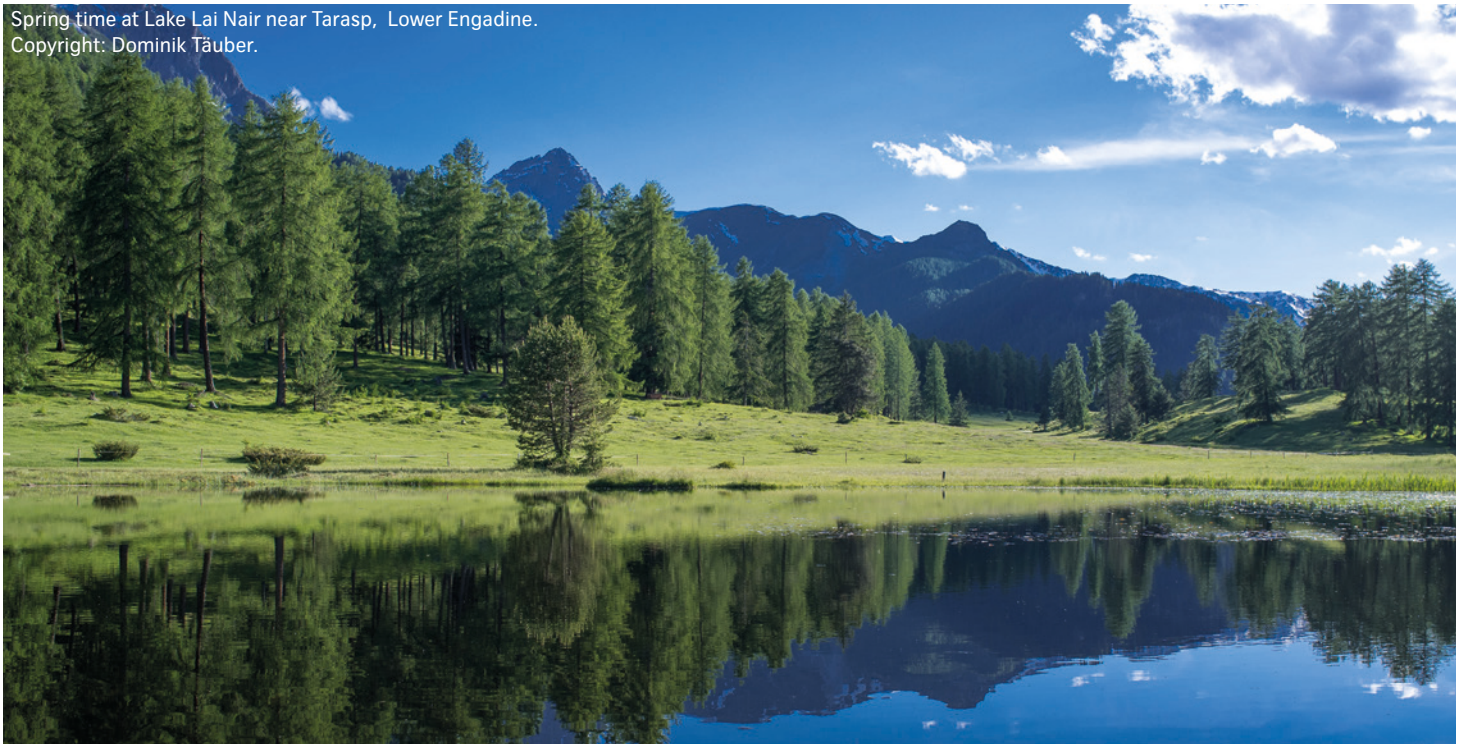


Spring time at Lake Lai Nair near Tarasp, Lower Engadine.
Copyright: Dominik Täuber.



SWISS Taste of Switzerland

Lower Engadine - Canton of Grisons

Dear guest,

Welcome on board SWISS and thank you for choosing our airline for your travels. During your flight we would like to offer you some culinary highlights from Switzerland. Today our concept "SWISS Taste of Switzerland" carries you away to the Lower Engadine, in the Canton of Grisons.

