Menu
SWISS Business

A STAR ALLIANCE MEMBER

SWISS


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 Zwyssighaus, 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 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 Uri.

Umgeben von einer beeindruckenden Bergkulisse, direkt am Ufer des Urnersees, liegt die Ortschaft Bauen. Hier befindet sich das Zwyssighaus, 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&Milau «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 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'Uri.

Entouré d'un majestueux panorama de montagnes, sur les rives du lac d'Uri, le village de Bauen abrite la Zwyssighaus, 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 Business. Bon appétit.

Joshua Lüscher

Menu

First course

Vitello salmone with capers and toasted brioche, salt lemon and wild garlic mayonnaise

Hiltl vegetable tatar with herbed cream cheese mousse and pickled red onions

Served with a seasonal salad
French or Italian balsamic dressing

Main course

Braised beef shoulder and jus with morels
Ribelmais polenta, saffron and orange endive

Chicken breast with Casimir curry sauce
Creamy rice pilaf and fruit garnish

Salmon filet with nut crust, hollandaise sauce
Parsley potatoes, spinach and glazed radish

Gnocchi with saffron sauce, green asparagus and datterini tomatoes

Selection of cheese from the canton of Uri

Klewenalp, Seelisberger Bergkäse and Rahmbrie with Swiss pear bread

Dessert

Lemon cake with mascarpone and verbena 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 Joshua Lüscher, Restaurant Zwyssighaus, Uri, 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

Vitello salmone mit Kapern und getoastetes Brioche,
Salzzitronen und Bärlauch-Mayonnaise

Hiltl-Gemüsetatar mit Kräuter-Frischkäsemousse und
eingelegten roten Zwiebeln

Serviert mit Saisonsalat
Französische Salatsauce oder italienische Balsamico-Vinaigrette

Hauptgang

Geschmorte Rindsschulter und Jus mit Morcheln
Ribelmais-Polenta, Chicorée mit Safran und Orange

Pouletbrust mit Casimir-Currysauce
Cremiger Pilawreis mit Früchtegarnitur

Lachsfilet mit Nusskruste, Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln, Spinat und glasierte Radieschen

Gnocchi mit Safransauce, grünen Spargeln und Datterini-Tomaten

Auswahl an Käse aus dem Kanton Uri

Klewenalp, Seelisberger Bergkäse und Rahmbrie mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

Zitronenkuchen mit Mascarpone und Verveine-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 Joshua Lüscher, Restaurant Zwyssighaus, Uri, 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

Saumon vitello aux câpres et brioche grillée, citron salé et mayonnaise au l'ail des ours

Tartare de légumes du Hiltl, mousse de fromage frais aux herbes et oignons rouges au vinaigre

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

Plat principal

Épaule de bœuf braisée, jus aux morilles
Polenta de ribelmais, endive au safran et à l'orange

Suprême de poulet, sauce au curry Casimir
Riz pilaf crémeux, garniture aux fruits

Filet de saumon en croûte de noix, sauce hollandaise
Pommes de terre persillées, épinards et radis glacés

Gnocchi à la sauce au safran, asperges vertes et tomates datterini

Assortiment de fromages du canton d'Uri

Klewenalp, Seelisberger Bergkäse et Rahmbrie, pain aux poires suisse

Dessert

Gâteau au citron, mascarpone et gel de verveine

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 Joshua Lüscher, restaurant Zwyssighaus, canton d'Uri, 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 savory snacks from the galley.

Potato salad with cucumber, radish and scallions
Bauernschinken ham

Casarecce pasta with green asparagus ragout, spinach, Parmesan and toasted pine 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.

Kartoffelsalat mit Gurke, Radieschen und Frühlingszwiebeln
Bauernschinken

Casarecce-Pasta mit grünem Spargelragout, Spinat, Parmesan und gerösteten Pinienkernen

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 pommes de terre, concombre, radis et ciboule
Jambon paysan

Pâtes casarecce, ragoût d'asperges vertes, épinards, parmesan et pignons de pin grillés

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. 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 Les Ormoz 2024
Domaine Mathieu – Chalais, Valais AOC
Heida

The Mathieu family combines aromatic varietals from their best soils in the heart of the Valais to create this unique white wine. It is a seductive blend with intense fruit flavors of juicy pineapple, pear, and lime, complemented by honey notes. Well-balanced with a fresh finish marked by a lovely minerality. Pairs beautifully with chicken, grilled fish, seafood, pasta and antipasti.

Portugal

Dócil Branco Loureiro 2024
Niepoort Vinhos – Vinho Verde DOC
Loureiro

Niepoort "Projectos" are a range of atypical, unique, experimental, or highly limited wines from star winemaker Dirk van der Niepoort. Dócil is one such project. Vinified from the semi-aromatic Loureiro grape variety, it boasts notes of jasmine, lily and white rose and a palate that is fruity, floral, delicate and very juicy. Perfect as an aperitif, with starters, pasta or fish.

France

Brigitte Bardot Rosé 2024
Famille Ravoire – Côtes de Provence AOP
Grenache, Cinsault, Syrah

Brigitte Bardot is a timeless movie icon: A natural, resolutely modern woman who fascinates and inspires. Her namesake wine - and the Famille Ravoire's first rosé vintage, launched in 2024 - is a dry easy drinker boasting fresh, delicate fruit on the palate and juicy notes of white flowers, peach and pink grapefruit. Excellent as an aperitif, with starters, fish or pasta.

Red wine

Switzerland

Le Tourmentin 2022
Domaines Rouvinez – Sierre, Valais AOC
Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Pinot Noir

Le Tourmentin is a blend created by the Family Rouvinez. As one of the first Valais wines to be aged in oak barrels in the 90s, it is one of the region's most famous red cuvées. This vintage is aged for one year in oak and seduces the nose with notes of spice, candied cherry, ripe plum, and blackcurrant. It is a concentrated red with an aromatic richness that goes well with meat, rich dishes or cheese.

France

Château Faugères 2016
Château Faugères – Saint-Émilion AOC, Bordeaux
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Swiss entrepreneur Silvio Denz is the driving force behind this premium Bordeaux wine. This full-bodied Bordeaux has a dense fruitiness and good complexity, displaying notes of cassis, prune, chocolate and pepper. Its fine tannins wrap the fruit tightly. Enchanting with meat and heavy dishes.

Portugal

Roquette & Cazes Tinto 2021
Roquette & Cazes – Douro DOC
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

This rich red wine is the result of a friendship between Jorge Roquette from Portugal's Quinta do Crasto and the late Jean-Michel Cazes from the Bordeaux Château Lynch-Bages. The result is Roquette & Cazes, which is aged for 18 months in French barriques before bottling. The wine features notes of black cherry, leather, tobacco, and cedar wood and has a long, complex finish. Ideal for meat dishes, pasta or mature cheese.

Aperitifs
Beer
Soft drinks

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

Non-alcoholic aperitifs
- 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
Digestifs

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

Congo Organic
Fruity and sweet cereal notes. This organic-certified Arabica coffee is sourced in the rich Lake Kivu shores in eastern Congo.

Peru Organic
Fruity and elegant. Composed from Arabicas 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 from a blend of Arabicas and Canephoras 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

Digestifs

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

Print product with financial
climate contribution
ClimatePartner.com/10355-2501-1006

Printed on 100 % recycled paper