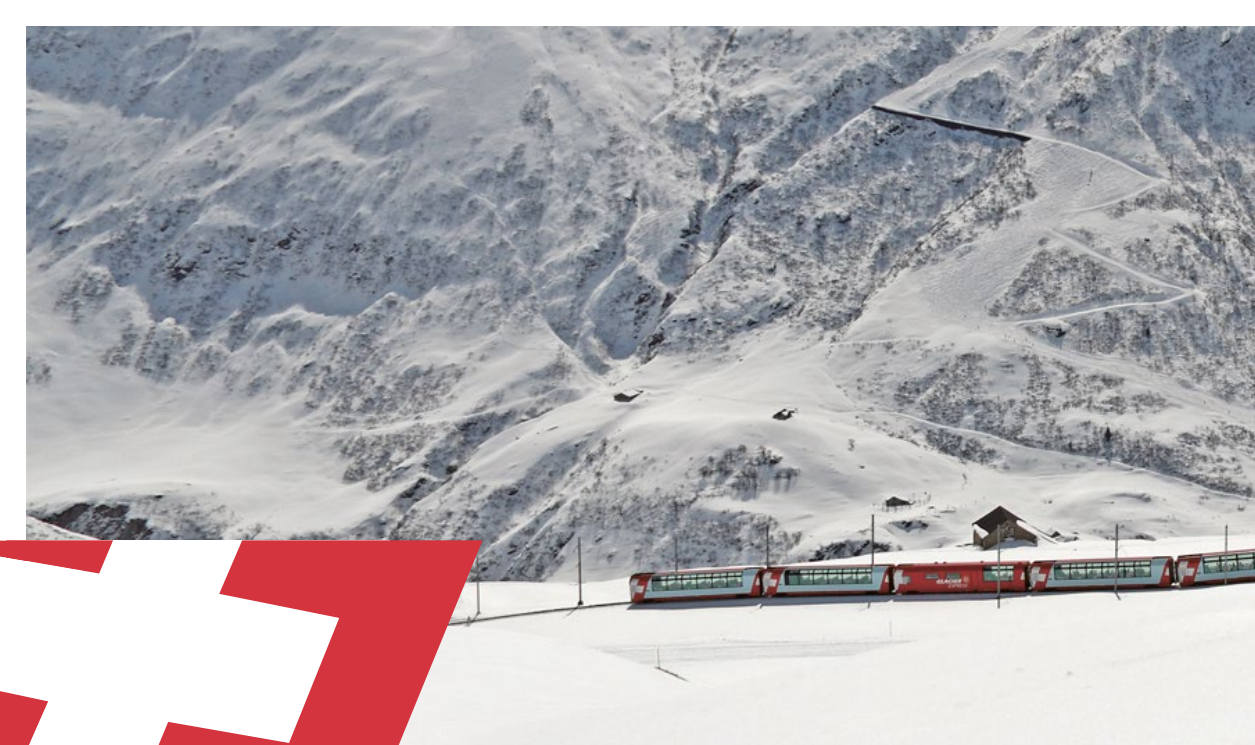


MENU





HERZLICH WILLKOMMEN IM GLACIER EXPRESS

Das Leben kann so unglaublich schön sein. Erst recht im Glacier Express. Hier erwarten Sie fantastische Ausblicke auf berühmte Berge wie das Matterhorn, auf die Quelle des Rheins und auf die Gletscherwelt des Engadins. Noch dazu erwarten Sie kulinarische Spezialitäten, die direkt aus dieser fantastischen Gebirgslandschaft stammen.

Das Schönste ist vielleicht dies: Hier haben Sie wirklich Zeit zu geniessen. Im «langsamsten Schnellzug der Welt» gibt es kein «Fast Food», sondern hochstehendes «Slow Food». Unsere Speisen werden mit grosser Sorgfalt zubereitet. Lassen Sie sich die regionalen Spezialitäten in aller Ruhe auf der Zunge zergehen, während draussen die Landschaft vorbeizieht. Unsere Mitarbeiter servieren Ihnen die Gerichte gerne direkt an Ihren Sitzplatz.

Darf es doch noch etwas mehr sein? Geniessen Sie nach dem Essen einen Digestif auf besondere Art: Aus gut 60 cm Höhe schenken Ihnen unsere OberkellnerInnen – bei fahrendem Zug – feinste Destillate wie Grappa oder Williams aus. Sozusagen als «Verdauerli» nach Mass. Und als ein «Hoch aufs Leben»!