Engadine Scuol – National park region

With its well-preserved natural setting featuring more than 20 mineral water springs and a rich traditional culture, the Engadine has for decades been the "source and origin" of tourism in the national park region. These stunning features have a shared history and have contributed to developing the Engadine Scuol into what it is today: an authentic holiday region that has all the qualities of a national park but with genuine Engadine villages and a wealth of Romansh culture that varies from village to village, where the old and new co-exist and where there is still much to be discovered.

Remarkably, the Lower Engadine remains a best kept secret. In Grisons' Hochtal, or

Upper Valley – which has been easier to reach since the construction of the Vereina tunnel in 1999 – holidaymakers can immerse themselves in a perfectly preserved world at the entrance to the only Swiss national park. The picture-perfect villages with their folk art murals on the thick, curved house walls have symbolised comfort for 500 years now. They sit surrounded by the snowy Alps, fairytale forests, rugged rocky outcrops and flower-filled meadows. As the Lower Engadine relies on its nature and culture for tourism, there are also many opportunities for discovering the region and its specialities – from animal tracking with a hunter and folk-art painting courses, to an introduction to the Romansh language.

On your flight today you will be delighted by the cuisine of Martin Göschel, Chef de Cuisine at the Hotel Paradies in Ftan. This luxurious hide-away is idyllically situated on one of the most beautiful sunny plateaus of the Swiss Alps, in West Grisons. Twenty-three rooms and suites furnished in Swiss pine offer guests maximum comfort and intimacy, exceeded only by the well-being

provided by a visit to one of the hotel's three restaurants. The pinnacle of the gastronomic concept is delivered by the gourmet restaurant "L'Autezza" with its one Michelin star and 18 Gault-Millau points. Here, Martin Göschel has brought his concept of "Chadafö unica" (Rhaeto-Romansh for "unique cuisine") to perfection. It represents an innovative and cosmopolitan interpretation of the Engadine region, its produce and its customs, and is inspired by the tradition of meeting around the hearth to share warmth, security and contentment. Martin Göschel brings old stories and recipes back to life in a new form. The native Mannheimer is constantly hunting for the best the region can offer and as a result maintains close contact with the local producers.

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

Engadine meadow with the village Ftan in the background.
Copyright: Andrea Badrutt, Chur.



SWISS Taste of Switzerland

Unterengadin - Kanton Graubünden

Sehr geehrter Gast

Willkommen an Bord von SWISS und herzlichen Dank, dass Sie für Ihre Reise unsere Fluggesellschaft gewählt haben. Während Ihres Fluges möchten wir Ihnen einige kulinarische Highlights aus der Schweiz näher bringen. Unser Konzept „SWISS Taste of Switzerland“ entführt Sie heute ins Unterengadin, Kanton Graubünden.

Engadin Scuol – Nationalparkregion

Die intakte Natur und eine traditionsreiche, gelebte Engadiner Kultur bilden mit den über 20 Mineralwasserquellen der Region seit Jahrzehnten Ursprung und Grundlage für die Tourismusentwicklung der Nationalparkregion. Diese „Trümpfe“ sind Akteure in ein und derselben Geschichte und mitverantwortlich, dass sich Engadin Scuol zu dem entwickeln konnte, was es heute ist. Eine authentische Ferienregion in „Nationalparkqualität“ mit echten Engadinerdörfern, einer reichen romanischen Kultur mit von Dorf zu Dorf unterschiedlich geprägten Brauchtümern, bewohnt von traditionellen und innovativen Einheimischen und für viele noch zu entdecken.

Das Unterengadin gilt für viele noch als Geheimtipp. In dem Graubündner Hochtal, das seit dem Bau des Vereinatunnels 1999 noch leichter zu erreichen ist, können Urlauber am Eingang zum einzigen Schweizerischen Nationalpark in eine intakte Welt eintauchen. Die Bilderbuchdörfer mit ihrem Sgraffito-Schmuck auf den dicken, bauchigen Hausmauern strahlen schon seit 500 Jahren Behaglichkeit aus. Sie sind umgeben von verschneiten Alpen, zauberhaften Wäldern, schroffen Felsriesen und blumenübersäten Wiesen. Weil das Unterengadin auf natur- und kulturnahen Tourismus setzt, gibt's zudem – von der Spurensuche mit der Jägerin über den Sgraffito-Kurs bis zur Einführung in die romanische Sprache – zahlreiche Möglichkeiten, die Region und ihre Besonderheit gezielt zu entdecken.

