



MENU

GESCHICHTE

HISTOIRE | HISTORY



DIE GESCHICHTE DES GLACIER EXPRESS EXCELLENCE

Das Leben schreibt viele Geschichten. Eine der vielleicht schönsten Geschichten ist diese: die märchenhafte Reise im Glacier Express – und zwar in der Excellence Class.

Schon 1930 stellten die drei damaligen, am Glacier Express beteiligten Bahngesellschaften ihre besten Wagen für diese Reise zur Verfügung. Und schon damals sollte der Glacier Express höchste Massstäbe setzen. Erstens liess der Glacier Express die Tradition der Luxus-Bahnreisen auferstehen, wie es sie vor dem Ersten Weltkrieg gab. Zweitens machte der Glacier Express die Alpen auf ganz neue Weise erfahrbar: Die Reise führte gleich durch drei Schweizer Gebirgskantone und bot unvergessliche Ausblicke auf das Matterhorn, auf die Quelle des Rheins und auf die Gletscherwelt des Oberengadins.

Diese unvergesslichen Ausblicke, diese einmalige Erfahrung – das bietet der Glacier Express selbstverständlich noch heute. Nur ist die Reise jetzt noch luxuriöser. Geniessen Sie die Annehmlichkeiten des modernen und doch traditionsbewussten Reisens in der neuen Excellence Class. Geniessen Sie die Spezialitäten, die wir frisch in der Bordküche für Sie zubereiten. Und zögern Sie nicht, Ihren persönlichen Concierge bei Fragen und Wünschen anzusprechen. Denn schliesslich geht es hier in der Excellence Class um Sie – und darum, dass Ihre Reise märchenhaft schön wird!

HISTOIRE DU GLACIER EXPRESS EXCELLENCE

La vie offre tellement de belles histoires. Mais l'une des plus belles est sans doute le voyage enchanteur que l'on peut effectuer à bord du Glacier Express en classe Excellence.

Dès 1930, les trois compagnies ferroviaires à l'origine du Glacier Express fournissent leurs meilleures voitures pour ce trajet. Déjà à l'époque, le Glacier Express faisait figure de référence absolue. Tout d'abord, il a ressuscité la tradition du voyage en train de luxe qui avait cours avant la Première Guerre mondiale. D'autre part, il permettait de découvrir les Alpes de manière tout à fait inédite: le train traversait trois cantons suisses situés en zone de montagnes et le voyage offrait des vues imprenables sur le Cervin, les sources du Rhin et sur les paysages de glaciers de Haute-Engadine.

Ces vues inoubliables, cette expérience unique, c'est bien sûr ce qu'offre le Glacier Express aujourd'hui encore. Mais désormais, le voyage est encore plus luxueux. Profitez du confort d'un voyage à la fois moderne et empreint de traditions dans la nouvelle classe Excellence. Savourez les spécialités préparées maison dans nos cuisines à bord du train. Et n'hésitez pas à adresser vos demandes et vos requêtes à votre concierge personnel. Car vous êtes au cœur des priorités de la classe Excellence dont la mission est de faire de votre voyage un véritable enchantement.

THE HISTORY OF THE GLACIER EXPRESS EXCELLENCE

There are many stories in life. And this may be one of the finest stories of all – the magical journey of the Glacier Express, in Excellence Class no less.

Back in 1930, the three railway companies that operated the Glacier Express put their best carriages into service for the route. And even then the Glacier Express set high standards. It not only revived the tradition of luxury rail travel that had begun before the First World War, it also brought the Alps closer than ever before. It journeyed through three Swiss mountain cantons, offering unparalleled views of the Matterhorn, the source of the Rhine and the glacial heights of Upper Engadine.

And of course these unforgettable views, this unparalleled experience can be enjoyed on the Glacier Express to this day. We have just made it even more luxurious. Enjoy our new Excellence Class, where modern comforts meet traditional travel. Enjoy the specialties prepared fresh in the on-board kitchen. And do not hesitate to ask your personal concierge if you have any questions or requests. Because ultimately Excellence Class is all about you – and making your journey a magical experience.