Für Fragen und Wünsche stehen Ihnen unsere Mitarbeiter stets gerne zur Verfügung. Und natürlich freuen wir uns über Ihre Erfahrungen und Anregungen unter sales@panoramic-gourmet.ch.

Auf Ihr Wohl und guten Appetit!
Ihr Panoramic Gourmet Team





BIENVENUE SUR GLACIER EXPRESS

La vie peut être incroyablement belle, surtout à bord du Glacier Express. Profitez de vues exceptionnelles sur les sources du Rhin, les glaciers de l'Engadine et des sommets bien connus comme le Cervin. Nos spécialités culinaires, dont certaines proviennent directement de ces magnifiques paysages montagneux, vous attendent également.

C'est peut-être le plus bel aspect de cette expérience: ici, vous avez vraiment le temps de les savourer. A bord de l'express le plus lent du monde, ce n'est pas du fast food, mais du slow food haut de gamme que nous vous proposons. Nos plats sont préparés avec le plus grand soin. Savourez en toute sérénité nos spécialités régionales pendant que le paysage défile sous vos yeux. Notre équipe vous apportent volontiers votre repas directement à votre place.

Souhaitez-vous encore autre chose? Après le repas, assistez à un interlude artistique unique au monde: nos maîtres d'hôtel vous servent des eaux-de-vie raffinées, grappa ou poire Williams, par exemple, en levant haut le bras à une soixantaine de centimètres, alors que le train est en mouvement. Ce petit digestif est un grand moment!

Notre équipe est à votre disposition pour toute question ou demande. Nous sommes bien sûr ravis de recueillir vos avis et suggestions à sales@panoramic-gourmet.ch.

Santé! Et bon appétit!
L'équipe du Panoramic Gourmet

WELCOME TO THE GLACIER EXPRESS

Life can be so wonderful. It certainly is on the Glacier Express. The ride offers wonderful views of famous mountains, including the Matterhorn, the source of the Rhine and the glacial peaks of the Engadine. Travellers can soak up the landscape while enjoying culinary delicacies sourced directly from this mountain landscape.

And the best part: you have plenty of time to take it all in. The 'world's slowest express train' does not serve fast food. Our delicious 'slow food' is prepared with great care. Let our regional specialities melt in your mouth as you gaze at the scenery outside. Our staff will be happy to serve you at your seat.

Would you like some extra entertainment? After your meal, enjoy a digestif in a special way: our head waiter will serve you the finest spirits, from grappa to Williams pear schnapps, from a height of 60 centimetres – while the train keeps rolling at full speed. Perfect for a heartfelt toast to life!

If you have any questions or wishes, our members of staff are always here to help. And of course would love to hear your experiences and suggestions: sales@panoramic-gourmet.ch.

Cheers!
Your Panoramic Gourmet team



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Geschätzte Gäste,

bitte beachten Sie nachstehende Informationen:

Unser Poulet-, Kalb-, Schweine- und Rindfleisch stammt aus artgerechter schweizerischer Aufzucht. Backwaren aus der Schweiz.

Aufgrund unserer begrenzten Lagerkapazität kann es vorkommen, dass ein Gericht nicht mehr erhältlich ist. Unsere Gerichte werden zum Teil lokal und frisch in Chur vorbereitet, daher können wir auf bestimmte Allergenfragen bei nicht vorbestellten Gerichten nur begrenzt eingehen. Sollte dies der Fall sein, bitten wir um Nachsicht und danken im Voraus für Ihr Verständnis.

Aus Gründen der Lebensmittelhygiene ist es nicht gestattet, Tiere in den Glacier Express mitzunehmen. Eine Ausnahme sind Assistenzhunde.

Das Jugendschutzgesetz verbietet den Verkauf von Alcopops, Spirituosen, Aperitifs an unter 18-Jährige sowie von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Unsere Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

Auf dem Glacier Express werden ausschliesslich bargeldlose Zahlungsmittel angenommen. Folgende Karten werden akzeptiert: Maestro, Visa, Master, American Express, Postcard und Twint.



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Chers clients,

veuillez bien noter les informations suivantes:

Notre poulet, veau, porc et bœuf provient d'un élevage suisse adapté à l'espèce. Produits de boulangerie de Suisse.

En raison de notre capacité de stockage limitée, il peut arriver qu'un plat ne soit plus disponible. Nos plats sont en partie préparés sur place à Coire avec des produits frais; c'est pourquoi nous ne pouvons répondre que de manière limitée à certaines demandes concernant les allergènes pour les plats non commandés à l'avance. Si tel était le cas, nous vous prions de bien vouloir faire preuve d'indulgence et vous remercions d'avance de votre compréhension. Pour des raisons de police alimentaire, il n'est pas permis d'avoir des animaux dans le Glacier Express. Une exception sont les chiens d'assistance.

