

# SWISS BUSINESS MENU

---

A STAR ALLIANCE MEMBER



**swiss**



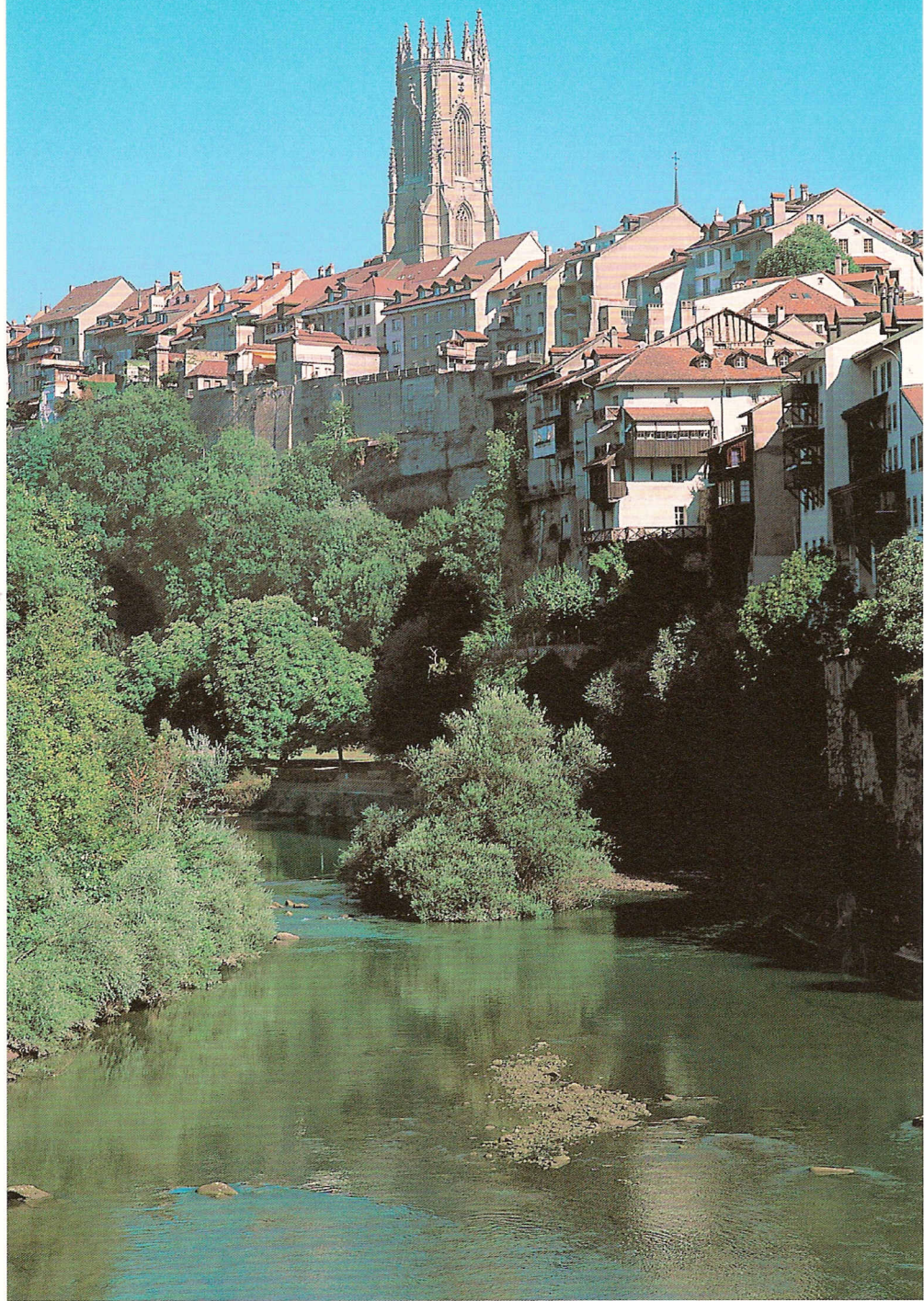
Swiss  
International  
Air Lines

# SWISS

## TASTE OF SWITZERLAND

---







---

## FRIBOURG – CAPITAL OF SWISS GASTRONOMY

"Fantastic!" exclaimed Alexandre Dumas upon discovering Fribourg, already a renowned tourist attraction in the Romantic period. Established in 1157 by Duke Berthold IV of Zähringen, Fribourg is like a reference book of western civilisation. The old city was one of the biggest medieval settlements in Europe, with at least one thousand houses and fourteen towers plus fortifications listed as historical monuments. The 76 metre high tower of Saint-Nicolas gothic cathedral offers exceptional panoramas. The city's location at the meeting point between two cultures makes Fribourg unique: here, people of Latin and Germanic origin rub shoulders and have coexisted happily for more than eight centuries. The establishment of the only bilingual university in Europe at end of the XIX<sup>th</sup> century, emphasises this diversity, bringing an international youth and multicultural aspect to the city.

With 12 restaurants listed, the guide GaultMillau 2008 considers the city of Fribourg as the secret capital of Swiss gastronomy. Praised by many food guides, great restaurants are in abundance and they present very high quality cuisine. The cultural offerings of the city, as rich as its heritage, is another excellent reason to visit and discover Fribourg.

---

## FREIBURG – DIE GASTRONOMIE-HAUPTSTADT DER SCHWEIZ

"Fantastisch!" ruft Alexandre Dumas bei der Entdeckung Freiburgs, das bereits in der Romantik eine berühmte Touristenattraktion war. 1157 von Graf Berthold IV von Zähringen gegründet, ist Freiburg wie ein Nachschlagewerk westlicher Zivilisation. Die Altstadt war eine der grössten mittelalterlichen Siedlungen Europas mit mindestens eintausend Häusern und vierzehn Türmen und Befestigungsanlagen, die als historische Denkmäler erfasst sind. Vom 76 Meter hohen Turm der gotischen Kathedrale St. Nicolas hat man ein herrliches Panorama. Die Lage der Stadt als Treffpunkt