APERITIF

APÉRITIF | APERITIF



APEROPPLÄTTCHEN

ASSIETTE APÉRITIVE | STARTER PLATE

EXCELLENCE CLASS APEROPPLÄTTCHEN

mit Tatar-Tartelette, Chäschüechli und Gewürz-Nussmischung

ASSIETTE APÉRITIVE EXCELLENCE CLASS

avec tartelette au tartare, ramequin au fromage et noix épicées

EXCELLENCE CLASS STARTER PLATE

with tartar mini-tart, cheese tart and mixed spiced nuts

WEINEMPFEHLUNG

VIN RECOMMANDÉ | WINE RECOMMENDATION

1 dl CHAMPAGNE LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

(MAISON LAURENT PERRIER FONDÉE EN 1812, TOURS-SUR-MARNE)

Dieser Wein kann nur mit dem reinsten Traubenmost bereitet werden. Er allein ermöglicht es Laurent-Perrier, «La Cuvée» herzustellen, einen Champagner von grosser Feinheit und Frische, die nach langer Reifung in unseren Kellern erzielt werden. Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit von Laurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die edlen Eigenschaften von diesem Wein, der auf den Geist des Hauses einstimmt.

Ce vin ne peut être élaboré qu'avec le moût de raisin le plus pur. C'est la seule qui permette à Laurent-Perrier de produire «La Cuvée», un champagne d'une grande finesse et d'une grande fraîcheur, obtenu après un long vieillissement dans nos caves. La part élevée de Chardonnay est à la base du style et de la personnalité de Laurent-Perrier. Pureté, fraîcheur et élégance sont les qualités nobles de ce vin, qui correspond à l'esprit de la maison.

The wine comes from the purest grape juice and it alone allows Laurent-Perrier to craft "La Cuvée", a champagne of great finesse and a beautiful freshness obtained after a long ageing process in our cellars. Laurent-Perrier's style and personality are defined by its very high proportion of Chardonnay. Purity, freshness and elegance – essential characteristics, expressed in this champagne – are a good introduction to the spirit of the House.

ERSTER GANG

PREMIER PLAT | FIRST COURSE



GERÄUCHERTE FORELLE

TRUITE FUMÉE | SMOKED TROUT

IN DER SCHWEIZ GERÄUCHERTE FORELLE

mit ofengerösteten Randen, Apfel, Salat und Meerrettich-Frischkäse

TRUITE FUMÉE EN SUISSE

avec betteraves rôties au four, pomme, salade et fromage frais au raifort

TROUT SMOKED IN SWITZERLAND

with oven-roasted beetroots, apples, salad and horseradish cream cheese

WEINEMPFEHLUNG

VIN RECOMMANDÉ | WINE RECOMMENDATION

1 dl MAIENFELDER PINOT BLANC

Pinot Blanc

(VON SALIS WEINE, LANDQUART, SCHWEIZ)

Mit seinen bereits in der Nase cremig wirkenden, dezenten Aromen von Zitrus und exotischen Früchten stellt dieser Pinot Blanc zu Vorspeisen und Fischgerichten den perfekten Partner dar; seine ausladende Gaumenfülle endet auf einer belebenden Saftigkeit.

Avec ses arômes subtils d'agrumes et de fruits exotiques, déjà crémeux au nez, ce Pinot Blanc est le partenaire idéal des apéritifs et des plats de poisson; sa bouche expansive se termine par un rafraîchissant vivifiant.

With its subtle aromas of citrus and exotic fruits, which are already creamy on the nose, this Pinot Blanc is the perfect partner for appetizers and fish dishes; its expansive palate ends in a invigorating juiciness.

ZWEITER GANG

DEUXIÈME PLAT | SECOND COURSE



ERBSEN-MINZE-SUPPE

VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE | PEA MINT SOUP

ERBSEN-MINZE-SUPPE

mit getrockneten Alpenblüten

VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE

avec fleurs alpines séchées

PEA MINT SOUP

with dried alpine flower blossoms

WEINEMPFEHLUNG

VIN RECOMMANDÉ | WINE RECOMMENDATION

1 dl SCHILLER

Pinot Noir

(MANFRED MEIER, ZIZERS, SCHWEIZ)

Spritziger, frischer Roséwein, der eigentlich immer passt; im Winter zu Käse und leichten Gerichten, im Sommer zu kalten Speisen und Grilladen. Frische Pinotfrucht, zarter und doch kräftiger Körper, wird durch die natürliche Kohlensäure in seiner Frische unterstützt.

Vin rosé pétillant et frais qui se marie toujours bien; en hiver avec du fromage et des plats légers, en été plats froids et grillades. Le fruit frais du pinot, corps délicat mais puissant, est rehaussé par l'acide carbonique naturel soutenue dans sa fraîcheur.

Sparkling, fresh rosé wine that actually always goes well; in winter with cheese and light dishes, in summer cold dishes and grilled foods. Fresh Pinot fruit, delicate yet powerful body, is enhanced by the natural carbonic acid supported in its freshness.