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.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.

Sur le Glacier Express, seuls les moyens de paiement sans espèces sont acceptés. Les cartes suivantes sont acceptées: Maestro, Visa, Master, American Express, Postcard et Twint.

GENERAL INFORMATION

Dear guests,

please note the following information:

Our poulet, veal, pork and beef is bred according to methods appropriate for the species. Baked goods from Switzerland.

Due to our limited storage capacity, it is possible that a dish may no longer be available. Some of our dishes are prepared fresh locally in Chur, so we have limited ability to accommodate specific allergen requests for dishes that have not been pre-ordered. Should this be the case, we thank you in advance for your understanding. Due to food hygiene laws, it is not permitted to bring animals into the Glacier Express. Assistance dogs are an exception.

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.

All prices are in Swiss francs and include VAT.

Only cashless payments are accepted on the Glacier Express. The following cards are accepted: Maestro, Visa, Master, American Express, Postcard and Twint.

GLACIER MENU

MENU GLACIER | GLACIER MENU

Gesetztes Menu mit der folgenden Auswahl

Menu fixe comprenant les plats suivants | Set menu with the following selections

MENÜSUPPE 10.00

Soupe du menu

Menu soup

MENÜHAUPTGANG 36.00

Aktueller Hauptgang mit Poulet gemäss Beilageblatt

Plat principal du menu | Plat principal du moment avec viande de poulet selon la fiche complémentaire

Menu main course | Current main course with chicken according to the supplementary sheet

OPTIONAL | OPTIONAL | EN OPTION + 10.00

Hauptgang serviert mit Rindsschmorbraten | plat principal servi avec un ragoût de bœuf | main course served with braised beef

ODER

LINSEN-ERBSEN RAGOUT ^{VG} 36.00

mit Basmati-Reis und Chips aus Linsen

Ragoût de lentilles et pois cassés | Avec riz basmati et chips de farine de lentilles

Lentil and Split Pea Ragout | With Basmati rice and lentil chips

MENÜDESSERT 9.00

Dessert du menu

Dessert of the menu

2-GANG-MENÜ 45.00

Suppe und Hauptgang

Menu à 2 plats | Soupe et plat principal

2 course menu | Soup and main course

3-GANG-MENÜ 54.00

Suppe, Hauptgang und Dessert

Menu à 3 plats | Soupe, plat principal et dessert

3 course menu | Soup, main course and dessert

4-GANG-MENÜ 58.00

Suppe, Hauptgang, Dessert und Sorbet

Menu à 4 plats | Soupe, plat principal, dessert et sorbet

4 course menu | Soup, main course, dessert and sorbet

^V Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian

^{VG} Vegan | végane | Vegan



LINSEN-ERBSEN RAGOUT |
RAGOÛT DE LENTILLES ET POIS CASSÉS | LENTIL AND SPLIT PEA RAGOUT

A LA CARTE



DÎNER
FOOD





GHACKETS & HÖRNLI | CORNETTES À LA VIANDE HACHÉE | MINCED BEEF

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES | REGIONAL SPECIALITIES

ÄLPLER ZVIERI

24.00

mit Bündner Salsiz, Bündner Bergkäse, Essiggurken, Silberzwiebeln

Casse-croûte | Avec salsiz des Grisons, fromage de montagne des Grisons, cornichons, petits oignons blancs

Alpine snack | With Graubünden salami, Graubünden mountain cheese, pickles, pickled onions

KÄSEPLATTE (V)

26.50

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

Assiette de fromages | 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 fait à la main & crackers

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

SALATE

SALADES | SALADS

KLEINER BEILAGENSALAT (VG)

10.00

Blattsalat an italienischem Dressing

Petite salade d'accompagnement | Salade verte avec sauce italienne

Small side salad | Leaf lettuce with Italian dressing

GLACIER SALAT (HAUPTGERICHT | PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH)

24.00

Blattsalat mit Schinken, Speck, hart gekochtem Ei, Bündner Bergkäsestreifen, Rüebl, Mais, Kräutern und Croutons an Frenchdressing

Salade du glacier | Salade verte avec jambon, lard, œuf dur, copeaux de fromage de montagne des Grisons, carottes, maïs, herbes aromatiques et croûtons, assaisonnée de french dressing

Glacier salad | Leaf lettuce with ham, bacon, hard-boiled egg, Graubünden mountain cheese strips, carrots, corn, herbs and croutons, french dressing

Falls Sie das Dressing ändern möchten, können Sie gerne zwischen italienischem und französischem Dressing wählen.

