

Menu

SWISS Business

SWISS Taste of Switzerland

Canton of Lucerne

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 Vitznau in the canton of Lucerne.

With two Michelin-starred restaurants and one grill restaurant, the Park Hotel Vitznau on Lake Lucerne is at the pinnacle of Swiss gastronomy.

Cocooned in a glass cube at the heart of the hotel's spacious garden is the focus ATELIER restaurant. Its chef Patrick Mahler started his career at the Aarau Cantonal Hospital, progressing to the gourmet restaurant Lampart's, the Hotel Giardino Ascona and others, before finally arriving at the Park Hotel Vitznau. In February 2019, the prestigious Michelin Guide awarded him two of its coveted stars. The convivial restaurant has also received 18 Gault & Millau points.

Alongside his talented team, Patrick conjures up creative dishes balancing a multitude of flavours, subtle contrasts and crisp presentation.

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 nach Vitznau im Kanton Luzern.

Mit zwei mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants und einem Grillrestaurant gehört das Park Hotel Vitznau am Vierwaldstättersee zur Spitze der Schweizer Gastronomie.

Das Restaurant focus ATELIER befindet sich in einem Glaskubus mitten im grosszügigen Garten des Hotels. Sein Chefkoch Patrick Mahler begann seine Karriere im Kantonsspital Aarau und wechselte dann unter anderem zum Gourmetrestaurant Lampart's und zum Hotel Giardino Ascona, bevor er schliesslich ins Park Hotel Vitznau kam. Im Februar 2019 verlieh ihm der renommierte Guide Michelin zwei seiner begehrten Sterne. Das stimmungsvolle Restaurant wurde zudem mit 18 Gault&Millau Punkten ausgezeichnet.

Zusammen mit seinem talentierten Team zaubert Patrick kreative Gerichte, welche Aromenvielfalt, feine Kontraste und eine klare Präsentation vereinen.

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 à Vitznau, dans le canton de Lucerne.

Avec ses deux restaurants étoilés au Guide Michelin et son restaurant grill, le Park Hotel Vitznau, situé au bord du lac des Quatre-Cantons, propose le meilleur de la gastronomie suisse.

Le restaurant focus ATELIER est niché dans un cube de verre au cœur du grand jardin de l'hôtel. Son chef Patrick Mahler a commencé sa carrière à l'hôpital cantonal d'Aarau. Il a notamment officié au restaurant gastronomique Lampart's et à l'hôtel Giardino Ascona avant d'arriver au Park Hotel Vitznau. En février 2019, le prestigieux Guide Michelin lui a attribué deux étoiles. Le restaurant convivial a aussi été récompensé par 18 points Gault & Millau.

Aux côtés d'une équipe talentueuse, Patrick confectionne des plats créatifs avec des saveurs variées, de subtils contrastes et une présentation des plus soignées.

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



Patrick Mahler



Menu

First course

- 🏠 Marinated salmon trout with herb emulsion and ponzu vinaigrette
Cucumber, white grapefruit and radish
- 🍷 "Hiltl tartare" vegetarian interpretation of the classic
With wholegrain mustard cream and pickled vegetables

Main course

- 🏠 Beef tenderloin with peppercorn sauce
Ofetori - baked mashed potato with mountain cheese
Sugar snap peas and baby carrot
- 🏠 Herb-stuffed chicken with shiitake mushroom jus
Barley risotto with parsley, green asparagus
- 🏠 Pikeperch fillet with lemon beurre blanc
Fregola sarda, saffron fennel with bell pepper
- 🍷 Singapore noodles with vegetables, egg and stir-fry sauce

Selection of cheese from the canton of Lucerne

Entlebucher Bergrahmkäse and Rotkäppli cheese with Swiss pear bread

Dessert

- 🏠 White nougat mousse with sea buckthorn and hazelnut
Swiss chocolates

The quicker option

Enjoy a cold composition of starter 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.

Menü

Vorspeise

- 🏠 Marinierte Lachsforelle mit Kräuteremulsion und Ponzu-Vinaigrette
Gurke, weisse Grapefruit und Radieschen
- 🍷 „Hiltl Tatar“ – vegetarische Interpretation des Klassikers
Mit grobkörnigem Senfröhm und eingelegtem Gemüse

Hauptgang

- 🏠 Rindsfilet mit Pfeffersauce
Ofetori – gebackener Kartoffelstock mit Bergkäse
Knackerbsen und Babykarotte
- 🏠 Poulet mit Kräuterfüllung, Shiitake-Pilz-Jus
Gerstenrisotto mit Petersilie, grüne Spargeln
- 🏠 Zanderfilet mit Zitronen-Beurre blanc
Fregola sarda, Safranfenchel mit Peperoni
- 🍷 Singapur-Nudeln mit Gemüse, Ei und Wok-Sauce

Auswahl an Käse aus dem Kanton Luzern

Entlebucher Bergrahmkäse und Rotkäppli Weichkäse mit Schweizer Birnenbrot

Dessert

- 🏠 Weisse Nougatmousse mit Sanddorn und Haselnuss
Schweizer Schokolade

Die schnellere Variante

Geniessen Sie eine Kombination aus kalter Vorspeise 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.

