pochée

Glace au lait de chèvre

Pavlova, chantilly à la vanille, compote de rhubarbe et gingembre,

sauce à la framboise et au thé froid à la rhubarbe



# Cheese

## **Wildi Geiss**

This soft, aromatic goat cheese from Käserei Odermatt in Dallenwil is flavored with alpine thyme, larch wood, calamint and other Swiss herbs and is complemented by an attractive white mold rind. Tastes even better with a sweet white wine and fresh fig.

## **Sittlisalpkäse**

This aromatic cheese is made in summer by Elisabeth Stirnemann in the canton of Uri at 1600 meters above sea level. Its aroma recalls the herbs that grow in the lush meadows of the Sittlisalp. To be enjoyed with pear bread or on its own.

## **Klewenalpkäse**

This alpine cheese develops its flavor from a mild aroma to a strong, tangy cheese in just 6 months as it matures in a cellar on wooden boards. The alpine milk for this produce comes exclusively from the alpine farmers of Klewenalp and is processed in a traditional copper kettle. The sweet notes make it a unique - and popular - cheese.

## **Mutschli raichig**

After six weeks in a damp cellar, this cheese is smoked slowly with wood chips to develop an incomparable smoky aroma. Combined with aromatic raw milk, it's a joy for the palate. Best enjoyed at room temperature to bring out its full flavor.

## **Blaues Wunder**

Making blue mold cheese requires patience, skill and intuitive flair. Blaues Wunder's subtle, creamy aroma and "crumbly, melt-in-the-mouth" texture is proof, if it were needed, that Swiss cheesemakers can make blue mold cheese that is truly top-of-the-range. Perfect with dessert wine, port and good bread.

## **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 characterized by their high quality, natural purity, and good flavor. 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.



