GLACIER EXPRESS®
St. Moritz – Andermatt – Zermatt

MENU

ERSTE KLASSE | PREMIÈRE CLASSE | FIRST CLASS

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

Swiss tainable committed

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 equipe 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 equipe sont 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 Allergenanfragen 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 I
RAGOÛT DE LENTILLES ET POIS CASSÉS I 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 Bergkäse-streifen, Rüebli, 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 | végane | Vegan

KÄSEPLATTE | ASSIETTE DE FROMAGES | CHEESE PLATE

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

SUPPE

SOUPE | SOUP

BÜNDNER GERSTENSUPPE **15.00**
mit Bündnerfleisch

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

Graubünden barley soup | With air-dried Graubünden beef

GELBE ERBSENSUPPE (VG) **14.00**

Soupe de pois jaunes

Yellow pea soup

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

GHACKETS & HÖRNLI **32.00**
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)

RINDSSCHMORBRATEN AN PINOT NOIR SAUCE **46.00**
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

SAFRANRISOTTO (V) **29.00**
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

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

(V) Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian
(VG) Vegan | végane | Vegan

DESSERTS

DESSERTS | SWEETS

ENGADINER NUSSTORTE (V) **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 (V) **10.00**

mit Rahmgupf

Gâteau au chocolat | Avec dôme de chantilly

Chocolate cake | With whipped cream

MANGO-PASSIONSFRUCHTSCHNITTE (VG) **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 (VG) **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 (VG) **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 (VG) **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 Apero-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 Apero-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.

(V) Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian
(VG) Vegan | végane | Vegan

ALLERGENE

ALLERGÈNE | ALLERGENIC

		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	Linsen-Erbsen Ragout Ragoût de lentilles et pois cassés Lentil and Split Pea Ragout						•			
	Älpler Zvieri Casse-croûte Alpine snack			•						•
V	Käseplatte Assiette de fromages Cheese plate			•		•			•	•
VG	Kleiner Beilagensalat Petite salade d'accompagnement Small side salad									
	Glacier Salat Salade du glacier Glacier salad	•	•	•				•		
V	French Dressing Sauce au base de mayonnaise French dressing		•					•		
VG	Italienisches Dressing Sauce italienne Italian dressing							•		
VG	Gelbe Erbsensuppe Soupe de pois jaunes Yellow pea soup						•			
	Bündner Gerstensuppe Potage à l'orge des Grisons barley soup	•		•			•			
	Gehacktes & Hörnli Cornettes à la viande hachée Minced beef	•					•			•
	Rindsschmorbraten, Pinot Noir Sauce Bœuf braisé, sauce au Pinot Noir Braised Beef, Pinot Noir Sauce						•			•
V	Safranrisotto Saffron Risotto Risotto au safran			•						
V	Engadiner Nusstorte Gâteau aux noix de l'Engadine Engadiner nut tart	•	•	•		•				
V	Schokoladenkuchen Gâteau au chocolat Chocolate cake		•	•		•				
VG	Mango-Passionsfruchtschnitte Tranche de mangue et de fruit de la passion mango and passion fruit cake									

		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									

V 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

GLACIER EXPRESS®
St. Moritz – Andermatt – Zermatt

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

PANORAMIC GOURMET
THE CATERING COMPANY