Si vous souhaitez changer de sauce à salade, vous avez le choix entre la sauce italienne et la french dressing.

If you would like a different dressing, you may choose between Italian dressing and French dressing.

(V) Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian

(VG) Vegan | végétane | Vegan



KÄSEPLATTE | ASSIETTE DE FROMAGES | CHEESE PLATE

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a creamy, light-colored soup. The soup is garnished with finely chopped green herbs. Small pieces of orange and red vegetables are visible within the soup. To the left of the bowl, a slice of rustic, whole-grain bread is placed on a white surface. The background is a bright, out-of-focus white.

BÜNDNER GERSTENSUPPE | POTAGE À L'ORGE DES GRISONS | GRAUBÜNDEN BARLEY SOUP

SUPPE

SOUPE | SOUP

BÜNDNER GERSTENSUPPE

mit Bündnerfleisch

Potage à l'orge des Grisons | Avec viande séchée des Grisons

Graubünden barley soup | With air-dried Graubünden beef

15.00

GELBE ERBSENSUPPE (V)

Soupe de pois jaunes

Yellow pea soup

14.00

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

GHACKETS & HÖRNLI

Gehacktes Rindfleisch mit Teigwaren, geriebenem Käse und Röstzwiebeln, dazu Apfelmus (separat serviert)

Cornettes à la viande hachée | Viande de bœuf hachée avec pâtes, fromage râpé et oignons frits, avec compote de pommes (servie à part)

Minced beef | With elbow macaroni, grated cheese and roasted onions, with apple compote (served separately)

32.00

RINDSSCHMORBRATEN AN PINOT NOIR SAUCE

mit Polenta und saisonalem Gemüse

Bœuf braisé à la sauce au Pinot Noir | Avec légumes de saison

Braised Beef with Pinot Noir Sauce | With seasonal vegetables

46.00

SAFRANRISOTTO (V)

Cremiges Safranrisotto mit Olivenöl und Sbrinz AOP

Risotto crémeux au safran | À l'huile d'olive et au fromage Sbrinz AOP

Creamy Saffron Risotto | With Olive Oil and Sbrinz AOP cheese

29.00

LINSEN-ERBSEN RAGOUT (V)

mit Basmati-Reis und Chips aus Linsen

Ragoût de lentilles et pois cassés | Avec riz basmati et chips de farine de lentilles

Lentil and Split Pea Ragout | With Basmati rice and lentil chips

36.00

(V) Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian

(V) Vegan | végane | Vegan

DESSERTS

DESSERTS | SWEETS

ENGADINER NUSSTORTE 10.00

Nusstorte vom Meier-Beck in Santa Maria

Gâteau aux noix de l'Engadine | Gâteau aux noix de la boulangerie

Meier-Beck, à Santa Maria

Engadiner nut tart | Nut tart from Meier's bakery in Santa Maria

SCHOKOLADENKUCHEN 10.00

mit Rahmgupf

Gâteau au chocolat | Avec dôme de chantilly

Chocolate cake | With whipped cream

MANGO-PASSIONSFRUCHTSCHNITTE 10.00

Tranche de mangue et de fruit de la passion

Mango and passion fruit cake

GLATSCH BALNOT SORBET

GLATSCH BALNOT SORBET | GLATSCH BALNOT SORBET

SORBET 7.50

Rote Johannisbeere Sorbet | Sorbet au groseilles | Red currant sorbet

Dunkle Schokolade Sorbet | Sorbet au chocolat noir | Dark chocolate sorbet

SNACKS

SNACKS | SNACKS

NUSSMISCHUNG, 50G **5.50**

Mischung aus gerösteten gesalzenen Nüssen

Mélange de noix, 50g | Mélange de noix grillées et salées

Nut mix, 50g | Mix of roasted salted nuts

ZWEIFEL CHIPS PAPRIKA, 30G **5.50**

Zweifel Chips au Paprika

Zweifel Paprika Chips

PRICKELND & KNUSPRIG

BULLES & CROQUANT | BUBBLES & CRUNCH

STRADA EXTRA DRY VIN MOUSSEUX, 2 DL UND ZWEIFEL CHIPS PAPRIKA, 30G **20.00**

Geniessen Sie ein prickelndes Glas Schaumwein mit knusprigen Chips – der ideale Aperio-Moment.

