

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 eine weltweit einzigartige artistische Einlage: 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. Nos collaborateurs 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!

Nos collaborateurs 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 dinner, we will show you a globally unique artistic performance: 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. A truly special digestif. 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. Forelle ASC: Aquakultur Spanien, geräuchert in der Schweiz.

Aufgrund der Frische aller Zutaten kann es vorkommen, dass ein Gericht nicht mehr erhältlich ist. 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 Jugenschutzgesetz 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. Truite ASC : Aquaculture Espagne, fumée en Suisse.

En raison de la fraîcheur de tous les ingrédients, il arrive qu'un plat soit en rupture de stock. Le cas échéant, nous faisons appel à votre indulgence et vous remercions par avance pour 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 alco pops, 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. Trout ASC: Aquaculture Spain, smoked in Switzerland.

Based on our commitment to ensuring the freshness of our ingredients, certain dishes may occasionally no longer be available. If this should occur, we kindly ask for your forbearance and thank you for your understanding.

Due to food hygiene laws, it is not permitted to bring animals into the dining car. 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.

TAGESMENÜ

MENU DU JOUR | DAILY MENU

TAGESSUPPE * 10.00

Soupe du jour *

Soup of the day *

TAGESTELLER 36.00

Aktuelles Tagesgericht mit Fleisch gemäss Beilageblatt

Assiette du jour | Plat du jour avec viande selon la fiche complémentaire

Dish of the day | Current dish of the day with meat according to the supplementary sheet

ODER

TOMATEN-LINSEN-DHAL 36.00

mit Basmati-Reis und Papadams (Chips aus Linsen)

Dhal de lentilles aux tomates | Avec riz basmati et papadums (chips de farine de lentilles)

Tomato-lentil dhal | With Basmati rice and papadums (lentil chips)

TAGESESSERT 9.00

Dessert du jour

Dessert of the day

2-GANG-MENÜ 42.00

Vorspeise** und Tagesteller

Menu à 2 plats | Hors-d'œuvre** et assiette du jour

2 course menu | Starter** and dish of the day

3-GANG-MENÜ 49.00

Vorspeise**, Tagesteller und Dessert

Menu à 3 plats | Hors-d'œuvre**, assiette du jour et dessert

3 course menu | Starter**, dish of the day and dessert

4-GANG-MENÜ 54.00

Vorspeise**, Tagesteller, Dessert und Sorbet

Menu à 4 plats | Salade / Soupe*, assiette du jour, dessert et sorbet

4 course menu | Starter**, dish of the day, dessert and sorbet

* Nur im Winter erhältlich.

* Seulement disponible en hiver.

* Only available in winter.

** Im Sommer servieren wir Ihnen einen gemischten Salat / im Winter eine Suppe.

** En été, nous vous servons une salade composée / en hiver une soupe.

** In summer we serve a mixed salad / in winter a soup.



TOMATEN-LINSEN-DHAL | DHAL DE LENTILLES AUX TOMATES | TOMATO-LENTIL DHAL

A LA CARTE



DÎNER
FOOD



GLACIER SALAT | SALADE DU GLACIER | GLACIER SALAD

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES | REGIONAL SPECIALITIES

ÄLPLER ZVIERI

mit Bündner Salsiz, Bündner Bergkäse und unserem eingemachten Gemüse

Casse-croûte | Avec salsiz des Grisons, fromage de montagne des Grisons et légumes en conserve maison

Alpine snack | With Graubünden salami, Graubünden mountain cheese and our homemade pickled vegetables

24.00

KÄSEPLATTE

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

26.50

SALATE

SALADES | SALADS

KLEINER SALAT

Blattsalat mit Rüeibli, Mais und Kräutern an Hausdressing

Petite salade | Salade verte avec carottes, maïs et herbes aromatiques, assaisonnée avec notre sauce à salade maison

Small salad | Leaf lettuce with carrots, corn and herbs, house dressing

9.50

GLACIER SALAT

Blattsalat mit Schinken, Speck, hart gekochtem Ei, Bündner Bergkäsestreifen, Rüeibli, 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

24.00

Falls Sie das Dressing ändern möchten, können Sie gerne zwischen Haus- und Frenchdressing wählen.

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

If you would like a different dressing you may choose between house dressing and french dressing.