DRITTER GANG

TROISIÈME PLAT | THIRD COURSE



RINDSFILET

FILET DE BŒUF | BEEF TENDERLOIN

SCHWEIZER RINDSFILET

mit Trüffel-Kartoffelstampf, Rüebl, Frühlingszwiebeln und Bergkräuterjus

FILET DE BŒUF SUISSE

avec purée de pommes de terre à la truffe, carottes, oignons nouveaux et jus d'herbes de montagne

SWISS BEEF TENDERLOIN

with mashed potatoes and truffle oil, carrots, spring onions and gravy with mountain herbs

WEINEMPFEHLUNG

VIN RECOMMANDÉ | WINE RECOMMENDATION

1 dl MALANSER BLAUBURGUNDER RESERVA BIO

Pinot Noir

(WEINGUT WEGELIN, MALANS, SCHWEIZ)

Kräftig und würzig zeigt sich der Reserva 2017, gleichzeitig aber auch fein und elegant. Mit seinen Aromen wie Kräuter, dunklen Beeren und Lakrize ist ein perfekter Begleiter zu kräftigem Fleisch. Ausbau für 12 Monate in Barriques, 40% Neuholz.

Le Reserva 2017 est puissant et épicé, mais à la fois fin et élégant. Avec ses arômes d'herbes, les baies noires et la réglisse accompagnent parfaitement une viande copieuse. Expansion pendant 12 mois en barriques, 40% bois neuf.

The Reserva 2017 is strong and spicy, but at the same time fine and elegant. With its aromas like herbs, dark berries and liquorice is a perfect accompaniment to hearty meat. Expansion for 12 months in barriques, 40% new wood.

VIERTER GANG

QUATRIÈME PLAT | FOURTH COURSE



KÄSEPLATTE

ARDOISE DE FROMAGES | CHEESE PLATE

REGIONALE KÄSEPLATTE

mit Viamala Mutschli, Bündner Bergkäse, Aletsch Hobelkäse und Langwieser Bio-Schafskäse mit Tomaten-Aprikosen Chutney, dazu Birnenbrot und Crackers

ARDOISE DE FROMAGES RÉGIONAL

avec mutschli Viamala, fromage de montagne des Grisons, fromage à rebibes Aletsch et fromage de brebis bio de Langwies, avec chutney tomates-abricots, pain aux poires & crackers

REGIONAL CHEESE PLATE

with Viamala cheese, Graubünden mountain cheese, sliced Aletsch cheese and organic Langwieser ewe's milk cheese, with tomato-apricot chutney, pear bread & crackers

WEINEMPFEHLUNG

VIN RECOMMANDÉ | WINE RECOMMENDATION

1 dl MALANSER BLAUBURGUNDER RESERVA BIO

Pinot Noir

(WEINGUT WEGELIN, MALANS, SCHWEIZ)

Kräftig und würzig zeigt sich der Reserva 2017, gleichzeitig aber auch fein und elegant. Mit seinen Aromen wie Kräuter, dunklen Beeren und Lakrize ist ein perfekter Begleiter zu kräftigem Fleisch. Ausbau für 12 Monate in Barriques, 40% Neuholz.

Le Reserva 2017 est puissant et épicé, mais à la fois fin et élégant. Avec ses arômes d'herbes, les baies noires et la réglisse accompagnent parfaitement une viande copieuse. Expansion pendant 12 mois en barriques, 40% bois neuf.

The Reserva 2017 is strong and spicy, but at the same time fine and elegant. With its aromas like herbs, dark berries and liquorice is a perfect accompaniment to hearty meat. Expansion for 12 months in barriques, 40% new wood.

FÜNFTER GANG

CINQUIÈME PLAT | FIFTH COURSE



SCHOKOLADENKUCHEN

GÂTEAU AU CHOCOLAT | CHOCOLATE CAKE

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Vanillesauce und gerösteten Mandeln

GÂTEAU AU CHOCOLAT TIÈDE

avec crème anglaise et amandes effilées grillées

WARM CHOCOLATE CAKE

with vanilla sauce and roasted almonds

WEINEMPFEHLUNG

VIN RECOMMANDÉ | WINE RECOMMENDATION

1 dl VIN DE LIQUEUR

Pinot Noir, Diolinoir

(MANFRED MEIER, ZIZERS, SCHWEIZ)

Liqueurwein, der stark an Portwein erinnert. Passt zu Vorspeisen wie z.B. Melone mit Rohschinken oder aber auch zu Nachspeisen, wie Käse oder Schokoladenkuchen. Kräftige Beerenaromatik, erinnert darum an schwarze Brombeeren; ein harmonisches Spiel zwischen Restsüsse und samtigen Tanninen.