zweier Kulturen macht Freiburg einzigartig: Hier treffen Menschen von römischen und germanischem Ursprung zusammen und leben seit mehr als acht Jahrhunderten glücklich nebeneinander. Die Errichtung der einzigen zweisprachigen Universität in Europa am Ende des 19. Jahrhunderts unterstreicht diese Vielfaltigkeit und gibt der Stadt einen jungen internationalen und multikulturellen Touch.

Mit 12 aufgeführten Restaurants betrachtet der GaultMillau Führer 2008 Freiburg als die heimliche Gastronomie-Hauptstadt der Schweiz. Von vielen Gastronomieführern gelobt, findet man hier viele ausgezeichnete Restaurants mit einer qualitativ hochwertigen Küche. Das kulturelle Angebot der Stadt, so reich wie ihr Erbe, ist ein weiterer ausgezeichneteter Grund, Freiburg zu besuchen und zu entdecken.

---

## FRIBOURG – CAPITALE DE LA GASTRONOMIE SUISSE

« Fantastique ! » s'écria Alexandre Dumas en découvrant Fribourg, déjà un haut lieu touristique de l'ère romantique. Fondée en 1157 par le duc Berthold IV de Zähringen, Fribourg est un grand livre de la civilisation occidentale. La vieille ville, avec mille maisons classées, des remparts et quatorze tours, est l'un des plus grands ensembles médiévaux d'Europe. La gothique cathédrale Saint-Nicolas et sa tour haute de 76 mètres offrent un panorama exceptionnel. La ville a pour particularité qu'elle se situe au point de rencontre de deux cultures : ici, les latins et les germaniques se côtoient et se comprennent quotidiennement depuis plus de huit siècles. Cette diversité est accentuée depuis la fin du XIX<sup>e</sup> par la présence de la seule Université bilingue d'Europe qui apporte une jeunesse internationale et un aspect multi-culturel à la cité.

Avec 12 établissements présents dans le guide GaultMillau 2008, ce dernier considère la Ville de Fribourg comme la capitale secrète de la gastronomie en Suisse. Encensées par de nombreux guides, les bonnes tables foisonnent et présentent une cuisine de très haute qualité. Parallèlement, l'offre culturelle de la ville, aussi riche que son patrimoine, donne un prétexte supplémentaire pour venir à la rencontre de Fribourg.