KÄSEPLATTE | ASSIETTE DE FROMAGES | CHEESE PLATE

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

Soupe de pois jaunes

Yellow pea soup

13.00



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

FLEISCHGERICHTE

PLATS DE VIANDE | MEAT DISHES

GHACKETS & HÖRNLI

27.50

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)

CHICKEN TIKKA MASALA

29.50

mit Basmati-Reis, Papadams und Joghurt

Poulet Tikka Masala | Avec riz basmati, papadams et yaourt

Chicken Tikka Masala | With basmati rice, papadams and yoghurt



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

VEGETARISCHE GERICHTE

PLATS VÉGÉTARIENS | VEGETARIAN DISHES

BÜNDNER CAPUNS

Mangoldblätter gefüllt mit einer Art Spätzliteig und mit Käse überbacken (vegetarisch)

Capuns | Feuilles de bettes farcies avec une pâte à spätzlis, cuites dans du bouillon et du lait, puis gratinées au fromage (végétarien)

Capuns | Swiss chard wrapped around Spätzli dough, baked in milk, topped with cheese (vegetarian)

34.00

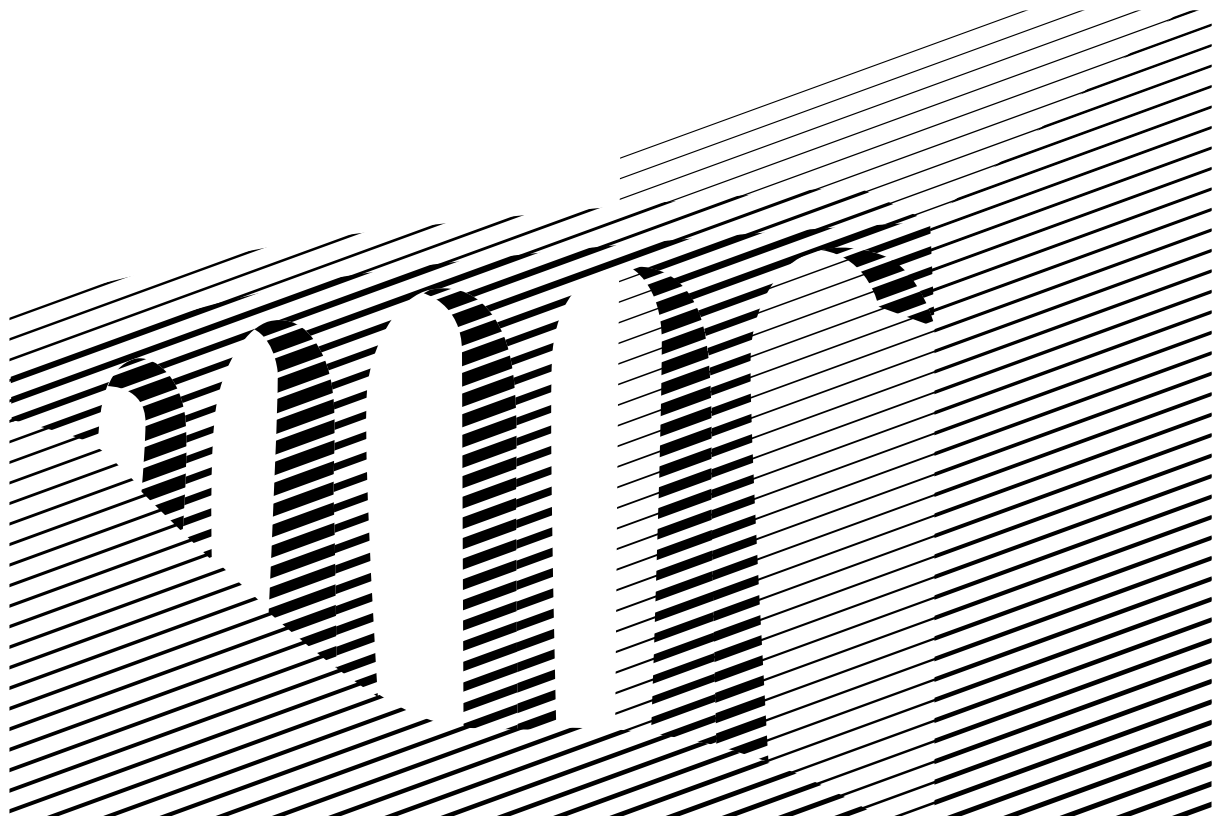
GEMÜSECURRY

mit Kartoffeln, Pfälzer Karotten, Zucchetti, grünen Bohnen und Joghurt

Curry de légumes | Avec pommes de terre, carottes, courgettes, haricots verts et yaourt

Vegetable curry | With potatoes, carrots, courgettes, green beans and yogurt

36.00



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

POUR NOS PETITS COUVIVES | FOR OUR YOUNGER GUESTS

GLOBI PASTA

Teigwaren mit Butter und Käse

Pâtes au beurre et au fromage

Pasta with butter and cheese

13.00

GHACKETS & HÖRNLI

Gehacktes Rindfleisch mit Teigwaren, geriebener Käse, dazu Apfelmus (separat serviert)

Zu jedem Gericht schenken wir dir eine saisonale Frucht dazu.

