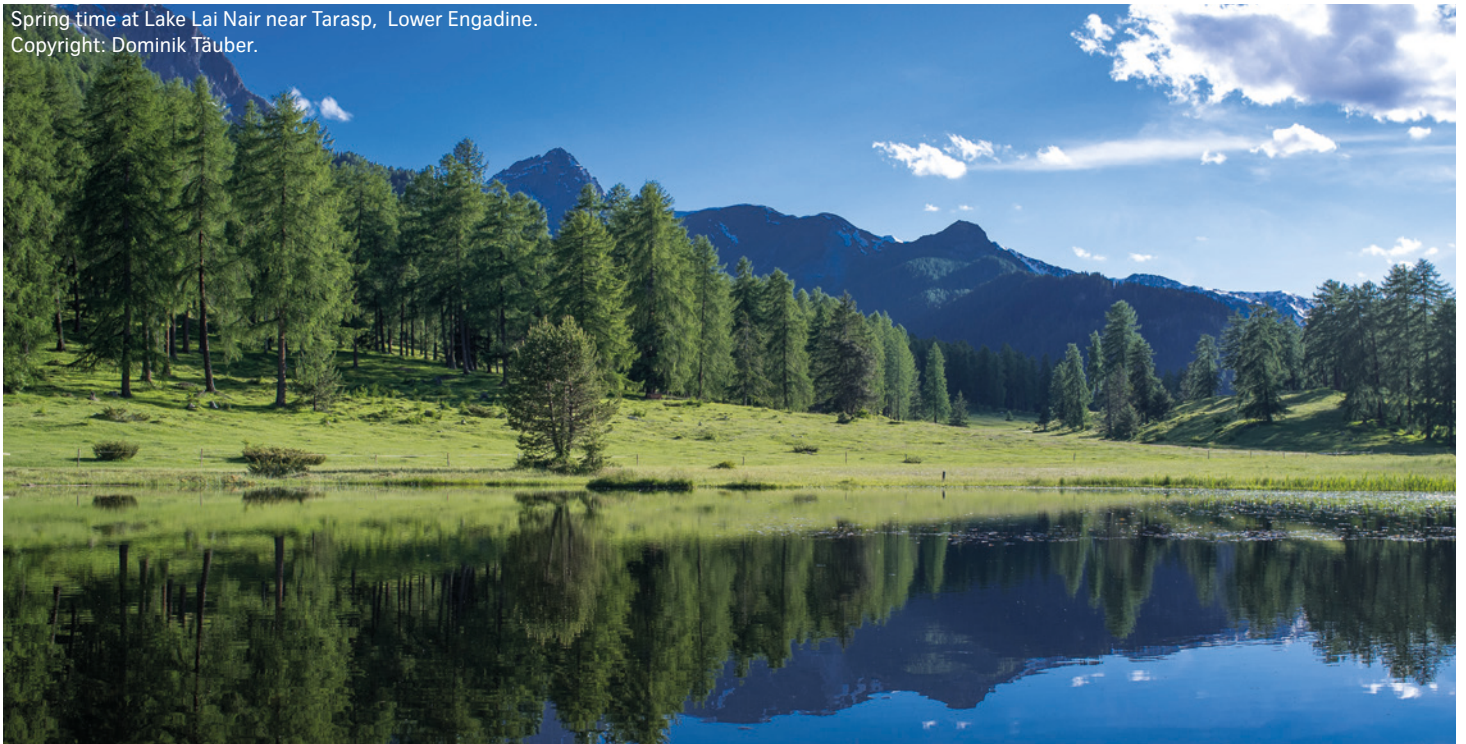


Spring time at Lake Lai Nair near Tarasp, Lower Engadine.
Copyright: Dominik Täuber.



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 First.
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 First. „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 First. « Bon appétit ! »

Menu

First course

Fillet of Balik salmon

- 👤 Crayfish, rouille sauce
Lobster French toast, herbal tea jelly

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

- 👤 Tomato mousse with Ftan buffalo mozzarella
Artichoke salad

- 👤 Schoppa Sütta – Traditional Engadine soup with cheese, bread and veal bacon
Seasonal salad with vegetable papardelle

Main course

- 👤 Lamb ragoût and seared lamb loin with focaccia
Sweet corn purée, rhubarb

Chicken breast with morel mushroom cream sauce
Rocket timbale, ginger glazed carrots

- 👤 Roast fillet of char with Arven pine nut crust
Bramata polenta, artichoke

- 🍴 Asparagus with mascarpone sauce
Fried potatoes with spring onion, datterini tomatoes

Cheese

Selection of Swiss artisan cheese

Dessert

- 👤 Felchlin chocolate tart, strawberry coulis
Bircher muesli ice cream

Raspberry and rhubarb mousse
Yoghurt croquant and caramelised almonds

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

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

Cheese

Swiss artisanal cheese

Cheese making in Switzerland has a tradition that stretches back centuries. High quality, purity and an inimitable flavour are key characteristics of Swiss cheese, all of which can be attributed to the producers adhering to strict production guidelines, quality controls and environmental standards.