Auf diesem Flug verwöhnt Sie Martin Göschel, Chef de Cuisine im Hotel Paradies in Ftan. Das luxuriöse Hide-away liegt idyllisch auf einem der schönsten Sonnenplateaus der Schweizer Alpen, im Westen Graubündens. 23 Arvenholzzimmer und Suiten mit höchstem Komfort geben den Gästen ein Gefühl familiärer Vertrautheit, das nur noch

von dem Wohlgefühl übertroffen wird, wenn man eines der drei hauseigenen Restaurants betritt. Die Spitze des gastronomischen Konzepts bildet das mit einem Michelin-Stern und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Gourmetrestaurant „L'Autezza“. Hier hat Martin Göschel sein Küchenkonzept „Chadafö unica“ (rätoromanisch für einzigartige Küche) zur Perfektion gebracht. Es steht für eine innovative und weltoffene Interpretation der Region Engadin, ihrer Produkte und Bräuche. Die Tradition, sich am Herdfeuer zu treffen, um Wärme, Geborgenheit und Genuss zu erleben, wird in der Paradiesküche aufgegriffen und weiter entwickelt. Martin Göschel lässt alte Geschichten und Rezepturen in neuer Form wieder aufleben. Hierfür ist der gebürtige Mannheimer ständig auf der Suche nach dem Besten, was die Region zu bieten hat und er pflegt dazu auch einen engen Austausch mit den Produzenten.

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

Executive Chef Martin Göschel
from the Hotel Paradies in Ftan.
Copyright: Hotel Paradies in Ftan.



SWISS Taste of Switzerland Basse-Engadine - Canton des Grisons

Cher client

Bienvenue à bord et merci d'avoir choisi SWISS pour votre voyage. Nous aimerions profiter de ce vol pour vous faire découvrir certaines spécialités culinaires suisses. Aujourd'hui, notre concept « SWISS Taste of Switzerland » vous emmène vers la région de la Basse-Engadine, dans le canton des Grisons.

Engadine Scuol : Parc national

Grâce à son environnement préservé qui abrite plus de 20 sources d'eau minérale et à la richesse de ses traditions, l'Engadine est depuis des décennies « la source et l'origine » du tourisme dans cette région classée parc national. Ces particularités incroyables ont une origine commune, et elles ont contribué à faire de l'Engadine Scuol ce qu'elle est aujourd'hui : une région qui recèle toutes les qualités d'un parc national, sans oublier l'authenticité des villages typiques, une culture romanche d'une grande richesse qui varie dans chaque village où les anciennes et les nouvelles générations se côtoient, et où il reste beaucoup à découvrir.

Aujourd'hui encore, la région Basse-Engadine reste peu connue à l'extérieur. Dans la haute-vallée des Grisons, qui est plus facile d'accès depuis la construction du tunnel de la Vereina en 1999, les vacanciers peuvent se plonger dans un monde parfaitement préservé aux portes de l'unique parc national suisse. Les villages semblent tout droit tirés d'un livre d'images, avec leurs maisons aux murs épais ornés de peintures murales traditionnelles qui incarnent le confort depuis 500 ans. Ces villages sont nichés au creux des Alpes enneigées, parmi des forêts de contes de fées, des escarpements rocheux et des prairies parsemées de fleurs. Les principaux atouts touristiques de la Basse-Engadine sont la nature et la culture, il y a donc de multiples occasions de découvrir cette région et ses spécialités : partir sur la piste du gibier avec une chasseuse, prendre des cours de peinture traditionnelle ou s'initier à la langue romanche.

