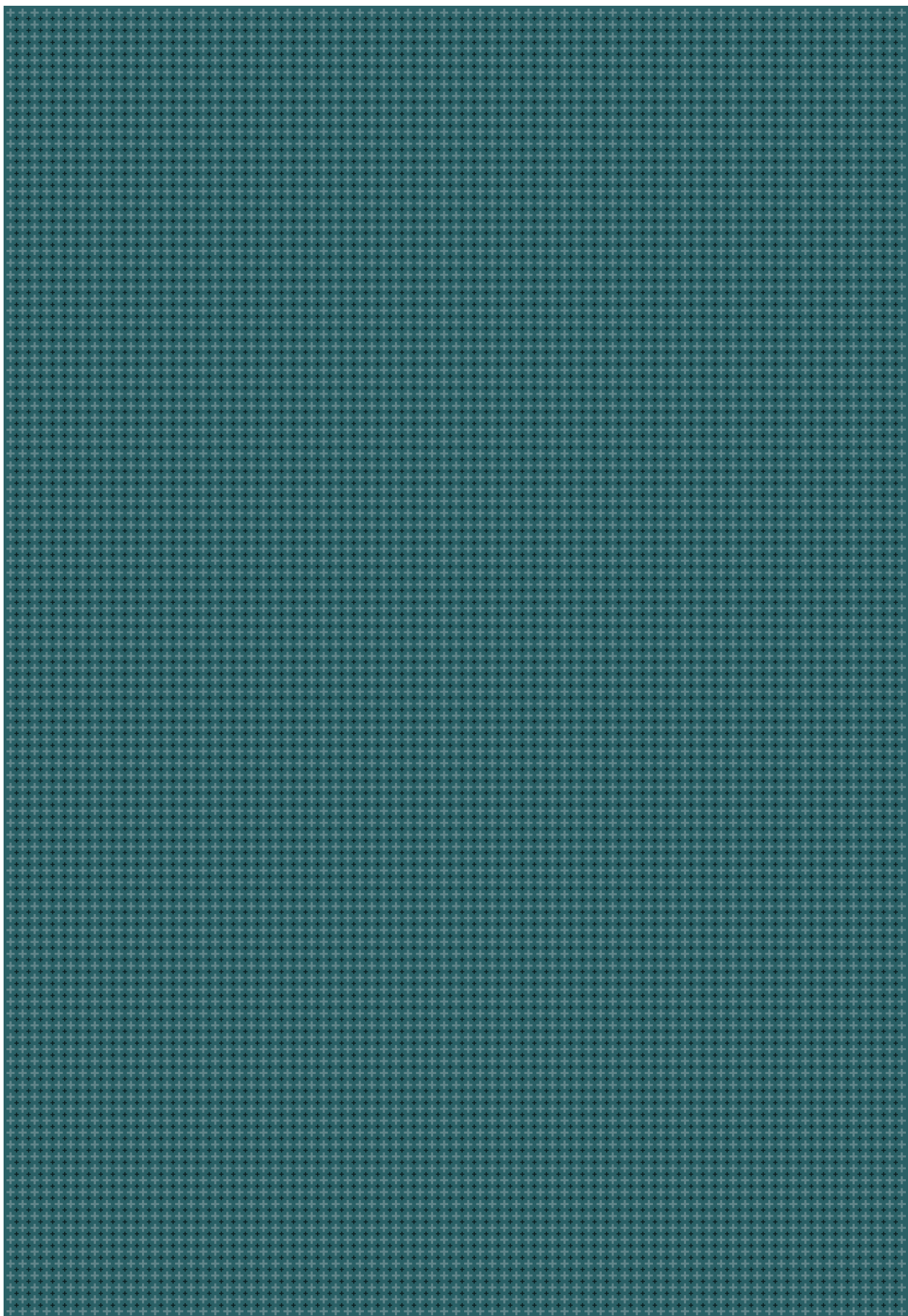


# Menu

# SWISS Business



Enjoy SWISS Taste  
of Switzerland



# SWISS Taste of Switzerland

## Canton of Fribourg

### 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 will whisk you away to the canton of Fribourg.

Famous for its cheese, Charmey is located in the heart of the Gruyère region, 1000 metres above sea level, in the charming Alpine foothills. In winter it boasts snow-covered ski slopes, cross-country ski tracks and winter hiking trails, while from spring to autumn, it wows hikers and climbers with its stunning peaks, breath-taking views and tranquil, deep-green mountain lakes.

