

business class

getränke – beverages – boissons

APERITIFS – APERITIFS – APÉRITIFS

Campari, Martini Bianco, Bourbon Whisky
Scotch Whisky, Rum, Gin, Vodka

CHAMPAGNER – CHAMPAGNE – CHAMPAGNE

Champagne Jacquart, Reims
Frankreich – France – France

WEISSWEINE – WHITE WINES – VINS BLANCS

Johannisberg du Valais «Tobias Mathier»
Schweiz – Switzerland – Suisse

Pinot Gris Vaudoise AOC
Schweiz – Switzerland – Suisse

ROTWEINE – RED WINES – VINS ROUGES

Cornalin «Tobias Mathier»
Schweiz – Switzerland – Suisse

Château Lamothe de Haux «1ères Côtes de Bordeaux», AC
Frankreich – France – France

Bodegas Conrad, El Niño «Sierras de Málaga», DO
Spanien – Spain – Espagne

PORTWEIN – PORT – PORTO

Sandeman Ruby Red
Portugal

DIGESTIFS – DIGESTIFS – DIGESTIFS

Williams, Kirsch, Cognac, Cointreau
Baileys, Grappa, Appenzeller

Alkoholfreie Getränke und Bier – Non-alcoholic drinks and beer
Boissons sans alcool et bière

TESTUZ



Edelweiss Air und Testuz freuen sich, Ihnen Qualitätsweine zu präsentieren.

Edelweiss Air and Testuz are proud to present quality wines.

Edelweiss Air et Testuz sont heureux de présenter des vins de qualité.

business class

menu

Kalte Vorspeise

Saisonsalat mit italienischem Dressing

AUSWAHL WARMER SPEISEN

Rindsfilet mit Kräuterkruste und Demiglace

Kartoffelstock-Quenelles mit Spinat

Gemüsevariation von Karotten, Zucchini, Kürbis,
Tomaten und Peperoni

oder

Grillierter Pangasius aus Sri Lanka mit Jakobsmuschel auf
würziger Safransauce, Indischer Reis mit gerösteten Zwiebeln
Vichy Karotten und Brokkoli

oder

Gebratene Pouletbrust mit Pfefferrahmsauce
Country Kartoffeln und Ratatouille

oder

VEGETARISCHES GERICHT

Tortellini mit Gemüsefüllung an Käserahmsauce
garniert mit grünen Spargeln

Kleine Käseauswahl

Dessert-Symphonie Edelweiss Air

Kaffee, Espresso und eine Auswahl an Tee

business class

menu

Cold Appetiser

Seasonal salad with Italian dressing

SELECTION OF HOT DISHES

Fillet of beef with herb crust and demi-glace sauce

Mashed potato quenelles with spinach

Vegetable medley of carrots, courgettes, pumpkin,
tomatoes and peppers

or

Grilled Sri Lankan Pangasius with scallop on a spicy saffron sauce

Indian rice with fried onions

Vichy carrots and broccoli

or

Roasted chicken breast with creamy pepper sauce

Country potatoes and ratatouille

or

VEGETARIAN DISH

Tortellini with vegetable filling in a creamy cheese sauce
garnished with green asparagus

Mini selection of cheeses

Edelweiss Air dessert symphony

Coffee, espresso and a selection of fine teas

Please accept our apologies if your first choice is no longer available.

business class

menu

Entrée froide

Salade de saison avec une vinaigrette à l'italienne

ASSORTIMENT DE PLATS CHAUDS

Filet de bœuf aux fines herbes et sauce demi-glace
Purée de pommes de terre aux épinards en quenelles
Variation de légumes avec carottes, courgettes,
poivrons, tomates et courge

ou

Pangasius du Sri Lanka grillé servi avec une noix de Saint-Jacques
sur une sauce épicée au safran
Riz indien aux oignons grillés, carottes Vichy et brocoli

ou

Blanc de poulet rôti avec une sauce au poivre à la crème
Pommes de terre country et ratatouille

ou

PLAT VÉGÉTARIEN

Tortellini farcies aux légumes avec une sauce crémeuse au fromage
accompagnées des asperges vertes

Petit assortiment de fromages

Symphonie de desserts Edelweiss Air

Café, expresso et assortiment de thés

Nous vous prions d'accepter nos excuses si le plat de votre choix
devait ne plus être disponible.