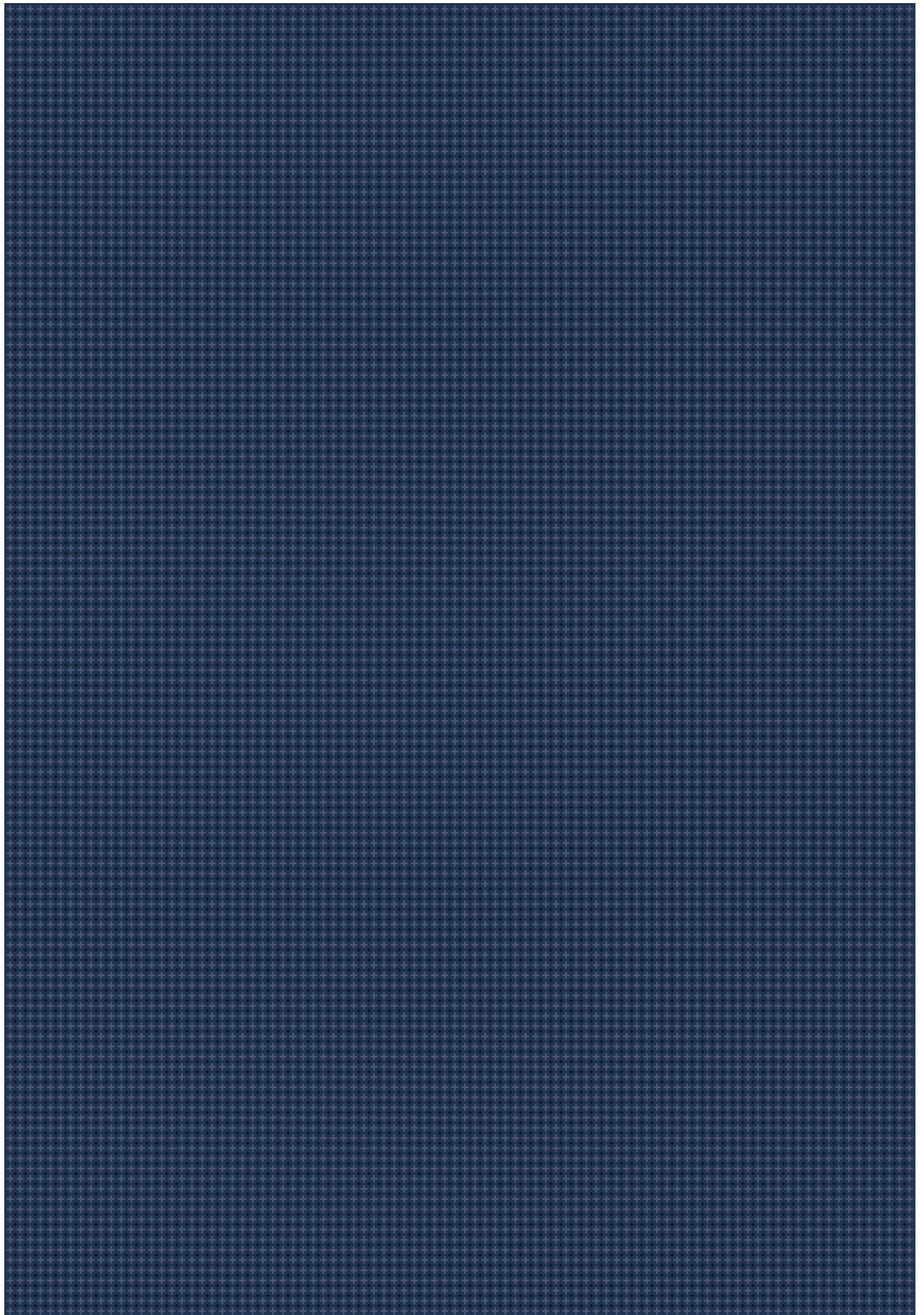


# Menu

## SWISS First



# 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'Étoile, 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 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 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'Étoile, 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 First. 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 First. Bon appétit !



Alexandra Müller



# Menu

## First course

Fillet of Balik salmon

- ☞ Smoked char with romanesco and cauliflower couscous  
Cauliflower and sea buckthorn cream

A selection of meat specialities from the Canton of Fribourg  
Air-dried meat, cured bacon and ham

- ☞ Leek with egg yolk cream, truffle vinaigrette and focaccia chip

Lamb's lettuce salad with caramelised apple, roasted pumpkin and veal bacon  
Pumpkin seed oil dressing

- ☞ Chestnut soup with porcini mushrooms

## Main course

- ☞ Venison with Cuchaule crust and Botzi pear, juniper sauce  
Spätzle, Jerusalem artichoke purée with hazelnut, red cabbage

Corn-fed chicken breast with vadouvan jus  
Potato and rapeseed purée, braised and pickled carrots

- ☞ Sea bass with lemon beurre blanc  
Bulgur pilaf and Swiss chard

- 🍌 Ethiopian wat – vegetable stew with cinnamon harissa  
Couscous and sour cream

## Swiss cheese

Selection of cheese from the canton of Fribourg

## Dessert

- ☞ White and dark Toblerone mousse with Breton biscuit crumble  
Orange salad and sorbet

