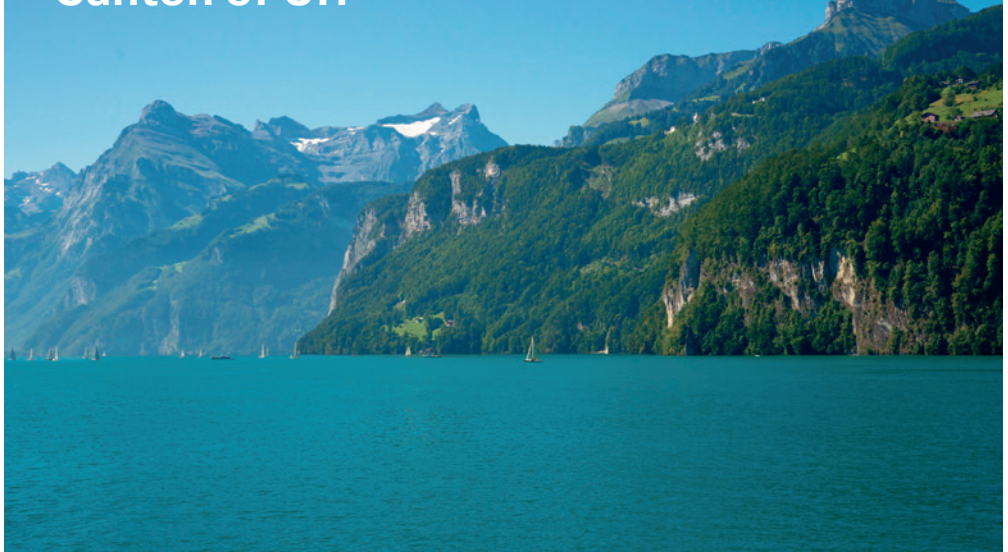


Menu

SWISS Premium Economy

SWISS Taste of Switzerland Canton of Uri



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 Uri. 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 Uri. 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'Uri. 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 Italian balsamic vinaigrette

Main course

☒ Beef stew with red wine sauce, potato gratin with leek and green peas

Chicken filet ragout with chestnut and polenta

☒ Tortiglioni pasta al forno

Swiss cheese

☒ Klewenalp and Rahmbrie with Swiss pear bread

Dessert

☒ Rhubarb tiramisu

Arrival meal

☒ Mushroom stroganoff with spätzli and parsley sour cream

Apple crumble slice with vanilla sauce

☒ Inspired by SWISS Taste of Switzerland, canton of Uri

☒ 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 italienischer Balsamico-Vinaigrette

Hauptgang

☒ Rindsvoressen mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin, Lauch und grüne Erbsen

Pouletinnenfilet-Ragout mit Marroni und Polenta

☒ Tortiglioni-Pasta al forno

Schweizer Käse

☒ Klewenalp und Rahmbrie mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

☒ Rhabarber-Tiramisu

Leichte Mahlzeit vor der Ankunft

☒ Pilz-Stroganoff mit Spätzli und Petersiliensauerrahm

Apfelcrumbleschnitte mit Vanillesauce

☒ Inspiriert von SWISS Taste of Switzerland, Kanton Uri

☒ 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 italienne

Plat principal

☒ Ragoût de bœuf, sauce au vin rouge, gratin de pommes de terre, poireaux et petits pois

Filet de poulet et châtaignes en ragoût, polenta

☉ Tortiglioni al forno

Fromages suisses

☒ Klewenalp et Rahmbrie, pain aux poires suisse

Dessert

☒ Tiramisu à la rhubarbe

Repas d'arrivée

☉ Stroganoff de champignons, spätzli et crème aigre au persil

Crumble aux pommes, sauce à la vanille

☒ Inspiré par le concept SWISS Taste of Switzerland, canton d'Uri

☉ 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

Chasselas de Romandie
Lake Geneva region, Switzerland

Red wine

Assemblage de Romandie – Domaine Les Perrières
Geneva, Switzerland (Gamay, Pinot Noir, Garanoir)

La Cuvée Mythique – Vin de Pays d’Oc
Languedoc-Roussillon, France (Syrah, Grenache)

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