The Canton of Grisons has some of the most beautiful landscapes – both natural and cultivated – in Europe; the imposing glaciers, peaceful lakes, thousands of valleys and mountain peaks to the north and south of the Alpine range never fail to enchant. This natural variety also helps influence the incomparable taste of the Grisons cheeses. Today, cheeses from the Canton are still lovingly made by hand at over 1,000 metres above sea level.

We hope you enjoy our exclusive selection of cheese from the Canton of Grisons and Switzerland.

Ftaner Bergkäse Bio

The village of Ftan lies 1,650 metres above sea level in the Lower Engadine, Canton of Grisons. Approximately 120 cows live on the Alp of Laret each year, supplying the milk for Ftan's organic Alpine cheese. This delicately tangy semi-hard cheese from thermised cow's milk is produced in the Ftan dairy according to ancient tradition and ripens for about four months.

Andeerer Traum Bio

Local Alpine milk is processed into delicate Alpine cheese in Andeer. One of these cheeses is the Andeerer Traum. This semi-hard cheese made from unpasteurised cow's milk was awarded the silver medal at the World Championship Cheese Contest in Wisconsin, USA. The Andeerer Traum develops a fine and tangy aroma after maturing for six months.

Pecorino from Tschlin

On a sunny terrace high above the beautiful Lower Engadine lies the small village of Tschlin. Here, the local milk of goats, sheep and buffalo is processed into high-quality cheese. The Pecorino is made of pasteurised sheep's milk. Over the six-month maturing period the cheese is carefully rubbed with beer giving it a powerfully pungent aroma.

Gruyère AOC - Selection Rolf Beeler

This Gruyère AOC from the Beeler Selection matures in a humidity controlled cellar for up to 18 months. As it matures, it is repeatedly rubbed down with brine, which gives it a strikingly tangy flavour. A true classic in the Swiss Alpage tradition.

Jersey Blue

This Swiss blue cheese is made from the unpasteurised milk of Jersey cows. The cheese mass is packed loosely into a mould to allow air to enter to help form the blue veins. It then matures for two months, developing a mild and creamy flavour.

Fromage suisse

En Suisse, la fabrication du fromage est une tradition qui perdure depuis des siècles. Les fromages suisses se caractérisent par leur excellente qualité, leur pureté et leur saveur inimitable. Cela passe notamment par le respect des règles de production strictes, des contrôles qualité et des normes environnementales.

Le canton des Grisons offre l'un des plus beaux paysages naturels et agricoles d'Europe. Les glaciers imposants, les lacs paisibles, les milliers de vallées ainsi que les cimes montagneuses qui bordent le nord et le sud de la chaîne des Alpes sont un ravissement pour de nombreux visiteurs. La variété des paysages joue également un rôle important dans le goût incomparable des fromages des Grisons. Aujourd'hui encore, les fromages de ce canton sont fabriqués à la main et avec amour à plus de 1 000 mètres d'altitude.

Schweizer Käse

Die Käseherstellung hat in der Schweiz jahrhundertelange Tradition. Hohe Qualität, Naturbelassenheit und guter Geschmack sind Merkmale des Schweizer Käses, was auch auf die strengen Produktionsrichtlinien, Qualitätskontrollen und Umweltauflagen zurückzuführen ist.

Der Kanton Graubünden gehört zu den schönsten Natur- und Kulturlandschaften Europas. Grandiose Gletscher und stille Seen, tausende Täler und Berggipfel, nördlich und südlich des Alpenkamms bezaubern unzählige Gäste. Die Vielfalt der Natur prägt den unvergleichlichen Geschmack des Bündner Käses. Noch heute werden die Käse des Kantons auf über 1.000 Höhenmetern liebevoll von Hand gekäst.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unserer Auswahl an exklusivem Käse aus dem Kanton Graubünden und der Schweiz.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation de notre assortiment unique de fromages de Suisse et des Grisons.



