



# Menu



Trüffel-Hobel | von Reto Mathis, St. Moritz  
Truffle Slicer | of Reto Mathis, St. Moritz



**Lufthansa** Business Class



**Willkommen in der Lufthansa Business Class.  
Willkommen bei den Star Chefs.**

Ausruhen, entspannen, ausgezeichnete Menüs genießen, dazu erstklassige Weine entdecken. Kurzum: verwöhnt werden in herzlicher Atmosphäre. Unser Ziel ist, für jeden unserer Gäste den Flug mit Lufthansa zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Dazu zählen auch die Kochkünste unserer Star Chefs. Weltweit suchen wir nach renommierten Spitzenköchen, die hochwertige und kreative Menüs für unsere First und Business Class Gäste kreieren. Als einzige Fluggesellschaft entwickeln wir diese Menüs alle zwei Monate neu, um Ihnen einen ebenso exklusiven wie abwechslungsreichen Service anbieten zu können.

Ergänzt durch eine erlesene Weinauswahl sowie den freundlichen, persönlichen seNice unserer Flugbegleiter, hoffen wir, Ihrem Anspruch an uns gerecht zu werden – und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit an Bord.

**Welcome to Lufthansa Business Class.  
Welcome to the Star Chefs.**

Rest, relax, enjoy excellent meals and discover the first-class wines to go with them. In short: let yourself be pampered in a warm and friendly atmosphere. Our aim, for each one of our guests, is to turn their flight with Lufthansa into a truly special experience.

These include the cooking skills of our Star Chefs. We search the world for famous top chefs who will create high-quality, creative menus for our First and Business Class guests. We are the only airline to develop these menus every two months, so that we can offer you a service that is both exclusive and varied.

Add to this our choice selection of wines and the friendly personal seNice provided by our flight attendants - we hope that we've been able to give you everything you need, and wish you a pleasant flight.



**Willkommen in der Lufthansa Business Class.**  
**Willkommen bei den Star Chefs.**

Ausruhen, entspannen, ausgezeichnete Menüs genießen, dazu erstklassige Weine entdecken. Kurzum: verwöhnt werden in herzlicher Atmosphäre. Unser Ziel ist, für jeden unserer Gäste den Flug mit Lufthansa zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Dazu zählen auch die Kochkünste unserer Star Chefs. Weltweit suchen wir nach renommierten Spitzenköchen, die hochwertige und kreative Menüs für unsere First und Business Class Gäste kreieren. Als einzige Fluggesellschaft entwickeln wir diese Menüs alle zwei Monate neu, um Ihnen einen ebenso exklusiven wie abwechslungsreichen Service anbieten zu können.

Ergänzt durch eine erlesene Weinauswahl sowie den freundlichen, persönlichen Service unserer Flugbegleiter, hoffen wir, Ihrem Anspruch an uns gerecht zu werden - und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit an Bord.

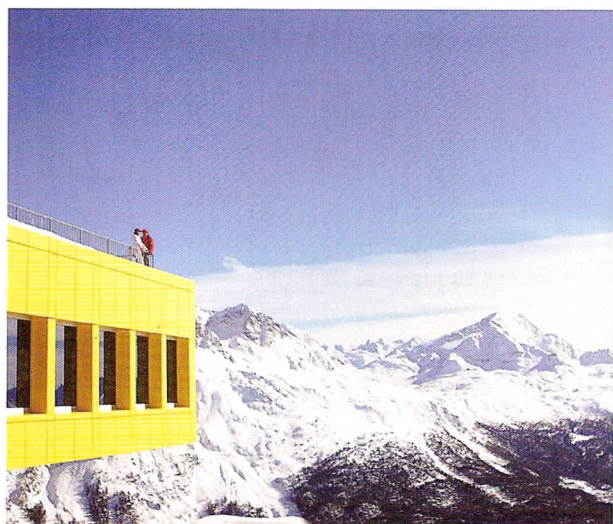
**Welcome to Lufthansa Business Class.**  
**Welcome to the Star Chefs.**

Rest, relax, enjoy excellent meals and discover the first-class wines to go with them. In short: let yourself be pampered in a warm and friendly atmosphere. Our aim, for each one of our guests, is to turn their flight with Lufthansa into a truly special experience.

These include the cooking skills of our Star Chefs. We search the world for famous top chefs who will create high-quality, creative menus for our First and Business Class guests. We are the only airline to develop these menus every two months, so that we can offer you a service that is both exclusive and varied.

Add to this our choice selection of wines and the friendly personal service provided by our flight attendants - we hope that we've been able to give you everything you need, and wish you a pleasant flight.





