

htr.ch

Luftfahrt

Das Beste aus Taste of Switzerland in der Swiss

Die Swiss bietet den Business- und First-Gästen auf Langstreckenflügen eine Auswahl der besten Kreationen von Schweizer Spitzenköchinnen und -köchen und ein neues Servicekonzept.



Das Kalbsfilet mit Truffelsauce von Mike Wehrle vom Bürgenstock Hotels & Resorts.

Bild: zvg

Ab Mittwoch verwöhnt Swiss International Air Lines (Swiss) ihre Gäste auf Langstreckenflügen ab der Schweiz für insgesamt sechs Monate mit ausgesuchten Gerichten von Schweizer Spitzenköchinnen und -köchen, die in den vergangenen Jahren im Rahmen des preisgekrönten kulinarischen Konzepts Swiss Taste of Switzerland an Bord waren.

Die Gerichte, die traditionell von regionalen Wein- und Käsespezialitäten begleitet werden, spiegeln die kulinarische Vielfalt aller Schweizer Regionen. Von den insgesamt 70 Gastköchinnen und Gastronomen aus allen Kantonen, die seit dem Jahr 2002 an Bord präsent waren, sind aktuell Silvia Manser, Silvio Germann, Jean-Marc Soldati, Mike Wehrle, Thomas Amstutz, Hans Jörg und Anja Zingg, Franck Reynaud, Christian Kuchler, Lorenzo Albrici sowie Rolf Hiltl vertreten.

Kalbsfilet, Trüffelsauce, Bierglacé

Gäste der First Class kommen in den Genuss von zwei Gerichten von Mike Wehrle vom Bürgenstock Hotels & Resorts: Ein mariniertes Hummer mit Pecorino und Blumenkohl-Pannacotta zur Vorspeise sowie ein Kalbsfilet mit schwarzer Trüffelsauce als Hauptgang. Als weitere Hauptspeise steht unter anderem ein sautierter Dorsch mit Meeresfrüchte-Nage und Kartoffel-Fenchel-Brandade von Silvio Germann vom Igniv by Andreas Caminada in Bad Ragaz zur Auswahl.

Das Menü wird mit zwei Desserts abgerundet, darunter eine Heidelbeerschnitte mit Schokoladenstreusel und Appenzeller Bierglacé von Silvia Manser vom Restaurant Trube in Gais.

Ausserdem ist eine Auswahl an Schweizer Käsespezialitäten erhältlich, zu denen beispielsweise ein Aletsch Grand Cru aus dem Wallis oder der Swiss Style 10 - die Schweizer Hommage an den Britischen Stilton - zählen.

Die Schweizer Weinauswahl umfasst den Chasselas Clos du Boux 2020 Grand Cru Epresses von Luc Massy aus dem Waadtland und den Rotwein Ligornetto 2018 DOC Ticino von Luigi Zanini aus dem Tessin.

Erbsenguacamole, Sashimi, Hackbraten

Den Gästen der Business Class bietet Swiss bei den Vorspeisen des Swiss Taste of Switzerland Menüs neu eine vegetarische Variante an. Vom Restaurant Hiltl in Zürich stammt ein Randen-Taboulé mit Erbsenguacamole, das alternativ zu einem Sashimi vom Balik-Lachs mit Avocado, Gurke und Wasabi-Vinaigrette von Christian Kuchler von der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen gewählt werden kann.

Auch beim Hauptgang besteht die Wahl zwischen mehreren Gerichten, darunter der Meat-Love-Hackbraten mit Morchelsauce, der von Anja & Hans-Jörg Zingg vom el paradiso Mountain Club in St. Moritz kreiert wurde.

Zum süßen Abschluss gibt es einen Cheesecake mit Schokoladenbiskuit und Zitrusfrüchten von Franck Reynaud von der Hostellerie du Pas de l'Ours in Crans Montana.

Als Käse werden Passo dello Spluga von der Sennerei Splügen und die Fette Berta von Ueli Moser aus dem Seeland serviert.

Die Auswahl an Schweizer Weinen umfasst den Chasselas Château de Châtagneréaz 2019 aus dem Waadtland und den Syrah Classique AOC 2019 der Domaine Jean-René Germanier aus dem Wallis.

Neues Servicekonzept in der Business Class

Ab sofort bietet SWISS ihren Gästen in der Business Class auf sämtlichen Langstreckenflügen ein neues, individuelleres Servicekonzept an. Dank neuer Serviceoptionen haben die Gäste die Möglichkeit, ihren Flug noch genauer an ihre Bedürfnisse anzupassen. Nebst einem klassischen Restaurant-Service, bei dem die Gerichte Gang für Gang serviert werden, erhalten sie mit der neuen «Casual Dining»-Option zudem die Möglichkeit, sich ihre Auswahl an Vorspeise, Hauptgang und Dessert gleichzeitig und zu ihrem Wunschzeitpunkt servieren zu lassen.

Auf Tagesflügen wird der zusätzliche Service vor der Landung durch das neue Swiss-Bistro ersetzt. Aus der Bistrokarte können die Gäste nach dem Hauptservice bis kurz vor der Landung jederzeit aus einer Auswahl von warmen - wie beispielsweise einen Swiss Prime Beef Burger mit Coleslaw-Salat - und kalten Gerichten sowie Snacks für den kleinen und grossen Hunger individuell auswählen. (htr/stü)

Publiziert am Mittwoch, 01. September 2021