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 suisse 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 specialities 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

APEROPLÄTTCHEN

ASSIETTE APÉRITIVE | STARTER PLATE

EXCELLENCE CLASS APEROPLÄTTCHEN
mit Rohschinken Involtini, Ziegenfrischkäsemacaron, Hummustartlet und Nocellara del Belice Oliven

ASSIETTE APÉRITIVE EXCELLENCE CLASS
avec des involtini au jambon cru, des macarons au fromage de chèvre frais,
des tartelettes au houmous et des olives Nocellara del Belice

EXCELLENCE CLASS STARTER PLATE
with raw ham involtini, fresh goat cheese macarons, hummus tartlets, and Nocellara del Belice olives

WEINEBEGLEITUNG

ACCORD MET-VIN | WINE PAIRING

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

LACHSTATAR

TARTARE DE SAUMON | SALMON TATAR

LEICHTES TATAR VON KALT GERÄUCHTERTEM LACHS
klassisch serviert mit Dill, Creme Fraiche und Gurke

TARTARE LÉGER DE SAUMON FUMÉ À FROID
servi à la manière traditionnelle avec de l'aneth, de la crème fraîche et du concombre

LIGHT TARTARE OF COLD-SMOKED SALMON
traditionally served with dill, crème fraîche and cucumber

WEINEBEGLEITUNG

ACCORD MET-VIN | WINE PAIRING

1 dl FLÄSCHER PINOT BLANC AOC GRAUBÜNDEN
Pinot Blanc
(WEINGUT DAVAZ, FLÄSCH, SCHWEIZ)

Eleganter, würziger Weisswein mit intensiver Aromatik.
Sehr belebt, frisch, elegant und anhaltend.

Vin blanc élégant, épicé à l'arôme intense.
Tonique, frais, élégant et persistant.

Elegant, spicy white wine with intense aromas.
Very invigorated, fresh, elegant and persistent.

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

WEINEBEGLEITUNG

ACCORD MET-VIN | WINE PAIRING

1 dl SCHILLER AOC
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, Rüebli, 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

WEINEBEGLEITUNG

ACCORD MET-VIN | WINE PAIRING

1 dl FLÄSCHER PINOT NOIR GROND AOC GRAUBÜNDEN
Pinot Noir
(WEINGUT DAVAZ, FLÄSCH, SCHWEIZ)

In der Nase ist die anspringende Burgunderfrucht klar und frisch. Im Gaumen intensiv, würzig mit gut eingebundenen Röstaromen vom Barrique. Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale.

Au nez, le fruit rouge et clair et frais. En bouche intense, épicé, avec des arômes de torréfaction de la barrique bien intégrés. Un vin magnifique avec une finale élégante et persistante.

The scent of the budding Burgundy fruit is clear and fresh. The taste is intense, spicy with well-integrated toasty aromas from the barrel. A wonderful wine with an elegant, persistent finish.

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

WEINEBEGLEITUNG

ACCORD MET-VIN | WINE PAIRING

1 dl FLÄSCHER PINOT NOIR GROND AOC GRAUBÜNDEN
Pinot Noir
(WEINGUT DAVAZ, FLÄSCH, SCHWEIZ)

In der Nase ist die anspringende Burgunderfrucht klar und frisch. Im Gaumen intensiv, würzig mit gut eingebundenen Röstaromen vom Barrique. Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale.

Au nez, le fruit rouge et clair et frais. En bouche intense, épicé, avec des arômes de torréfaction de la barrique bien intégrés. Un vin magnifique avec une finale élégante et persistante.

The scent of the budding Burgundy fruit is clear and fresh. The taste is intense, spicy with well-integrated toasty aromas from the barrel. A wonderful wine with an elegant, persistent finish.

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

WEINEBEGLEITUNG

ACCORD MET-VIN | WINE PAIRING

1 dl VIN DE LIQUEUR AOC
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.

Etablished 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	Soja Soja | Soy
Aperoplättchen Assiette apéritive | Starter plate	•	•	•					•		•
Lachstatar Tatare de saumon | Salmon tartare			•					•	•	
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		•	•	•						

Die Panoramic Gourmet AG übernimmt keine Haftung für allergische Reaktionen oder andere gesundheitliche Probleme, die durch den Verzehr unserer Produkte und Speisen entstehen könnten. Es liegt in der Verantwortung des Kunden, sich beim Bordpersonal und/oder in der Speisekarte über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren. Es obliegt dem Kunden, seine eigenen gesundheitlichen Bedürfnisse und Einschränkungen zu berücksichtigen. Bitte wenden Sie sich für weitere Angaben an unsere Mitarbeitenden.

Panoramic Gourmet AG décline toute responsabilité en cas de réactions allergiques ou d'autres problèmes de santé qui pourraient résulter de la consommation de nos produits et de nos plats. Il est de la responsabilité du client de se renseigner sur d'éventuelles allergies ou intolérances auprès du personnel de bord et/ou dans le menu. Il incombe au client de tenir compte de ses propres besoins et restrictions en matière de santé. Veuillez vous adresser à nos collaborateurs pour de plus amples informations.

Panoramic Gourmet AG accepts no liability for allergic reactions or other health problems that may arise from the consumption of our products and meals. It is the customer's responsibility to check with the on-board staff and/or the menu for any allergies or intolerances. It is the customer's responsibility to take into account their own health needs and restrictions. Please contact our staff for further information.

Unser Poulet-, Kalb-, Schweine- und Rindfleisch stammt aus artgerechter schweizerischer Aufzucht. Lachs stammt aus Aquakultur in Norwegen. Backerzeugnisse stammen aus der Schweiz. 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 saumon provient d'élevages norvégiens. Les produits de boulangerie proviennent de Suisse. 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 salmon is farmed in Norway. The baked goods are from Switzerland. 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 229 | 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

GLACIER EXPRESS®
St. Moritz – Andermatt – Zermatt

Oktober 2026, V13