Savourez un verre pétillant de vin mousseux accompagné de chips croquantes – le moment apéritif parfait.

Enjoy a sparkling glass of sparkling wine with a crunchy snack – the perfect aperitif moment.

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT, 2 DL UND ZWEIFEL CHIPS PAPRIKA, 30G **31.00**

Geniessen Sie ein prickelndes Glas Schaumwein mit knusprigen Chips – der ideale Aperio-Moment.

Savourez un verre pétillant de vin mousseux accompagné de chips croquantes – le moment apéritif parfait.

Enjoy a sparkling glass of sparkling wine with a crunchy snack – the perfect aperitif moment.

GETRÄNKE



BOISSONS
BEVERAGES



ROTWEIN | VINS ROUGES | RED WINES

APERITIFS

APÉRITIFS | APERITIFS

CAMPARI SODA	10 % Vol.	10 cl	7.00
BOMBAY SAPPHIRE GIN TONIC	6.5% Vol.	25 cl	14.00
BELLINI CIPRIANI	5.5% Vol.	20 cl	14.00

DIGESTIFS

DIGESTIFS | DIGESTIFS

GRAPPA TRIACCA (FRATELLI TRIACCA, CAMPASCIO)	42 % Vol.	2 cl	9.00
EAU-DE-VIE DE POIRES WILLIAMINE AOP (MORAND, MARTIGNY)	43 % Vol.	2 cl	9.00
CHURER RÖTELI (FAMILIE ULLIUS, CHUR)	28 % Vol.	2 cl	9.00
GLACIER SINGLE MALT WHISKY	42 % Vol.	2 cl	15.00

SCHAUMWEINE

MOUSSEUX | SPARKLING WINE

STRADA EXTRA DRY (VON SALIS, MAIENFELD)	2 dl	18.00
	7,5 dl	52.00

Die Nase zeigt Aromen von reifen Steinfrüchten, frischem Apfel und Agrumen. Am Gaumen frisch-fruchtig.

Le nez présente des arômes de fruits à noyau mûrs, de pomme fraîche et d'agrumes. Au palais, frais et fruité.

The nose shows aromas of ripe stone fruits, fresh apple and citrus. Fresh and fruity on the palate.

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT (MAISON LAURENT PERRIER FONDÉE EN 1812, TOURS-SUR-MARNE)	2 dl	29.00
	3,75 dl	53.00

Erfrischende, komplexe Leichtigkeit; delikat mit cremiger Perlage.

Légèreté complexe et rafraîchissante; délicat avec perlage crémeux.

Refreshingly light and complex; delicate with creamy bubbles.

OFFENE WEISSWEINE

VINS OUVERTS BLANCS | OPEN WHITE WINES

HEIDA (THIERRY CONSTANTIN, SION)	1 dl	10.00
---	------	-------

Die Rebsorte Heida (oder Païen) stammt aus den Alpen, im Jura ist sie auch unter dem Namen Savagnin Blanc verbreitet. Ein gastronomischer Wein, edel und komplex mit Aromen von exotischen Früchten und Toast.

Le cépage Heida (ou Païen) est originaire des Alpes. Dans le Jura, il est également connu sous le nom de Savagnin Blanc. C'est un vin gastronomique raffiné et complexe, aux arômes de fruits exotiques et de brioche.

The Heida (or Païen) grape variety originates from the Alps. In the Jura region, it is also commonly known as Savagnin Blanc. A wine that pairs well with food, elegant and complex, with aromas of exotic fruits and toast.

HEIDI WII MAIENFELDER BLANC DE NOIR (VON SALIS, MAIENFELD)	1 dl	9.00
---	------	------

Dieser weiss gekelterte Pinot Noir besticht durch seine beerenfruchtige, duftig-leichte und süffige Art. Im Gaumen frisch und fein – im Aroma weich.

Ce pinot noir vinifié en blanc se distingue par ses arômes fruités de baies, son parfum léger et son côté gouleyant. Fin et frais au palais, arôme doux.

This white-pressed Pinot Noir impresses with its light and fragrant berry character. It has a fresh, fine palate and a soft aroma.

OFFENE ROTWEINE

VINS OUVERTS ROUGES | OPEN RED WINES

NEZ NOIR RÉSERVE (DOMAINES ROUVINEZ, SIERRE)	1 dl	11.00
---	------	-------

Eine biologische Cuvée in begrenzter Auflage aus Merlot, Cornalin, Gamaret und Syrah, 12 Monate in Barriques ausgebaut. Jung und temperamentvoll mit einer angenehmen Mischung aus roter Frucht und würzigen Noten.