Picture: Panoramic view of Fribourg  
[www.fribourgtourisme.ch](http://www.fribourgtourisme.ch)







---

## DEAR PASSENGER

Welcome on board SWISS and thank you for choosing our airline for your travels. With our "SWISS - Taste of Switzerland" concept we aim to bring you a taste of the culinary traditions of various regions of Switzerland. On all flights out of Switzerland and on selected flights to Switzerland you can discover our menu creations.

This time you will be delighted by the cuisine of Pierre-André Ayer, Chef de Cuisine at the Restaurant Le Pérolles in Fribourg, awarded 17 GaultMillau points. His culinary philosophy, influenced by many trips abroad, is characterised by a refined simplicity, innovation and a hint of tradition. As a Fribourger, his passion is for fresh local products, which he transforms and presents with creativity and delicacy.

Together with his wife, Françoise Ayer-Amey, he has been running the Restaurant Le Pérolles for six years now, and before that, was ten years at the Fleur-de-Lys. Situated in the heart of the city, the restaurant has an impressively modern yet classic interior.

Enjoy our Swiss hospitality in SWISS Business. Enjoy your meal!

---

## SEHR GEEHRTER FLUGGAST

Willkommen an Bord von SWISS und herzlichen Dank, dass Sie für Ihre Reise unsere Fluggesellschaft gewählt haben. Unser Service Konzept „SWISS - Taste of Switzerland“ will Ihnen einige kulinarische Highlights aus der Schweiz näher bringen. Auf all unseren interkontinentalen Flügen, die aus der Schweiz abfliegen, sowie auf ausgesuchten Rückflügen können Sie mit uns einige Menükreationen entdecken.

Diesmal verwöhnt Sie Pierre-André Ayer, Chef de Cuisine des Restaurant Le Pérolles in Freiburg, ausgezeichnet mit 17 GaultMillau Punkten. Seine kulinarische Philosophie, beeinflusst durch zahlreiche Auslandsreisen, ist gekennzeichnet von raffinierter Einfachheit, Innovation und einem Schuss Tradition. Sein Freiburger Herz liegt eindeutig bei den lokalen frischen Produkten, die er mit Kreativität und Leichtigkeit versetzt und neu präsentiert.

Zusammen mit seiner Frau Françoise Ayer-Amey ist er seit 6 Jahren im Restaurant Le Pérolles und zuvor 10 Jahre im Fleur-de-Lys tätig. Das Restaurant besticht durch sein modernes und trotzdem klassischem Interieur im Herzen der Stadt.

Geniessen Sie unsere Schweizer Gastfreundschaft in SWISS Business. „En Guete“!

---

## CHER PASSAGER

Bienvenue à bord de SWISS et merci d'avoir choisi notre compagnie pour votre voyage. Avec notre concept « SWISS - Taste of Switzerland », nous allons vous faire découvrir les traditions culinaires de différentes régions de la Suisse. Sur tous nos vols intercontinentaux au départ de la Suisse et sur certains vols de retour, vous pourrez goûter à de plusieurs créations culinaires.

Nous vous proposons aujourd'hui de vous régaler avec la cuisine de Pierre-André Ayer, chef cuisinier du Restaurant Le Pérolles de Fribourg, détenteur de 17 points GaultMillau. Sa philosophie culinaire, influencée par ses nombreux voyages à l'étranger, se caractérise par sa simplicité raffinée, une approche innovante et une touche de tradition. Profondément attaché au terroir fribourgeois, ce chef voue un amour passionné aux produits locaux frais qu'il présente sous des formes inattendues témoignant à la fois de sa créativité et de sa délicatesse.

Avec son épouse Françoise Ayer-Amey, il a exploité pendant dix ans à la Fleur-de-Lys, en vieille ville, avant de s'installer aux commandes du Restaurant Le Pérolles, où il se trouve depuis six ans maintenant. Situé au coeur de la ville, ce restaurant possède un intérieur incroyablement moderne, toutefois empreint de classicisme.

Profitez de l'hospitalité suisse avec SWISS Business. Bon appétit !