Meringues from local bakery Angélo Rime with double cream  
Mirabelle plum compote and double cream ice cream

# Menü

## Vorspeise

Balik-Lachsfilet

- ☞ Geräucherter Saibling mit Romanesco-Blumenkohl-Couscous  
Blumenkohl-Sanddorn-Creme

Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Freiburg  
Luftgetrocknetes Fleisch, getrockneter Speck und Rohschinken

- ☞ Lauch mit Eigelb, Trüffelvinaigrette und Focaccia-Chip

Nüsslisalat mit karamellisiertem Apfel, geröstetem Kürbis und Kalbsspeck  
Kürbiskernöl-Vinaigrette

- ☞ Marronisuppe mit Steinpilzen

## Hauptgang

- ☞ Reh Entrecôte mit Cuchaule-Kruste und Büschelbirne, Wacholdersauce  
Spätzli, Topinamburpüree mit Haselnüssen, Rotkohl

Maispouletbrust mit Vadouvan-Jus  
Kartoffelpüree mit Rapssamen, geschmorte und eingelegte Karotten

- ☞ Wolfsbarsch mit Zitronen-Beurre blanc  
Bulgur-Pilaw und Mangold

- Ⓢ Äthiopisches Wat – Gemüseintopf mit Zimt-Harissa  
Couscous und Sauerrahm

## Schweizer Käse

Auswahl an Käse aus dem Kanton Freiburg

## Dessert

- ☞ Weisse und dunkle Toblerone-Mousse mit bretonischem Sandkeks-Streusel  
Orangensalat und -sorbet

Meringues der Bäckerei Angélo Rime mit Crème Double  
Mirabellenkompott und Doppelrahmglacé

# Menu

## Entrée

Filet de saumon Balik

- ☞ Omble chevalier fumé, semoule au chou romanesco et au chou-fleur  
Crème de chou-fleur et d'argousier

Assortiment de viandes, spécialités du canton de Fribourg  
Viande séchée, bacon et jambon fumés

- ☞ Poireaux à la crème de jaune d'œuf, vinaigrette à la truffe et tuile à la focaccia  
Mâche, pomme caramélisée, potiron rôti et bacon de veau  
Vinaigrette à l'huile de graines de potiron
- ☞ Soupe de châtaignes aux cèpes

## Plat principal

- ☞ Cerf en croûte de Cuchaule, poire à Botzi, sauce aux baies de genièvre  
Spätzle, purée de topinambours aux noisettes, chou rouge

Suprême de poulet élevé au grain, jus au vadouvan  
Purée de pommes de terre au colza, carottes braisées et marinées

- ☞ Bar au beurre blanc citronné  
Boullgur pilaf et blettes
- 🌱 Wat éthiopien : ragoût de légumes, harissa à la cannelle  
Semoule et crème aigre

## Fromage suisse

Assortiment de fromages du canton de Fribourg

## Dessert

- ☞ Mousse au Toblerone blanc et noir, crumble de palet breton  
Salade d'oranges et sorbet à l'orange

Meringues de la boulangerie Angélo Rime à la crème double  
Compote de mirabelles et glace à la crème double



# Cheese

## **Tomme traditionnelle nature**

A typical Swiss speciality, this little cheese was born a long time ago in the mountains of Romandie. Tomme is known for its melting consistency and mild, creamy flavour. The rind is white, silky and very light.

## **Chèvre Frais nature**

With its fresh goat's milk flavour, delicate texture and mild aroma, this creamy cheese lingers pleasantly on the palate and conjures up images of chalet meals by the fire.

## **Vacherin Fribourgeois Vieux AOP**

Vacherin Fribourgeois AOP Vieux de Charmey is matured for five months and boasts a creamy, slightly acidic flavour and very aromatic scent.

## **Gruyère Vieux AOP**

Gruyère AOP Vieux de Charmey is matured for 15 months and develops a full-bodied flavour, intensely salty, fruity and nutty. Made from premium Alpine milk, this hard cheese is crafted using an old method, typical for the region of Gruyère.

## **Bleu de la Gruyère**

Bleu de la Gruyère is a semi-hard cream cheese. It is creamy-white to ivory in colour and spotted with blue mould. It has a strong yet medium-bodied flavour with a slight bitterness.

## **Swiss artisanal cheese**

If you are looking to discover the tastes of the different regions of Switzerland, we recommend our hand-picked selection of cheeses from the respective cantons. Cheese production is a centuries-old tradition in Switzerland. These cheeses are characterised by their high quality, natural purity and good flavour. No wonder cheese has always been part of the daily menu of gourmets. We hope you enjoy our range of exclusive regional cheese specialities from the canton of Fribourg.

## **Schweizer Käsekunst**

Wenn Sie die verschiedenen Regionen der Schweiz geschmacklich entdecken möchten, empfehlen wir Ihnen von uns speziell ausgewählte Käsespezialitäten des jeweiligen Kantons. 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. Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unserer Auswahl exklusiver Käsespezialitäten aus dem Kanton Freiburg.

## **Fromage suisse artisanal**

Si vous souhaitez découvrir les saveurs des différentes régions suisses, nous vous conseillons notre sélection de fromages des cantons respectifs. 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. Nous vous souhaitons une excellente dégustation de notre sélection exclusive de fromages régionaux du canton de Fribourg.