Nestled amid this pristine landscape is the Romantik Hôtel de L'Etoile, which is set in an elegant seventeenth-century manor house. The hotel's interior impresses with its contemporary chalet style, warm earthen colour scheme and the culinary genius of chef and host Alexandra Müller. Awarded a Michelin Star two years ago, Müller thrills guests with her colourful, sophisticated, contemporary French cuisine and high-quality local produce.

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 Freiburg.

Charmey, im Herzen von Gruyère in den reizvollen Voralpen auf 1000 m ü. M. gelegen, ist berühmt für seinen Käse. Im Winter bietet es Ihnen verschneite Skihänge, Langlaufloipen und Winterwanderwege und von Frühling bis Herbst Gipfel mit atemberaubenden Aussichten für alle Wander- und Kletterliebhaber sowie wunderschöne stille, tiefgrüne Bergseen.

Hier, inmitten dieser intakten Natur, befindet sich das Romantik Hôtel de L'Etoile, ein gepflegtes Herrenhaus aus dem 17. Jahrhundert. Innen überzeugt nicht nur der moderne Chalet-Stil mit warmen Erdtönen, sondern und vor allem die Küche von Küchenchefin und Gastgeberin Alexandra Müller. Seit zwei Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, überrascht sie mit hochwertigen lokalen Produkten und einer farbenfrohen, modernen französischen Küche.

Erleben Sie echte Schweizer Gastfreundschaft in unserer SWISS Business. En Guete!

### Chère passagère, cher passager

Grüezi et 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 de Fribourg.

Célèbre pour son fromage, Charmey est situé au cœur de la pittoresque région préalpine de la Gruyère, à 1 000 mètres d'altitude. En hiver, le village offre des pistes de ski alpin et de ski de fond, et des sentiers de randonnée. Du printemps à l'automne, ses magnifiques sommets, son panorama époustouflant et ses paisibles lacs de montagne aux eaux vert sombre font le bonheur des randonneurs et des alpinistes.

Niché dans ce paysage préservé, le Romantik Hotel de l'Étoile occupe un élégant manoir du XVII<sup>e</sup> siècle. L'hôtel se distingue par son magnifique intérieur de style chalet contemporain aux couleurs chaudes et naturelles, et par le génie culinaire de la chef Alexandra Müller. Récompensée d'une étoile Michelin il y a deux ans, elle propose une cuisine française moderne à la fois haute en couleur et sophistiquée à partir de produits locaux de première qualité.

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



Alexandra Müller



# Menu

## First course

- 👤 Beef entrecôte tataki with mustard chutney  
Beetroot-pear salad with Gruyère blue cheese

Pumpkin tartlet with marinated mushroom  
Salad and mushroom purée

Served with a seasonal salad  
French or Italian balsamic dressing

## Main course

- 👤 Braised beef brisket with demi-glace  
Sweet potato purée with root vegetables

Sautéed chicken breast with jus  
Potato gratin, Savoy cabbage with mushrooms

- 👤 Pikeperch with Riesling sauce  
Mascarpone polenta and glazed leek

- ⊕ Lentil and potato ragoût with spinach and brown rice

## Selection of cheese from Switzerland

15-month aged Gruyère, Swiss brie and pear bread

## Dessert

- 👤 Yuzu lemon meringue pie with Gruyère double cream

Swiss chocolates

## The quicker option

A cold composition of starter, salad, cheese and dessert to be enjoyed promptly after take-off, allowing you more time to work or simply relax and enjoy your flight.