Your Inflight Product & Services Team

Pictures: Françoise and Pierre-André Ayer and Restaurant Le Pérolles

# MENU

## INDIA – SWITZERLAND

---

---

### LIGHT MEAL

---

Western choice

Chicken galantine and smoked fish  
served with assorted vegetables

–  
Mixed fruit flan

Indian choice

Tandoori aloo khandvi rolls filled with paneer

–  
Apple Kheer milk pudding

Hot savouries

Indian and Western-style hot snacks

---

### BREAKFAST

---

To order your preferred selection, please fill in the  
breakfast card and hand it to your flight attendant.

---

### SWISS ARRIVAL LOUNGE

---

Should you prefer to sleep longer on board, you have  
the opportunity to freshen up and enjoy a continental  
breakfast in our SWISS Arrival Lounge, located in  
Terminal 1 at Zurich airport.  
Open from 5.30 a.m. until 1.00 p.m.

Please accept our apology if your first choice is not available.

# MENÜ

## INDIEN – SCHWEIZ

---

---

### LEICHTE MAHLZEIT

---

Westliches Menü	Hähnchen-Galantine und Räucherfisch, serviert mit verschiedenen Gemüsen – Fruchtflan
Indisches Menü	Tandoori Aloo Khandvi gefüllt mit Paneer – Kheer-Milchpudding mit Apfel
Warmer Snack	Indische und westliche warme Snacks

---

### FRÜHSTÜCK

---

Bitte tragen Sie Ihren Wunsch in die Frühstückskarte ein  
und übergeben Sie sie unserem Bordpersonal.

---

### SWISS ARRIVAL LOUNGE

---

Wenn Sie an Bord länger schlafen möchten, können Sie  
sich nach der Ankunft in unserer SWISS Arrival Lounge  
im Terminal 1 des Flughafens Zürich frisch machen und  
ein kontinentales Frühstück einnehmen.  
Diese Lounge ist von 5.30 Uhr bis 13.00 Uhr geöffnet.

Wir bitten um Verständnis, falls Ihre Wahl nicht erhältlich sein sollte.



# MENU

## INDE – SUISSE

---

---

### REPAS LÉGER

---

#### Plats occidentaux

Galantine de poulet et poisson fumé  
servis avec un assortiment de légumes

–  
Flan aux fruits

#### Plats indiens

Rouleaux d'aloo khandvi tandoori farcis au paneer

–  
Pudding Kheer au lait avec de la pomme

#### Apéritifs chauds

En-cas chauds à l'indienne et à l'occidentale

---

### PETIT DÉJEUNER

---

Pour commander votre sélection préférée, veuillez  
remplir la carte de petit déjeuner et la remettre à votre  
agent de bord.

---

### SALON D'ARRIVÉE SWISS

---

Si vous préférez dormir plus longtemps à bord, vous  
avez la possibilité de vous rafraîchir et de savourer un  
petit-déjeuner continental dans notre salon d'arrivée  
SWISS, situé dans le terminal 1 de l'aéroport de Zurich.  
Le salon est ouvert de 5h30 à 13h00.

Veuillez accepter nos excuses si votre choix n'est pas disponible.





---

## THE SWISS APPELLATION OF VULLY, LAKE MORAT

The viticulture of the Murtensee, or Lake Morat region of Vully near Fribourg, has a history that stretches back more than a thousand years. Much is owed to the monks who planted and cultivated vines here in past centuries. Over time, and today more than ever, winegrowers learned to treasure tradition and keep this special authentic character that distinguishes their wine. The vineyards are heavily-dominated by Chasselas and Pinot Noir.

On your flight enjoy our selection of wines from the area of Mont Vully. As a special highlight, we also have an Argentinian red wine produced by the renowned Swiss artist and musician of Yello fame, Dieter Meier. You can also take a voyage with our Discovery wine – simply ask your Flight Attendant. If your palate favours something more classic, a Bordeaux is available.

We hope you enjoy sampling and savouring these wines. Cheers!

---

## SCHWEIZER WEINGEBIET VULLY, MURTENSEE

Der Weinbau in der Region Murtensee, im freiburgischen Vully blickt auf eine mehr als tausendjährige Geschichte zurück. Viel verdankt er den Mönchen, die hier in früheren Jahrhunderten Reben anpflanzten und kultivierten. Im Lauf der Zeit – und heute mehr denn je – lernten die Winzer, der Tradition treu zu bleiben und den Weinen diesen besonderen Charakter des Authentischen zu bewahren. Die Rebflächen werden stark vom Chasselas und dem Pinot Noir dominiert.