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 Weinbaugebiet 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

White wine

Champagne

Laurent-Perrier Grand Siècle

Laurent-Perrier – Tours-sur-Marne, Champagne, France
Chardonnay, Pinot Noir

Perrier's prestige cuvée never specifies a vintage since it is blended from various top years. The current bottling is particularly elegant – a classic. Rather dry in the bouquet and with a wealth of aromas hinting at pink grapefruit and coriander, it is a feast for the senses.

White wine

Fläscher RieslingxSylvaner 2012

Hansruedi Adank – Fläsch, GR, Switzerland
RieslingxSylvaner

Hansruedi Adank ranks amongst the best wine producers in the Swiss wine region of Grisons. The winery was founded in 1984 and produces a solid range of classic Swiss wines. The RieslingxSylvaner is a perfect wine for an aperitif or to refresh the palate. The grape is very aromatic and crisp with notes of roses, nutmeg and citrus fruits. Goes well with fish or vegetarian dishes.

Chablis 1^{er} Cru Les Vaillons 2011

William Fèvre – Chablis, Burgundy, France
Chardonnay

The Mont de Milieu is a secret among the premier cru terroirs. William Fèvre is one of the most famous producers of classic Chablis wines. This is a full-bodied and fragrant wine with a mineral core and hints of gun flint typical of Chablis. The wine possesses ripe, wild fruits and has a slight touch of sous-bois. A wine with depth and power. To be enjoyed by itself, with fish or white meat.

Gagliole Bianco Toscana 2011

Antico Podere Gagliole – Castellina, Tuscany, Italy
Procanico, Chardonnay, Malvasia

The white wine of the Podere Gagliole is one of the best whites of Tuscany. It has an oily texture and exotic fruity aromas. One sip leaves you wanting more. The winery is a small gem in Tuscany, owned by Swiss banker and lawyer Dr. Thomas Bär. To be enjoyed as an aperitif, with fish, vegetables, light dishes or simply while reading a book.

Red wine

Dessert wine

Port

Red wine

Malanser Pinot Noir 2011

Georg Fromm – Malans, GR, Switzerland
Pinot Noir

Georg Fromm previously produced Pinot Noir in New Zealand at his La Strada winery now, however, his efforts are focused in Malans. His Pinot Noir wines are considered to be amongst the best of Switzerland. This example is marked by notes of elegant cherry and strawberry with a slight peppery finish. It is wonderfully balanced and so charming that you will easily fall in love with it. Goes well with fish, meat or poultry.

Il Pino di Biserno IGT 2007

Tenuta di Biserno – Bibbena, Bolgheri, Tuscany, Italy
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Marchese Lodovico Antinori, former owner of the famous Ornellaia Estate, has recently built up a new estate in the Tuscan Region Maremma. Il Pino di Biserno is the second wine of the winery. The classical Bordeaux blend is a powerful, smooth and utterly elegant wine with silky tannins and a long finish. 2007 is considered a very good Tuscan vintage. This modern style wine goes well with red meat or pasta.

Le Clarence de Haut-Brion 2008

Domaine Clarence Dillon – Pessac-Léognan, Graves, Bordeaux, France
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Le Clarence de Haut-Brion is the new name of the second wine of First Growth Château Haut-Brion. It is an elegant, full-bodied red wine with notes of black cherry, blackcurrant, leather and truffles. Take your time to enjoy it and let it breathe a little. Goes well with meat or simply on its own.

Dessert wine

Château Guiraud 1^{er} Grand Cru Classé 2008

Château Guiraud – Sauternes, Gironde, France
Sémillon, Sauvignon Blanc

The Grand Vin of this Grand Cru Sauternes estate is pure enjoyment. The palate has a soft and evolved sweetness, with a creamy fruit characteristic. This sweet wine is very rich and marked by botrytis and now wonderfully ready to drink. Goes well by itself, with cheese or dessert.

Port

Graham's Tawny 20 years

Symington Family Estates – Douro, Portugal
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cao

A serious Port that demands attention. This 20-Year-Old Port has an intense, nutty bouquet, the classic Graham's richness and a concentrated, lingering finish. It's the perfect blend of complexity and vibrant fruit, with notes of raisin jam. Very seductive. To be enjoyed by itself, with cheese or chocolate.