Menu

Entrée

- ☞ Truite saumonée marinée, émulsion d'herbes et vinaigrette au ponzu
Concombre, pamplemousse blanc et radis
- ⦿ « Tartare Hiltl » : réinterprétation végétarienne du classique
Avec crème à la moutarde à l'ancienne et légumes marinés

Plat principal

- Filet de bœuf, sauce au poivre vert
Ofetori : purée de pommes de terre cuites au four au fromage de montagne
Pois mange-tout et mini carotte
- ☞ Poulet farci aux herbes, jus aux champignons shiitake
Risotto d'orge au persil, asperges vertes
- ☞ Filet de sandre au beurre blanc citronné
Fregola sarda, fenouil au safran et poivron
- ⦿ Nouilles de Singapour aux légumes, œuf et sauce wok

Assortiment de fromages du canton de Lucerne

Entlebucher Bergrahmkäse et Rotkäppli, pain aux poires suisse

Dessert

- ☞ Mousse de nougat blanc à l'argousier et à la noisette
Chocolats suisses

L'option la plus rapide

Dégustez un assortiment froid composé d'une entrée 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.

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 savoury snacks from the galley.

- ⦿ Vegetarian Caesar salad by Hiltl
With roasted planted chicken, a vegetarian all-natural alternative from a Swiss start-up
Aubergine ravioli with roasted pepper sauce and Sbrinz cheese
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.

- ⦿ Vegetarischer Caesar Salat von Hiltl
Mit gebratenem Planted Chicken, einer pflanzlichen, komplett natürlichen Pouletfleisch-Alternative eines Schweizer Start-ups
Auberginenravioli mit einer Sauce von gerösteten Peperoni und Sbrinz
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 César végétarienne du Hiltl
Avec du poulet végétal rôti Planted, une alternative végétarienne au poulet 100 % naturelle inventée par une start-up suisse
Ravioli à l'aubergine, sauce au poivron rôti et Sbrinz
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

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

Johannisberg de Chamoson 2020/2021

Domaine Jean-René Germanier – Vétroz, AOC Valais
Johannisberg (Sylvaner)

A discovery from the Valais, from the acclaimed Winery Jean-René Germanier: A frivolous Johannisberg that impresses from the very first sip. Notes reminiscent of candied mandarins, lime, melon and ripe apples, with hints of honey and apricot. Medium-bodied and very charming with a sweetish aftertaste. Perfect as an aperitif or with starters, fish or cheese.

Italy

Melacce 2020, DOC Montecucco

Castello Colle Massari – Tuscany
Vermentino

A pure, elegant Vermentino from the Bertarelli family winery in Tuscany, named after the nearby Melacce river. Aged in stainless steel tanks, it boasts a fresh, fruity start, aromas of Granny Smith apple, white peach and lime, rounded off with a hint of exotic fruit. A crisp, dry palate with great minerality. Perfect with starters, fish, poultry or as a palate refresher.

Red wine

Switzerland

Pinot Noir 2020/21, Grand Cru Luins

Domaine de Sarraux-Dessous – La Côte AOC, VD
Pinot Noir

The Domaine de Sarraux-Dessous is one of the La Côte region's most historic wine producers and comprises 18 hectares, centred around a 16th-century estate. The wines are matured in oak casks and are considered some of the region's finest Pinot Noirs. This medium-bodied wine shows aromas of red cherry and strawberry with a hint of raspberry, alongside delicate tannins and a precise, fresh finish. Perfect with starters, fish, poultry or vegetarian creations.

Italy

Stupore 2019

Campo alle Comete, Bolgheri Rosso DOC – Tuscany
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

Campo alle Comete is located in Castagneto Carducci, in the famous Etruscan Riviera, close to the Tyrrhenian Sea. Stupore is a complex, generous red made from grapes matured for an average of 12 months in oak barriques or tonneaux. The final blend tantalises with fresh plum and cherry notes, with hints of sweet roasted cocoa and balsamic eucalyptus. Perfect with intense dishes, pasta, meat or to relax.

France

Château Poitevin 2016

Château Poitevin – Médoc, Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Established in the 1950s, today Château Poitevin is run by Guillaume Poitevin, who took over when he was just 18 years old. The vineyard now boasts 41 hectares of vines and Terra Vitis eco-certification. Its 2016 vintage is round and silky with velvety tannins and a good acidity. A supple, fleshy, powerful wine that is perfect with meat, pasta dishes, poultry or to relax.

Aperitif Beer Soft drinks

Aperitif

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

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.

Lungo Finezzo
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

Johnett - 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