Geniessen Sie auf Ihrem Flug unsere Auswahl an Weinen aus dem Vully-Gebiet. Als eine weitere Besonderheit führen wir einen argentinischen Rotwein vom berühmten Schweizer Musiker und Künstler Dieter Meier ein. Ebenso können Sie einen Discovery Wein entdecken – fragen Sie dazu Ihren Flight Attendant. Sollte Ihr Gaumen Lust auf mehr Klassik verspüren, steht ein Bordeaux bereit.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und Kurzweil bei der Degustation und beim Geniessen. Auf Ihr Wohl!

---

## APPELLATION SUISSE : VULLY, LAC DE MORAT

Près du Lac de Morat, dans la région du Vully aux alentours de Fribourg, l'histoire de la viticulture remonte à plus de mille ans. Une grande partie de cette histoire est liée aux moines qui y ont planté et cultivé des vignes au cours des siècles. Au fil du temps, et d'autant plus aujourd'hui, les vignerons ont appris à respecter la tradition et à conserver ce caractère authentique si spécifique qui distingue ce vin de tous les autres. Les vignobles sont principalement dominés par les cépages Chasselas et Pinot Noir.

Lors de votre vol, profitez de notre sélection de vins de la région du Mont Vully. Nous vous proposons en offre spéciale un vin rouge argentin produit par Dieter Meier, artiste et musicien suisse renommé du groupe Yello. Si vous préférez partir à la découverte de notre nouveau vin, renseignez-vous auprès de votre agent de vol. Si votre palais est plus enclin aux classiques, un Bordeaux saura vous satisfaire.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation. À votre santé !

# WINE LIST

## WEINLISTE

## LISTE DES VINS

---

---

### CHAMPAGNE

Brut Mosaique Jacquart Reims, France	50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier An accessible, elegant champagne with fruity citrus notes. The perlage is pronounced and even. Known among champagne connoisseurs as a classic of the brut vintages.
--	---

---

### WHITE WINE

Chasselas Cave des Viticulteurs de Bonvillars, Concise AOC Switzerland 2007	100% Chasselas A refreshing dry typical Chasselas. An excellent apéritif and goes well with fish, white meat or pasta.
Albariño Pazo San Mauro Rias Baixas DO Spain 2007	100% Albarino A complex white wine, which finishes on a slightly salty note. Ideal as an apéritif or with fish or white meat. Racy, with a burst of exotic flavours on the palate and dash of Spanish temperament in every sip.

---

### RED WINE

Pinot Noir / Gamay Cave des Viticulteurs de Bonvillars, Vaudois AOC Switzerland 2006	60% Pinot Noir, 40% Gamay A light red, with hints of prune and blackcurrant in the bouquet. It has delicate tannins and a slight peppery note in the finish. A classic example of this region's wines, a pleasant apéritif or accompaniment to pasta or meat dishes.
Clarendelle Clarence Dillon Wines Bordeaux AC France 2003	67% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc This montage, newly developed by Château Haut-Brion, is in its first official vintage. The bouquet is of plum and blackcurrant. Goes well with all meat dishes.
Puro Ojo de Agua - Dieter Meier Mendoza Argentina 2007	100% Malbec The grapes for this organic wine are grown at a high-altitude vineyard in Argentina owned by Swiss artist Dieter Meier. Puro's bouquet is a mix of ripe, juicy fruit, reminiscent of strawberry jam and fig compôte. Warm-blooded and intense, it is an ideal companion to red meat.

---

### PORT

Porto Niepoort Tawny Dão, Portugal	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Roriz, Tinta Barroca Delicious plum bouquet with ripe fruits. Full-bodied and concentrated on the palate with built-in sweetness and a long-lasting finish.
---------------------------------------	--



**THANK YOU FOR FLYING SWISS**

DANKE, DASS SIE SWISS GEWÄHLT HABEN

MERCI D'AVOIR CHOISI SWISS

—