



**Enjoy SWISS**  
**Taste of Switzerland**

283110993

# SWISS Taste of Switzerland

## Kanton Zug

### **ETTER steht für Qualität**

Die älteste Firma im Kanton Zug wird bereits in der 4. Generation geführt und feiert dieses Jahr ihr 150-jähriges Bestehen. Es handelt sich dabei um die bekannteste Zuger Brennerei – die Destillerie Etter. Das Geheimnis für die qualitativ hochstehenden

Fruchtbrände von Etter lautet «Natur pur», denn das gesamte Obst stammt von Schweizer Bauern. Erst wenn sämtliche Qualitätskontrollen in der hauseigenen Manufaktur durchlaufen wurden, erhält das Produkt das berühmte Gütesiegel.

### **Allergien**

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bieten wir gerne eine individuelle Alternative.

### **Produktherkunft**

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Truten: Italien

Felchen: Schweiz, Wildfang Zuger See

Lachs: Schweiz, ASC-Zucht Graubünden

Pulpo: Marokko, MSC-Wildfang Atlantik

Garnelen: Vietnam, ASC-Zucht



**SWISS First**  
**Willkommen in**  
**der SWISS**  
**First Lounge**



# SWISS Taste of Switzerland

## Menü

### Kalbstatar

**Geräuchertes Eigelb, Perlzwiebeln, Rosmarin-Brioche,  
Johnett Swiss Single Malt Whisky**

2017 Fendant,  
Landolt Weine, Wallis, Schweiz

### Rotkohlessenz

**Rotkohlsorbet, fermentierter Kabis, Gel, Chip,  
Premium Etter Williams Birne**

2017 Pinot Noir Federweisser,  
Landolt Weine, Zürich, Schweiz

### Sauerampfer-Sorbet

**Granny-Smith-Apfel, Etter Vieille Pomme Royale**

Champagner Grand Cru,  
R & L Legras, Chouilly, Frankreich

### Zuger Fischknusperli

**Remouladen-Sauce, lauwarmer Kartoffelsalat**

2017 Solaris,  
Risch Weine, Zug, Schweiz

### Zuger Kirschtorte

**Kirschkompott, Macarons, Praline, Gel,  
karamellisiertes Baumnuss-Eis, Etter Alte Kirsche Barrique**

Alte Kirsche Barrique,  
Etter Soehne, Zug, Schweiz

**Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unseren Spezialitäten –  
geprägt durch den Kanton Zug.**

# À la Carte

## Kalte Speisen

### Rindstatar

Rucola-Emulsion, Sbrinz, Sesam, Kapern, Toast

### Caesar Salad

Sautierte Pouletbrust, Sbrinz, Tomaten, Croûtons, Speck-Chip

### Saisonaler Blattsalat

Radisli, Eiszapfen, Croûtons, Kerne

French-, Italian-, Caesar-Dressing

### Carpaccio vom Pulpo

Zitrusfrüchte, Zitronengras-Mayonnaise, Limettenkaviar

## Warme Speisen

### Tom Kha Gai

Poulet oder Garnele, Austernpilze, Lotuswurzel, Wasserspinat

### Burger vom Angusrind

Briochebrötchen, Barbecue-Sauce, Gruyère, Spiegelei, Tomaten, Cole Slaw, Speck, Kartoffelspalten

### Gebratener Schweinebauch

Dörrtomatenjus, Polenta, mediterranes Gemüse

### Zürcher Geschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes, Rösti

### Papardelle mit Lachs

Safransauce, Datterini-Tomaten, grüner Spargel

### Blumenkohl-Variation

Gebackener Blumenkohl, Blumenkohlpüree, Kokos-Quinoa

### Schweizer Käse-Fondue

Klassisch oder mit Trüffel, hausgemachtes Ruchbrot oder kleine Kartoffeln

### Chef's Choice

Empfehlung unseres Küchenchefs

## Nachspeisen

### Duett von der Schokolade und Passionsfrucht

Cannelloni, Espuma, Gel, getrocknete Schokolade, Passionsfrucht-Sorbet

### Schweizer Käsevariation

Früchte-Nussbrot, Feigensenf, Dörrfrüchte-Chutney

# Frühstück

## Englisch

Spiegelei, Speck oder Schinken, Chipolata,  
Bohnen mit Tomatensauce

## Schweizerisch

Buttergipfeli-Sandwich gefüllt mit Spiegelei,  
Blattspinat und Speck

## Gourmet

Rauchlachs, Tomatensalsa, Gartenkresse,  
Rührei

## Benedict

Pochiertes Ei auf Toast, Schinken,  
Spinat, Sauce hollandaise

## Frühstück nach Ihrer Wahl

- Wurstplatte
- Käseplatte
- Früchteplatte
- Rauchlachsplatte
- Joghurt nach Wahl
- Konfitüre nach Wahl
- Granola-Müesli mit Beeren und Joghurt oder Milch
- Hausgemachtes Birchermüesli
- Brot, Brötchen, Gipfeli, Toast
- Pochiertes Ei, Spiegelei, Omelette, Rührei, gekochtes Ei
- Frisch gepresster Orangensaft

**Geniessen Sie weitere kulinarische  
Erlebnisse über den Wolken**