Sur le vol d'aujourd'hui, vous allez vous régaler avec la cuisine de Martin Göschel, chef de cuisine à l'Hôtel Paradies de Ftan. Ce refuge luxueux est idéalement situé sur l'un des plus beaux plateaux ensoleillés des Alpes suisses, dans la partie occidentale

des Grisons. L'hôtel compte vingt-trois chambres et suites meublées en pin suisse, et il offre aux clients un confort maximal dans une ambiance feutrée n'ayant d'égal que le plaisir qui suit un repas dans l'un de ses trois restaurants. On atteint le sommet de cette expérience culinaire au restaurant gastronomique « L'Autezza », récompensé par une étoile Michelin et crédité de 18 points au Gault-Millau. C'est là que Martin Göschel a poussé à la perfection le concept de « Chadafö unica » (« cuisine unique » en rhéto-roman). Il y réinterprète de manière innovante et cosmopolite la région Engadine, ses produits et ses traditions. Cette cuisine exceptionnelle s'inspire et enrichit la tradition qui consiste à se rassembler autour de l'âtre pour partager la chaleur, le sentiment de sécurité et de plaisir que procure le feu. Martin Göschel redonne vie aux recettes et aux légendes anciennes en leur apportant une touche de modernité. Ce natif de Mannheim est sans cesse à l'affût de ce que cette région a de meilleur à offrir, il entretient ainsi des liens étroits avec les producteurs locaux.

Profitez de l'hospitalité suisse en classe SWISS Business. « Bon appétit ! »

Menu

First course

Selection of air-dried meat specialities from the canton of Grisons

- 👤 Marinated Frutigen sturgeon with wild herb pesto
Potato and radish salad

Seasonal salad with pomegranate and roasted pine nuts

Main Course

- 👤 Engadine beef sauerbraten, jus
Capuns, apple and celery

Honey-roast chicken with lavender jus
New potatoes, roasted seasonal vegetables

- 👤 Salmon and pike timbale, RieslingxSylvaner cream sauce
Saffron noodles, sautéed spinach

- Ⓜ️ Gnocchi with spinach and datterini tomatoes

Cheese


Selection of cheese from the canton of Grisons

Dessert

- 👤 Engadine walnut mousse, caramel crème
Fuatscha grassa – butter biscuit

Fresh fruit salad

Movie snack

Ice cream by  **MÖVENPICK**

- 👤 Designed by our guest chef Martin Göschel, Hotel Paradies, Ftan, Switzerland

- Ⓜ️ Designed by Hiltl in Zurich – first vegetarian restaurant in the world since 1898

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



SWISS Wine region Grisons

The Bündner Herrschaft – the Burgundy of Switzerland

The most important wine growing area of Grisons is the Bündner Herrschaft which includes the towns of Fläsch, Maienfeld, Jenins and Malans. Covering an area of just 421 hectares, 42 different types of vine are cultivated – most notably the Blauburgunder or Pinot Noir variety. Approximately 80 per cent of all the vineyards in this region are populated with the Pinot Noir variety, which has given the area the name “the Burgundy of Switzerland”.

The Bündner Herrschaft is the northernmost point of Grisons, a small holiday and wine cultivation region, which stretches from the right side of the Rhine to the land border with Liechtenstein. At its heart is Maienfeld: the gateway to Grisons and home to one of its most famous locals – Heidi.

On your flight today take advantage of the excellent wines on offer from this inspiring Swiss wine region. As an additional special treat we are offering wines from Tuscany. Or if your palate favours something more classic, our fine French wines are also available.

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

Die Bündner Herrschaft – das Burgund der Schweiz

Das wichtigste Weinbauggebiet Graubündens ist die Bündner Herrschaft mit den Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans. Auf einer Fläche von nur gerade 421 Hektaren werden 42 verschiedene Rebsorten angebaut – allen voran der Blauburgunder. Rund 80 Prozent der Gesamtrebfläche ist mit Pinot Noir bestockt, was der Gegend auch den Namen „Burgund der Schweiz“ verliehen hat.

Die Bündner Herrschaft ist die nördlichste Ecke Graubündens, eine kleine Ferien- und Weinbauregion, die sich auf der rechten Rheinseite bis an die Landesgrenze zum Fürstentum Liechtenstein erstreckt. Ihr Zentrum ist Maienfeld. Hier, am Tor zu Graubünden, wartet bereits die berühmteste Bündnerin – Heidi.