Une cuvée biologique en édition limitée, issue de cépages Merlot, Cornalin, Gamaret et Syrah, élevée 12 mois en barriques. Un vin rond mais plein de caractère, offrant un agréable mélange de fruits rouges et de notes épicées.

A limited-edition organic cuvée made from Merlot, Cornalin, Gamaret and Syrah, aged for 12 months in barriques. Round yet lively, with a pleasant blend of red fruit and spicy notes.

HEIDI WII MAIENFELDER PINOT NOIR (VON SALIS, MAIENFELD)	1 dl	9.00
--	------	------

Dieser samtig elegante Pinot sorgt für fruchtige Himbeernoten in Nase und Gaumen. Gefolgt von schmeichelnder Fruchtsüsse und einem sanften Finale.

Ce pinot à l'élégance veloutée offre des notes de framboise fruitées au nez et au palais. La suite se distingue par une douceur fruitée flatteuse et la finale est douce.

This elegant, velvety Pinot pampers the nose and palate with fruity raspberry aromas, followed by a lovely sweetness and a gentle finale.

WEISSWEINE

VINS BLANCS | WHITE WINES

BÜNDTE RIESLING-SYLVANER (WEINGUT BÜNDTE, MAIENFELD)

7 dl 44.00

Eleganter und blumiger Weisswein mit angenehmem Muskatton und milder Säure.

Vin blanc possédant l'élégance et le fruité du muscat tout en restant conservant sa note de vin demi-sec.

Elegant and flowery white wine with a pleasant touch of nutmeg and mild acidity.

HEIDI WII MAIENFELDER BLANC DE NOIR (VON SALIS, MAIENFELD)

5 dl 38.00

Dieser weiss gekelterte Pinot Noir besticht durch seine beerenfruchtige, duftig-leichte und süffige Art. Im Gaumen frisch und fein – im Aroma weich.

Ce pinot noir vinifié en blanc se distingue par ses arômes fruités de baies, son parfum léger et son côté gouleyant. Fin et frais au palais, arôme doux.

This white-pressed Pinot Noir impresses with its light and fragrant berry character. It has a fresh, fine palate and a soft aroma.

SAUVIGNON BLANC AOC (WEINBAU MANFRED MEIER, ZIZERS)

7,5 dl 48.00

Bukett mit spannenden grünen Holunderholztönen, vollmundiger und kräftiger Geschmack mit leichtem Grapefruitton.

Bouquet avec des notes de bois de sureau, goût corsé et puissant avec une légère note de pamplemousse.

Bouquet with exciting green elderberry wood tones, full-bodied and strong taste with a light grapefruit note.

HEIDA (THIERRY CONSTANTIN, SION)

5 dl 40.00

In der Nase deutliche Noten von Zitrusfrüchten, Stachelbeere und einem leichten Touch von Gras. Im Gaumen ist beim Jungwein die Säure noch deutlich präsent, die im Alter weiter abnimmt.

Le nez révèle des notes d'agrumes, de groseilles à maquereau et une légère touche d'herbe. Avec ses notes de pomme et son fruité musclé, c'est un vin blanc globalement très harmonieux.

Clear notes of citrus fruit, gooseberry and a light touch of grass in the nose. With its apple notes and muscular fruitiness, this is a very harmonious white wine.

ROSÉWEIN

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

DÔLE BLANCHE HÖLLUWII (JOHANNELI FI CHÄLLERI, VISP)

5 dl 35.00

Der Dôle Blanche ist eine Assemblage von zwei im Wallis weitverbreiteten Rotweinen: dem Pinot Noir und dem Gamay. Noten von Himbeeren, Erdbeeren und Bananen.

La Dôle Blanche est un assemblage de deux vins rouges largement répandus en Valais: le pinot noir et le gamay. Notes de framboise, de fraise et de banane.

Dôle Blanche is a combination of two red wines that are very popular in Valais: Pinot Noir and Gamay. Hints of raspberry, strawberry and banana.

ROTWEINE

VINS ROUGES | RED WINES

FLÄSCHER PINOT NOIR (DAVAZ, FLÄSCH)

7,5 dl 48.00

Dieser leicht karminrote «Bündner» überrascht durch seine gute Struktur und sein fruchtiges Aroma.

Ce «Bündner» à la robe d'un carmin légèrement translucide crée la surprise par son excellente structure et son arôme fruité.