15.00

Cornettes à la viande hachée | Pâtes à la viande de bœuf hachée, fromage râpé et compote de pommes (servie à part)

Nous t'offrons un fruit de saison avec chaque plat.

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

We will offer you a seasonal fruit with each dish.

Für Kinder bis 12 Jahre.

Pour les enfants jusqu'à 12 ans.

For children up to 12 years.

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	9.00
mit Rahmgupf	
Gâteau au chocolat Avec dôme de chantilly	
Chocolate cake With whipped cream	
ERDBEER-RAHM-SCHNITTE (GLUTEN- UND LAKTOSEFREI)	9.00
Fraisier (sans gluten et lactose)	
Strawberry cream cake (gluten- and lactose free)	
BANANEN-JOHANNISBEER-SCHNITTE (VEGAN)	9.00
Gâteau à la crème de banane et de groseille (végan)	
Banana and redcurrant cream cake (vegan)	

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

APERO-MIX, 80G	5.50
Schwarze Sojabohnen, Edamamebohnen, Sojabohnen, frittierte Saubohnen, Erbsen Apero-Mix, 80g Soja noir, Soja edamame, Soja, gros haricots frits, petits pois Apero-Mix, 80g Black soy beans, edamame, soybeans, fried broad beans, green peas	
ZWEIFEL CHIPS PAPRIKA, 30G	5.50
Zweifel Chips au Paprika Zweifel Paprika Chips	
APPENZELLER NIDELZELTLI (KARAMELL BONBONS), GONTENBAD, 100G	6.00
Véritable Nidelzettli (Bonbons Karamell) Genuine Appenzeller Nidelzettli (caramel fudge)	

ALLERGENE

ALLERGÈNE | ALLERGENIC

	Gluten Gluten Gluten	Eier Œuf Eggs	Milchbestandteile Produits laitiers Milk constituents	Soja-Mandelmilch Lait d'amande de soja Soy-almond milk	Soja Soja Soy	Nüsse Noix Nuts	Sellerie Céleri Celery	Senf Moutarde Mustard	Sesam Sésame Sesame	Sulfite Sulfite Sulphite	Fisch Poisson Fish
Tomaten-Linsen-Dhal Dhal de lentilles aux tomates Tomato-lentil dhal								•			
Äppler Zvieri Casse-croûte Alpine snack			•							•	
Käseplatte Assiette de fromages Cheese plate			•			•			•	•	
Kleiner Salat Petite salade Small salad											
Glacier Salat Salade du glacier Glacier salad	•	•	•					•			
French Dressing Sauce au base de mayonnaise French dressing		•						•			
Hausdressing Vinaigrette Home made dressing	•							•			
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	•						•			•	
Chicken Tikka Masala Poulet Tikka Masala Chicken Tikka Masala			•								
Bündner Capuns Capuns Capuns	•	•	•								
Gemüsecurry Curry de légumes Vegetable curry			•								
Globi Pasta Pâtes au beurre et au fromage Pasta with butter and cheese	•		•								
Engadiner Nusstorte Gâteau aux noix de l'Engadine Engadiner nut tart	•	•	•			•					
Schokoladenkuchen Gâteau au chocolat Chocolate cake		•	•			•					
Walliser Aprikosenkuchen mit Rahmgupf Gâteau aux abricots valaisan et dôme de chantilly Valaisanne apricot pie topped with whipped cream	•	•	•			•					
Erdbeer-Rahm-Schnitte Fraisier Strawberry cream cake				•		•					

	Gluten Gluten Gluten	Eier Œuf Eggs	Milchbestandteile Produits laitiers Milk constituents	Soja-Mandelmilch Lait d'amande de soja Soy-almond milk	Soja Soja Soy	Nüsse Noix Nuts	Sellerie Céleri Celery	Senf Moutarde Mustard	Sesame Sésame Sesame	Sulfite Sulfite Sulphite	Fisch Poisson Fish
Bananen-Johannisbeer-Schnitte Gâteau à la crème de banane et de groseille Banana and redcurrant cream cake	•			•		•					
Rote Johannisbeere Sorbet Sorbet au groseilles Red currant sorbet											
Dunkle Schokolade Sorbet Sorbet au chocolat noir dark chocolate sorbet											
Apero-Mix Apero-Mix Aperio-Mix	•		•		•	•				•	
Zweifel Chips Paprika Zweifel Chips au Paprika Zweifel Paprika Chips											
Nidelzeltli (Karamell Bonbons) Bonbons Karamel Caramel Fudge			•								

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

Chicken Tikka Masala | Poulet Tikka Masala | Chicken Tikka Masala

Catered by:

Panoramic Gourmet AG

Gürtelstrasse 20 | Postfach 516 | CH-7001 Chur

Tel +41 (0)81 300 15 15

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