### „Immer das Besondere – in außergewöhnlicher Lage.“

Seit fünfzehn Jahren verwöhnt Reto Mathis, Inhaber und Chef de Cuisine der gastronomischen Wallfahrtsstätte "Mathis Food Affairs" seine Gäste mit Gaumenfreuden, welche die sonst übliche Bergsportverpflegung weit hinter sich lassen. Das höchstgelegene Feinschmeckerrestaurant Europas zeichnet sich durch perfektes gastronomisches Kombinationsspiel auf der Basis besonders exquisiter Zutaten aus.

Im "Mathis Food Affairs" wird der Fussball-EM-Slogan "Erlebe Emotionen" Wirklichkeit. Sechs erstklassige Gastronomiebereiche bieten außergewöhnliche Kreationen auf Championsleague-Niveau. Freuen Sie sich auf ein hochklassiges Menü von Reto Mathis, das geschmackliche Bodenständigkeit mit Freude am kreativen Experiment verbindet. Heute an Bord der Lufthansa Business Class.

### "Always something special - in an extraordinary situation."

For fifteen years Reto Mathis, owner and Chef de Cuisine of "Mathis Food Affairs" has been treating his guests with *bonne bouches* that leave the usual mountain catering far behind. Perfect gastronomie combination play on the basis of particularly exquisite ingredients characterize Europe's highest epicurean restaurant.

In "Mathis Food Affairs" the European soccer championship slogan "Experience Emotions" becomes a reality. Six high class culinary departments offer extraordinary creations at champions league level. Look forward to an excellent set meal by Reto Mathis that combines down-to-earthness and the pleasure of creative experiments. Today on board Lufthansa Business Class.

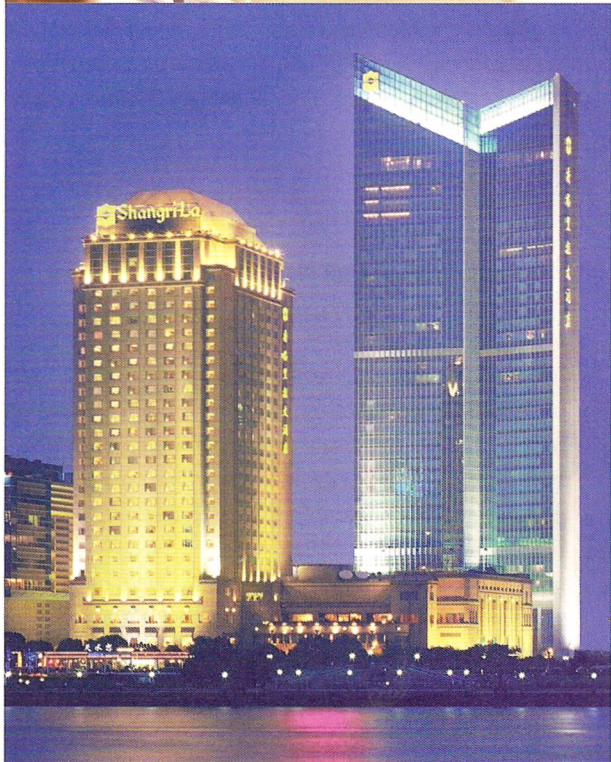
Reto Mathis

### Mathis Food Affairs

Corviglia, CH- 7500 St. Moritz, [www.mathisfood.ch](http://www.mathisfood.ch)

Tel.: +41-(0)818336355, Fax: +41-(0)818338581





GI \*  
~ 香格里拉 ~  
**SHANGRI-LA**  
HOTELS and RESORTS



### Ein Synonym für das Paradies.

Unsere chinesischen Mahlzeiten wurden von Zhang Zai Ping aus dem Pudong Shangri-La aus Shanghai kreiert. Der in Nanjing geborene Zhang Zai Ping blickt auf 25 Jahre Berufserfahrung in renommierten Restaurants und internationalen Fünf-Sterne-Hotels in Nanjing und Shanghai sowie auf die Zeit an der chinesischen Botschaft in der Schweiz zurück. Zudem stellte er sein Können bei zahlreichen kulinarischen Wettbewerben in China unter Beweis. In seiner Freizeit findet Küchenchef Zhang seinen Ausgleich und neue Inspirationen in traditioneller Kalligraphie und in der Kunst des Gemüseschnitzens.

Die Shangri-La Hotels & Resorts mit Sitz in Hongkong gelten als die führende Gruppe von Luxushotels im Asien-Pazifik-Raum. Der Name Shangri-La entstand in Anlehnung an den legendären Roman "Der verlorene Horizont" von James Hilton. Shangri-La, ein ruhiger Zufluchtsort in den Bergen von Tibet, verzaubert jeden der dort verweilt. Heute steht der Name Shangri-La als Synonym für Paradies.

### A synonym for paradise.

Our Chinese meals have been created by Zhang Zai Ping from the Pudong Shangri-La, Shanghai. A native of Nanjing, Master Chef Zhang Zai Ping has 25 years' culinary experience from working at renowned restaurants and international five-star hotels in Nanjing and Shanghai, as well as at the Chinese Embassy in Switzerland. By popular demand, he has also showcased his expertise at food festivals within China. When at leisure, Chef Zhang finds inspiration in traditional calligraphy and in the art of carving vegetables.