This light, carmine "Grisons" is a please surprise due to its good structure and fruity aroma.

HEIDI WII MAIENFELDER PINOT NOIR (VON SALIS, MAIENFELD)

5 dl 36.00

Dieser samtig elegante Pinot sorgt für fruchtige Himbeernoten in Nase und Gaumen. Gefolgt von schmeichelnder Fruchtsüsse und einem sanften Finale.

Ce pinot à l'élégance veloutée offre des notes de framboise fruitées au nez et au palais. La suite se distingue par une douceur fruitée flatteuse et la finale est douce.

This elegant, velvety Pinot pampers the nose and palate with fruity raspberry aromas, followed by a lovely sweetness and a gentle finale.

PINOT NOIR RESERVE «HALDE CHUR» AOC (COTTINELLI WEINBAU, MALANS)

7,5 dl 65.00

Aromen von Süssholz und Preiselbeeren mit einer ausgeprägten fruchtigen Note. Wenige reife Tannine. Lange angenehme Weiche im Gaumen.

Arômes de réglisse et d'airelles avec une note fruitée marquée. Peu de tanins mûrs. Douceur agréable et longue en bouche.

Liquorice and cranberry aromas with a distinctive fruity note. Few ripe tannins. A long, pleasantly soft palate.

HUMAGNE ROUGE AOC (CLAVIEN, SION)

7,5 dl 49.00

Eine Spezialität aus dem Wallis, rubinrot bis leicht violett und tanninweich mit leichtem Aroma von Waldbeeren.

Une spécialité du canton de Wallis dont la robe varie entre le rouge rubis et le violet. Ce vin peu tannique a un léger goût de baies sauvages.

A speciality from Vallais, ruby red to light violet and light tannin with a slight around of forest berries.

NEZ NOIR RÉSERVE (DOMAINES ROUVINEZ, SIERRE)

5 dl 45.00

Sehr schöne Fruchtnoten und ein leichter Touch von Holzrinde in der Nase. Im Gaumen ist dieser leichte Rotwein erfrischend und ausgewogen, mit einer schönen Frucht im Abgang.

Très belles notes fruitées et une légère touche d'écorce de bois au nez. En bouche, ce vin rouge léger est rafraîchissant et équilibré, avec un beau fruit en finale.

Very nice fruity flavours and a light touch of wood bark in the nose. On the palate, this light red wine is refreshing and balanced, with a lovely fruity finish.

BIERE

BIÈRES | BEER

CALANDA EDELBRÄU (CHUR)

3,3 dl 7.00

Würziges Spezialbier aus reinem Bergquellwasser.

Bière spéciale de caractère produite à partir d'eau pure de source de montagne.

Aromatic special beer prepared from pure mountain spring water.

CALANDA RADLER

3,3 dl 7.00

Erfrischender Durstlöcher mit einem Mix aus Calanda Lager und natürlichem Zitronensaft.

Boisson désaltérante et rafraîchissante composée d'un mélange de Calanda Lager et de jus de citron naturel.

A blend of Calanda Lager and natural lemon juice.

CALANDA 0.0% ALKOHOLFREI

3,3 dl 7.00

Das alkoholfreie Calanda begeistert mit derselben würzigen Frische, die auch alle anderen Calanda Biere so einzigartig macht.

La Calanda sans alcool séduit par la même fraîcheur épicée qui rend toutes les autres bières Calanda si uniques.

The non-alcoholic Calanda delights with the same spicy freshness that makes all other Calanda beers so unique.

ZERMATT MATTERHORN

3,3 dl 7.00

Spezialbier gebraut und abgefüllt in Zermatt.

Bière spéciale brassée et embouteillée à Zermatt.

Export Lager brewed and bottled in Zermatt.