Tea

Black tea

Purple Breeze Organic Darjeeling

This delicate black tea combines a hint of sweetness with a sublime, mellow aroma.

Gentle Blue Organic Earl Grey

This superb black tea combines tantalising hints of citrus freshness with delicate, aromatic overtones of bergamot oil.

Ceylon Sunrise Organic

This superb English Breakfast blend has invigorating fullness and intensity of flavour that will appeal to even the most discerning tea drinker.

Rooibos tea

Rooibos Tangerine Organic

Organically grown in the Cederberg Mountains, this fruity, caffeine-free herbal tea has the unmistakable rooibos flavour combined with delicate notes of tangerine.

Herbal tea

Moroccan Mint Organic

The incomparable, intense flavour and invigorating aroma of genuine Moroccan mint are endlessly fascinating.

Verbena Organic

This organically grown and authentic verbena comes from Paraguay, the pristine home of this extraordinary plant. The tea is strengthening and refreshing at the same time.

Camomile Orange Blossoms

This delicately blended tea has mild camomile and subtle orange blossom flavours that are accentuated by the addition of real orange pieces.

Green tea

Japanese Sencha Organic

This traditional organic green tea from Japan with its distinctive and fresh aroma is also known for its high vitamin content.

Sirocco Tea

Originating from the finest locations, the teas produced by the Swiss family business Sirocco in Schmerikon are not only delicious, they are also certified organic. Exquisite blends of tea are lovingly packaged in hand-stitched bags of naturally degradable material. Let your senses guide you through the intense aromas of Sirocco teas and enjoy a cup of black, herbal or green tea.

Sirocco Tee

Die Tees des Schweizer Familienunternehmens Sirocco aus Schmerikon sind nicht nur deliziös, sondern sie stammen auch aus den besten Lagen und aus zertifiziertem biologischem Anbau. Die auserlesenen Teesorten sind liebevoll in handgenähte Beutel aus natürlich abbaubarem Material eingepackt. Lassen Sie sich durch die intensiven Aromen des Sirocco Tees verführen und geniessen Sie eine Tasse Schwarz-, Kräuter- oder auch Grüntee.

Thé Sirocco

Les thés de l'entreprise familiale suisse Sirocco de Schmerikon ne se contentent pas d'être délicieux. Ils proviennent également des meilleurs endroits et sont issus de l'agriculture biologique certifiée. Les variétés de thé triées sur le volet sont emballées dans des sachets cousus avec soin à la main et réalisés à partir d'un matériau naturellement biodégradable. Laissez-vous séduire par les arômes intensifs des thés Sirocco et savourez une tasse de thé noir, de tisane ou de thé vert.

Coffee

Lungo

Espresso

Decaffeinated

Lungo Forte

A complex blend of South and Central American Arabicas, Lungo Forte holds intense roasted notes with a subtle hint of fruit.

Espresso Leggero

A delicious blend of South American Arabica and Robusta, Espresso Leggero adds smooth cocoa and cereal notes to a well-balanced body.

Ristretto

Pure and dark roasted South Central American Arabicas make Ristretto a coffee with a dense body and distinct cocoa notes.

Decaffeinato

A blend of decaffeinated South American Arabicas and Robusta, this coffee reveals flavours of red fruit with sweet notes.



NESPRESSO

Nespresso

Nespresso takes nothing for granted in its quest to bring you the perfect cup of coffee. The journey begins with the selection of only the finest green coffee beans and ends with the thick "crema", rich aroma and marvellously intensive taste of Nespresso Grand Crus. Enjoy your cup of espresso, café au lait, café crème, cappuccino or an iced coffee.

Nespresso

Bei Nespresso ist man stets darum bemüht, Ihnen immer und überall einen perfekten Kaffee zu bieten. Die Reise beginnt mit der Auswahl der allerbesten, noch grünen Kaffeebohnen und endet bei der exquisiten „Crema“, dem einmaligen Aroma und dem herrlich nuancenreichen Geschmackserlebnis der Nespresso Grand Crus. Genießen Sie einen Espresso, Milchkaffee, Café Crème, Cappuccino oder Eiskaffee.

Nespresso

Nespresso considère que rien n'est jamais acquis dans la quête du café parfait. L'aventure commence par la sélection rigoureuse des grains de café vert les plus raffinés pour s'achever par la mousse onctueuse, l'arôme riche et le goût délicieusement élaboré des Grands Crus Nespresso. Savourez votre espresso, café au lait, café crème, cappuccino ou bien encore votre café glacé.