Geniessen Sie auf unserem Flug exzellente Weine aus dieser anregenden Schweizer Weinregion. Als eine weitere Besonderheit führen wir Weine aus der Toskana. Sollte Ihr Gaumen jedoch mehr Lust auf Klassik verspüren, so stehen unsere edlen französischen Weine bereit.

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

La Seigneurie grisonne : la Bourgogne suisse

La Seigneurie grisonne (Bündner Herrschaft) est la zone viticole la plus importante des Grisons. C’est là que se situent les villes de Fläsch, Maienfeld, Jenins et Malans. Cette zone ne couvre que 421 hectares sur lesquels sont cultivés 42 cépages différents, notamment le Blauburgunder, ou Pinot Noir. Ce dernier représente près de 80 % du vignoble, c’est pourquoi cette région est surnommée « la Bourgogne suisse ».

Située tout au nord des Grisons, la Seigneurie grisonne (~~Bündner Herrschaft~~) est une petite région touristique et viticole qui s’étend de la rive droite du Rhin jusqu’à la frontière avec le Liechtenstein. Maienfeld s’y trouve au centre. C’est ici même, aux portes des Grisons que l’on peut rencontrer la plus célèbre des figures locales : Heidi.

Profitez de votre vol pour déguster les vins exquis produits dans cette fabuleuse région viticole de Suisse. Toujours pour votre plaisir, nous avons également ajouté à la carte des vins de la Toscane. Si votre palais réclame des saveurs plus classiques, nous proposons également des vins français de très grande qualité.

Nous espérons que vous apprécierez la découverte et la dégustation de nos vins. À votre santé !

Champagne Wine

Champagne

Duval-Leroy Brut

Duval-Leroy – Vertus, Champagne, France
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

This award-winning Champagne from the family-owned winery Duval-Leroy provides a perfect balance between finesse and power. It shows a fine mousse with aromas of citrus, baked apple tart and honey. The fresh and powerful finish is marked by notes of ginger and cinnamon.

White wine

Riesling-Silvaner Felsberg Goldene Sonne 2011

VOLG Weinkellereien – Felsberg, GR, Switzerland
Riesling-Silvaner

Riesling-Silvaner, also known as Müller-Thurgau, is the main white grape variety of the Swiss German part of Switzerland. This white is very aromatic and crisp with notes of white roses, honey and nutmeg. Perfect to refresh the palate, with light dishes or with fish.

Biancolo Bianco Toscana 2012

Antico Podere Gagliole – Castellina, Tuscany, Italy
Chardonnay, Trebbiano

A lovely crisp white Tuscan wine with aromas of white peaches and pineapple. The winery is a small gem and owned by Swiss banker and lawyer Dr. Thomas Bär. This wine goes well as an aperitif, with fish, vegetables or while reading a book.

Red wine

Malanser Pinot Noir 2011

Von Salis – Maienfeld, GR, Switzerland
Pinot Noir

The Grisons region produces some of the best known Pinot Noir wines. This 2011 vintage is marked by its youth and intense red fruit aromatics as well as hints of black pepper, chocolate and cassis. It is an easy drinking Swiss wine that goes well with red meat, poultry or vegetarian dishes.

Château Haut Fugères Saint-Emilion Grand Cru 2010

Château Haut Fugères – Saint-Emilion, Bordeaux, France
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

This Château is owned by the Swiss Silvio Denz, who works with the “Who’s who” of the wine world, to achieve the highest quality. This modern style Bordeaux is marked by intense layers of flavours with liquorice aromatics as well as cassis and blackcurrant notes. Best enjoyed with red meat, pasta or poultry or just to relax.

Chianti Classico Le Masse di Greve 2009

Azienda Agricola Lanciola – Impruneta, Tuscany, Italy
Sangiovese, Canaiolo, Colorino

The winery is located just a few kilometres outside of Florence. This full-bodied modern Tuscan wine with chocolate aromas, silky tannins and red fruits goes well with meat, pasta or poultry. Perfect if you are looking for a wine with structure, depth and intensity.

Port

Porto Niepoort Tawny

Niepoort Vinhos – Douro, Portugal
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Roriz, Tinta Barroca

A delicious plum bouquet with ripe fruits. Full-bodied and concentrated on the palate with built-in sweetness and a long-lasting finish.