FRUCHTSÄFTE

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES

MICHEL ORANGE PREMIUM

3,3 dl 7.00

Michel Jus d'orange

Michel Orange juice

MICHEL TRAUBE NEKTAR

2 dl 6.00

Michel Jus de raisin noir

Michel Grape juice red

MINERAL- UND SÜSSWASSER

EAUX MINÉRALES ET LIMONADES | MINERAL WATER AND LEMONADE

MINERALWASSER PASSUGGER, MIT KOHLENSÄURE	5 dl	6.50
---	------	-------------

Eau minérale Passugger, gazeuse
Passugger mineral water, carbonated

MINERALWASSER ALLEGRA, OHNE KOHLENSÄURE	5 dl	6.50
--	------	-------------

Eau minérale Allegra, plate
Allegra mineral water, non-carbonated

SCHWEIZER BIO APFELSAFTSCHORLE 	5 dl	6.50
---	------	-------------

Schorle de jus de pomme bio Suisse
Swiss organic apple juice schorle

SCHWEIZER BIO EISTEE 	5 dl	6.50
---	------	-------------

Thé glacé bio Suisse
Swiss organic ice tea

SCHWEIZER BIO ZITRONENLIMONADE 	5 dl	6.50
--	------	-------------

Limonade de citron bio Suisse
Swiss organic lemon lemonade

SCHWEIZER COLA / COLA ZERO 	5 dl	6.50
---	------	-------------

Cola / Cola zero Suisse
Swiss Cola / Cola zero

RIVELLA ROT / RED / ROUGE	5 dl	6.50
----------------------------------	------	-------------

Original swiss softdrink with a sweet and herbal taste, lightly carbonated
Boisson gazeuse suisse originale au goût sucré et herbacé, légèrement pétillant

WARME GETRÄNKE

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

KAFFEE / CAFÉ / COFFEE (BADILATTI ZUOZ)

KAFFEE 5.50

KAFFEE (KOFFEINFREI) 5.50

ESPRESSO 5.50

DOPPELTER ESPRESSO 6.50

MILCHKAFFEE 6.50

Café au lait

Milk coffee

CAPPUCCINO 6.50

LATTE MACCHIATO 6.50

CAILLER KAKAOGETRÄNK (WARM / KALT) 6.50

Boisson de cacao Cailler (chaud / froid)

Cailler Cocoa drink (hot / cold)

ECHTI CHURER MILCH 6.00

Lait de Coire

Genuine Chur Milk

TEE / THÉ / TEA (GLATTFELDER ST. MORITZ)

ENGLISH BREAKFAST 6.00

GRÜNTEE JAPAN SENCHA 6.00

Thé vert Japan Sencha

Green tea Japan Sencha

WALDBEER 6.00

Baies sauvages

Wild berry

ARVENHOLZ 6.00

Bois de pin

Pine wood

GLACIER KRÄUTERTEE 6.00

Thé d'herbes Glacier

Glacier herbal tea

HEISSES WASSER 4.00

Eau chaude

Hot water



ESPRESSO | ESPRESSO | ESPRESSO

SOUVENIRS



SOUVENIRS
SOUVENIRS





SCHNEEKUGEL | SNOW GLOBE | BOULE À NEIGE

GLACIER EXPRESS SOUVENIRS

DES SOUVENIRS EN MÉMOIRES À VOTRE VOYAGE SOUVENIRS DISPONIBLES À BORD DES TRAINS
GLACIER EXPRESS | LASTING MEMORIES OF YOUR JOURNEY SOUVENIRS AVAILABLE IN THE
GLACIER EXPRESS TRAINS

SCHRÄGGLAS

25.00

Verre incliné

Slanted glas



SCHRÄGTASSE

19.00

Tasse inclinée

Slanted mug



SCHNEEKUGEL

23.00

Boule à neige

Snow globe



SCHLÜSSELANHÄNGER

10.00

Porte-clés

Key chain



BASEBALLCAP

21.00

Casquette de baseball

Baseball cap



TASCHENMESSER

Couteau de poche
Pocket knife

65.00



MAGNET

Aaimant
Magnet

10.00



SONNENBRILLE

Les lunettes de soleil
Sunglasses

15.00



	Gluten Gluten Gluten	Eier Œuf Eggs	Milchbestandteile Produits laitiers Milk constituents	Soja Soja Soy	Nüsse Noix Nuts	Sellerie Céleri Celery	Senf Moutarde Mustard	Sesam Sésame Sesame	Schwefeldioxid / Sulfite Anhydride sulfureux / sulfites Sulphur dioxide / sulphites
VG Rote Johannisbeere Sorbet Sorbet au groseilles Red currant sorbet									
VG Dunkle Schokolade Sorbet Sorbet au chocolat noir dark chocolate sorbet									
VG Nussmischung Mélange de noix Nut mix					•				
VG Zweifel Chips Paprika Zweifel Chips au Paprika Zweifel Paprika Chips									

- VG Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian
- VG Vegan | végane | Vegan

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.

Titel
Glacier salat | Salade du glacier | Glacier salad

Catered by:

Panoramic Gourmet AG

Gürtelstrasse 20 | Postfach 229 | CH-7001 Chur

Tel +41 (0)81 300 15 15

info@panoramic-gourmet.ch | www.panoramic-gourmet.ch