## Movie snack

Ice cream by **MÖVENPICK**

Assortment of sweet and savoury snacks

# Menü

## Vorspeise

- 👤 Rindsentrecôte-Tataki mit Senf-Chutney  
Randen-Birnen-Salat mit Greyerzer Blauschimmelkäse

Kürbisküchlein mit mariniertem Pilz  
Salat und Pilzpüree

Serviert mit Saisonsalat  
Französisches oder italienisches Balsamico-Dressing

## Hauptgang

- 👤 Geschmorte Rindsbrust mit Demi-Glace  
Süsskartoffelpüree mit Wurzelgemüse

Sautierte Pouletbrust mit Jus  
Kartoffelgratin, Wirz mit Pilzen

- 👤 Zander mit Rieslingsauce  
Mascarpone-Polenta und glasierter Lauch

- ⊕ Linsen-Kartoffelragoût mit Spinat und Naturreis

## Auswahl an Schweizer Käse

15 Monate gereifter Greyerzer, Schweizer Brie und Birnenbrot

## Dessert

- 👤 Yuzu-Zitronenmeringue-Kuchen mit Greyerzer Doppelrahm

Schweizer Schokolade

### Die schnellere Variante

Eine Kombination aus kalter Vorspeise, Salat, Käse und Dessert, die wir Ihnen kurz nach dem Start servieren – so haben Sie mehr Zeit, um zu arbeiten oder sich einfach auszuruhen und Ihren Flug zu geniessen.

### Movie Snack

Glacé von **MÖVENPICK**

Eine Auswahl an süssen und salzigen Snacks

# Menu

## Entrée

- 👤 Tataki d'entrecôte de bœuf et chutney à la moutarde  
Salade de betterave et poires au Bleu de la Gruyère

Tartelette au potiron et champignon mariné  
Salade et purée de champignons

Servi avec une salade de saison  
Vinaigrette balsamique française ou italienne

## Plat principal

- 👤 Poitrine de bœuf braisée à la sauce demi-glace  
Purée de patates douces aux légumes racines

Suprême de poulet sauté et jus  
Gratin de pommes de terre, chou de Milan aux champignons

- 👤 Sandre et sauce au riesling  
Polenta au mascarpone et poireaux glacés

- ⊕ Ragoût de lentilles et pommes de terre, épinards et riz brun

## Assortiment de fromages suisses

Gruyère affiné 15 mois, Brie suisse et pain aux poires

## Dessert

- 👤 Meringue au citron yuzu et crème double de la Gruyère

Chocolats suisses

## L'option la plus rapide

Assortiment froid composé d'une entrée, d'une salade, d'un fromage et d'un dessert à déguster juste après le décollage. Vous avez ainsi plus de temps pour travailler ou tout simplement vous détendre et profiter du vol.

## Movie snack

Glaces **MÖVENPICK**

Assortiment de gourmandises salées et sucrées



# Arrival meal

## **Arrival meal**

For your enjoyment, a light meal or breakfast will be served depending on destination and arrival time.

## **Leichte Mahlzeit vor der Ankunft**

Vor der Ankunft servieren wir Ihnen je nach Reiseziel und Ankunftszeit eine leichte Mahlzeit oder ein Frühstück.

## **Repas d'arrivée**

Un repas léger ou petit déjeuner vous sera servi en fonction de votre destination et de l'heure d'arrivée.

# Champagne

## White wine

### France

#### **Duval-Leroy Brut**

Duval-Leroy – Vertus, Champagne  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Made by the family-owned winery Duval-Leroy, this award-winning Champagne is the perfect balance of finesse and power. It displays a fine mousse, with aromas of citrus, baked apple tart and honey and a fresh, powerful finish marked by notes of ginger and cinnamon.