Asia Pacific's leading luxury hotel group - Shangri-La Hotels and Resorts - is based in Hong Kong. The name Shangri-La was inspired by James Hilton's legendary novel Lost Horizon. A tranquil haven in the mountains of Tibet, Shangri-La casts a spell on all who resided there. Today, Shangri-La stands as a synonym for paradise.

张在平

### Pudong Shangri-La, Shanghai

33 Fu Cheng Road, Pudong, Shanghai 200120, China

Tel: +86 (21) 6882 8888, Fax: +86 (21) 6882 6688

E-mail: [slpu@shangri-la.com](mailto:slpu@shangri-la.com)

### Gui Hua Lou

11.30 am - 2.30 pm, 5.30 pm - 10.30 pm

Location: Level 1, Riverwing

Reservations: +86 (21) 58883697

桂花楼  
GUI HUA LOU

## Menü

### Vorspeisen

Süß-saures Schweinefleisch Shanghai  
auf Salatgurken mit Schnittlauch

Marbre vom Saibling, serviert mit Schmandsauce  
und Apfel-Fenchelsalat

### Salat

Eisbergsalat mit Karotten-und Gurkenstreifen,  
dazu Sundried-Tomato-Dressing

### Hauptspeisen

Zürcher Geschnetzeltes mit Rübligemüse und Spätzle

Gebratener Zander mit weißer Safransauce,  
Rahmspinat und Camargueeis

Hähnchen Szechuan  
Gebratene Hähnchenstreifen in pikanter Pfeffersauce,  
Cashewnüsse, Duftreis und grüner Spargel,  
dazu Chilisauce süß-sauer

### Käse und Dessert

Tête de Moine, Rahmbergkäse und Emmentaler

Ingwer-Karotten-Kuchen

Bunter Melonencocktail

Sollte Ihre Wahl ausnahmsweise nicht erhältlich sein,  
bitten wir um Ihr Verständnis.

## Frühstück

### Speisen

Salat von Zitrusfrüchten

Luftgetrockneter Landschinken,  
gekochter Farmhouseschinken,  
Frischkäse, Gouda, Camembert

oder

Pfannkuchen mit Champignons, Gemüsestreifen,  
Tomatenconcassee

Zum Frühstück können Sie auch Sojamilch bestellen.





## Menu

### Hors d'oeuvres

Sweet-and-sour Pork Shanghai Style on Cucumber with Chives

Marbré of Char with Sour Cream and Apple Fennel Salad

### Salad

Iceberg Salad with Carrot and Cucumber Strips accompanied by Sun dried Tomato Dressing

### Entrees

Zürcher Geschnetzeltes, sliced Veal with Mushrooms in a savory Sauce with Carrots and Spätzle

Fried Pike-perch with white Saffron Sauce, Cream Spinach and Camargue Rice

Chicken Szechuan Style

Fried Strips of Chicken in savory Pepper Sauce, Cashew Nuts, Basmati Rice and green Asparagus served with sweet and sour Chili Sauce

### Cheese and Dessert

Tête de Moine, Savory Cream Cheese and Emmental

Ginger Carrot Tart

Mixed Melon Cocktail

## Breakfast

### Entrees

Citrus Fruit Salad

Air dried Country Ham, Farmhouse Gammon, Cream Cheese, Gouda, Camembert

or

Pancake with Mushrooms, Vegetable Strips, Tomato Concasse

You may request Soy Milk with your Breakfast.



Please accept our apology if occasionally your selection is not available.

## 菜单

### 前餐

上海风味古老肉配黄瓜沙拉和香葱

红点鲑鱼配酸凝乳和苹果茴香沙拉

### 沙拉

~~]licil\))~ H[/~JT.b1.,  
~1ijs=-fWcJllK5t

### 主菜

苏黎士奶汁嫩牛柳配胡萝卜和鸡蛋面

香煎梭鲈配白色藏红花酱汁、奶油菠菜和卡马格香米

1III) w JXl1llKx~  
~~g~fi•• 5t.g•. fi\*~~.~~~,  
1:~ij1:~%

### 乳酪和甜点

剃头乳酪、拉姆贝格乳酪和艾门塔尔乳酪

姜味胡萝卜蛋糕

什锦蜜瓜甜品

## 早餐

### 膳食

柑果沙拉

JXl=-f/f. itl \*.IDR. ;?R~ \*.IDR.  
~\*\*~~~.~ ~~~.~nffi~~~

或

煎饼配蘑菇、蔬菜条和番茄丁

您也可以为早餐预订豆奶。



万一您的选择无法得到满足，恳请谅解。