Vin de liqueur qui rappelle fortement au Porto. Se marie bien avec des entrées comme le melon au jambon cru ou encore avec des Desserts, comme le fromage ou le gâteau au chocolat. Arômes puissants de baies rappelant les mûres noires; un jeu harmonieux entre douceur résiduelle et tannins veloutés.

Liqueur wine that is strongly reminiscent of Port wine. Goes well with starters such as melon with raw ham or also with Desserts, such as cheese or chocolate cake. Strong berry aromas, reminiscent of black blackberries; a harmonious play between residual sweetness and velvety tannins.

ZUM AUSKLINGEN

POUR TERMINER | TO FINISH



NACHMITTAGSTEE

LE THÉ DE L'APRÈS-MIDI | AFTERNOON TEA

NACHMITTAGSTEE

Bündner Bergkräutertee

LE THÉ DE L'APRÈS-MIDI

infusion aux herbes des montagnes des Grisons

AFTERNOON TEA

Graubünden herb tea

GLATTFELDER ST. MORITZ

GLATTFELDER ST. MORITZ | GLATTFELDER ST. MORITZ

Seit der Gründung 1931 in St. Moritz steht Glattfelder für exzellente Qualitätsprodukte, die Teekenner aus aller Welt schätzen und lieben.

Depuis sa fondation en 1931 à St. Moritz, Glattfelder est synonyme d'excellence et de qualité appréciées par les amateurs de thé du monde entier.

Established in 1931 in St. Moritz, Glattfelder stands for excellent quality; its products are known and appreciated by tea lovers all over the world.

INFORMATIONEN

INFORMATIONS | INFORMATION



Alle Spirituosen und Cocktails aus der Bar Karte, alle Weine aus der Wein Karte sowie jedes weitere Glas Champagner (CHF 15.00) und Glas Wein (rot / weiss CHF 12.00) der Menübegleitung sind zusätzlich zu begleichen.

Tous les spiritueux et cocktails de la carte du bar, tous les vins de la carte des vins ainsi que tout autre verre supplémentaire de champagne (CHF 15.00) et verre de vin (rouge / blanc CHF 12.00) du menu d'accompagnement doivent être payés séparément.

All spirits and cocktails from the bar card, all wines from the wine list as well as every other glass of champagne (CHF 15.00) and glass of wine (red / white CHF 12.00) of the menu accompaniment has to be paid separately.

	Gluten Gluten Gluten	Eier Œuf Eggs	Milchbestandteile Produits laitiers Milk constituents	Nüsse Noix Nuts	Sellerie Céleri Celery	Senf Moutarde Mustard	Sesam Sésame Sesame	Sulfite Sulfite Sulphite	Fisch Poisson Fish
Aperoplättchen Assiette apéritive Starter plate	•	•	•	•		•			
Forelle geräuchert Truite fumée Trout smoked			•			•		•	•
Erbsen-Minze-Suppe Velouté de petits pois à la menthe Pea mint soup	•		•						
Rindsfilet Filet de bœuf Beef Tenderloin	•		•		•			•	
Käseteller Assiette de fromages Cheese plate	•		•	•			•	•	
Schokoladenkuchen Gâteau au chocolat Chocolate cake		•	•	•					

Unser Poulet-, Kalb-, Schweine- und Rindfleisch stammt aus artgerechter schweizerischer Aufzucht. Das Jugendschutzgesetz verbietet den Verkauf von Alcopops, Spirituosen, Aperitifs an unter 18-Jährige; Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Unsere Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Notre poulet, veau, porc et bœuf provient d'un élevage suisse adapté à l'espèce. Le loi sur la protection des mineurs interdit la vente des alcopops, spiritueux et apéritifs au moins de 18 ans; vins, bières et cidre interdits au moins de 16 ans. Nos serveuses et serveurs peuvent se voir demander une carte d'identité.

Our poulet, veal, pork and beef is bred according to methods appropriate for the species. The youth law prohibits the sale of alcopops, spirits and aperitifs to under 18 years old; wine, beer and fermented cider to under 16 years old. Our waiters and waitresses are allowed to ask for an identity card.



Panoramic Gourmet AG
Gürtelstrasse 20 | Postfach 516 | CH-7001 Chur
Tel +41 (0)81 300 15 15 | Fax +41 (0)81 300 15 16
info@panoramic-gourmet.ch | www.panoramic-gourmet.ch

Oktober 2024, V10

GLACIER 
EXPRESS[®]
St. Moritz - Andermatt - Zermatt