### Switzerland

#### **Bianca Maria IGT 2019**

Tenuta Castello di Morcote – Ticino  
Merlot, Sauvignon Blanc

The winery of Tenuta Castello di Morcote commands seven hectares of organic vineyards and received federal BIO (organic) certifications in 2017. The predominantly Merlot grapes are gently pressed to form a must, which is then fermented in stainless steel vats. A speciality from the region of Ticino, this refreshing, medium-bodied white Merlot has a fruity, floral bouquet of lime, pink grapefruit and rose and a dry finish. A great aperitif or accompaniment to fish, poultry or vegetarian dishes.

### France

#### **Riesling Lieu-Dit Elsbourg 2017**

Joseph Cattin – Alsace  
Riesling

The Cattin family has lived in the Alsace region since the late 17th century. Today they are renowned for their high-quality wines, cultivated in over 60 hectares of vineyards on Lieu-dit Elsbourg, a hill south of Colmar. Its limestone soil and southern exposure produce a complex mineral Riesling with great length and acidity. This dry, expressive white features citrus notes and a salty tang and can be enjoyed as an aperitif or with starters, fish as well as poultry.

# Red wine

## Discovery wine

### Switzerland

#### **Il Moro Merlot IGT 2018**

Tenuta Castello di Morcote – Ticino  
Merlot

The winery is located in the Castle of Morcote, which was constructed in the 15th century by the dukes of Milano and boasts seven hectares of organic vineyards. A proportion of this medium-bodied Merlot is aged in barriques for eight months and the remainder in stainless steel vats. After blending, the wine is aged in the bottle for six months. The result is a well-balanced, charming red with notes of wild strawberry, leather and prune. Its delicate tannins lend this Ticino marvel a firm structure. Perfect with meat, poultry, pasta or rice dishes.

### France

#### **Crozes-Hermitage Noble Rives 2018**

Cave de Tain – Hermitage, Rhône Valley  
Syrah

Wine has been cultivated in the Rhône Valley for 2000 years. The Cave de Tain cooperative is one of its most famous producers and celebrated its 85th birthday in 2018. This pure Syrah is made from grapes grown in granite, glacial and pebble soils. A proportion of the wine is aged in stainless steel vats and the remainder in 400-litre oak barrels. The result is a pure, exuberant, fruity wine with mingling notes of smoke, bramble, blackberry, blackcurrant and redcurrant. Perfect with meat, game, pasta or poultry.

### Discovery wine

Exclusive discoveries from around the world

In addition to our wine selection, we take great pleasure in offering a specially selected range of unique vintages from around the globe. Your Flight Attendant will be pleased to tell you more about the white or red wine currently on offer.

# Aperitif

## Beer

## Soft drinks

### Aperitif

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

### Cocktails

by *Mikks*

Yuzu Smash  
Ginger Smash

Mikks are all-natural, fruit-based cocktail mixers,  
lovingly handcrafted in Switzerland.

Paired well with vodka, gin, whisky, rum, champagne  
or with sparkling water for a non-alcoholic option.

### Beer

Appenzeller Quöllfrisch Lager  
Seasonal Appenzeller beer

### Soft drinks

Coca-Cola  
Coca-Cola Zero  
Sprite  
Tonic water

### Juices

Orange  
Apple  
Tomato

### Water

Still  
Sparkling

# Tea

# Coffee

# Digestif

## Tea

by SIROCCO

Earl Grey  
Breakfast  
Green  
Jasmine  
Mint  
Camomile  
Verbena  
Rooibos Vanilla

## Coffee

by NESPRESSO.

Espresso Forte  
Cappuccino  
Decaffeinato

Regular filter coffee

## Digestif

Original Swiss Etter Kirsch  
Original Swiss Etter Williams  
Grappa di Pinot e Malvasia Nonino Monovitigni  
Cognac Rémy Martin Cellar Master VSOP  
Appenzeller Alpenbitter

## Whisky

Johnnet – Swiss Single Malt 7 years old  
Glenlivet Single Malt 12 years old  
Chivas Blended Scotch 12 years old

## Port wine

**Porto Niepoort Tawny**  
Douro, Portugal



