

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 specialties 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. Brot aus 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 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. Truite ASC: Aquaculture Espagne, fumée en Suisse. Pain de 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 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. Trout ASC: Aquaculture Spain, smoked in Switzerland. Bread from 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 ccepted: 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 pappadums (chips de farine de lentilles)

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

TAGESDESSERT 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 ZVIERI24.00

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

KÄSEPLATTE26.50

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 BEILAGENSALAT7.50

Blattsalat an Hausdressing
Petite salade d’accompagnement | Salade verte avec notre sauce à salade maison
Small side salad | Leaf lettuce with house dressing

GLACIER SALAT24.00

Blattsalat mit Schinken, Speck, hart gekochtem Ei, Bündner Bergkäse-streifen, Rüepli, 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 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
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)

27.50

CHICKEN TIKKA MASALA
mit Basmati-Reis, Papadams und Joghurt
Poulet Tikka Masala | Avec riz basmati, papadams et yaourt
Chicken Tikka Masala | With basmati rice, papadams and yoghurt

29.50



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

VEGETARISCHE GERICHTE
PLATS VÉGÉTARIENS | VEGETARIAN DISHES

BÜNDNER CAPUNS 34.00

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)

GEMÜSECURRY 36.00

mit Reis, Karotten, Mungobohnensprossen, Kefen, Bananen, Aprikosen, Äpfeln

Curry de légumes | Avec riz, carottes, pousses de haricots mungo, pois mange-tout, bananes, abricots, pommes

Vegetable curry | With rice, carrots, mung bean sprouts, snow peas, bananas, apricots, apples

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
POUR NOS PETITS COUVIVES | FOR OUR YOUNGER GUESTS

GLOBI PASTA 13.00

Teigwaren mit Butter und Käse

Pâtes au beurre et au fromage

Pasta with butter and cheese

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.

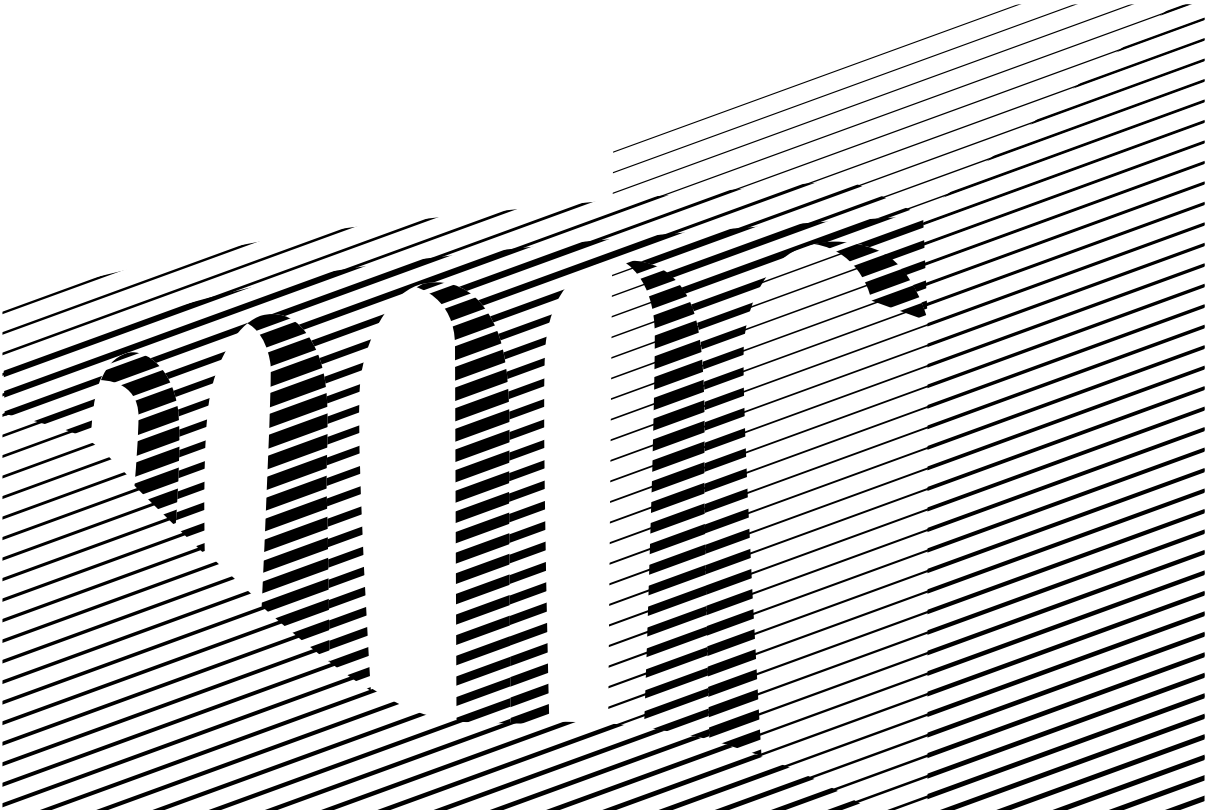
Ghackets & Hörnli | Minced beef with elbow macaroni, grated cheese, roasted onions and apple compote (served separately)

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 NUSSTORTE10.00

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

SCHOKOLADENKUCHEN10.00

mit Rahmgupf
Gâteau au chocolat | Avec dôme de chantilly
Chocolate cake | With whipped cream

MANGO-PASSIONSFRUCHTSCHNITTE (VEGAN, GLUTEN- UND LAKTOSEFREI)10.00

Tranche de mangue et de fruit de la passion (végan, sans gluten et lactose)
Mango and passion fruit cake (vegan, gluten and lactose free)

GLATSCH BALNOT SORBET

GLATSCH BALNOT SORBET | GLATSCH BALNOT SORBET

SORBET7.50

Rote Johannisbeere Sorbet | Sorbet au groseilles | Red currant sorbet
Dunkle Schokolade Sorbet | Sorbet au chocolat noir | Dark chocolate sorbet

SNACKS

SNACKS | SNACKS

NUSSMISCHUNG, 50G5.50

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, 30G5.50

Zweifel Chips au Paprika
Zweifel Paprika Chips

PRICKELND & KNUSPRIG

BULLES & CROQUANT | BUBBLES & CRUNCH

STRADA EXTRA DRY VIN MOUSSEUX, 2 DL
UND ZWEIFEL CHIPS PAPRIKA, 30G22.00

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.

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
IVA KRÄUTERLIKÖR	29,6 % Vol.	5 cl	12.00
GLACIER SINGLE MALT WHISKY	42 % Vol.	2 cl	15.00

SCHAUMWEINE

MOUSSEUX | SPARKLING WINE

STRADA EXTRA DRY VIN MOUSSEUX (AOC SCHAFFHAUSEN, VON SALIS, MAIENFELD)	2 dl 7,5 dl	18.00 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 3,75 dl	29.00 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

JOHANNISBERG GOLDTROPFU (JOHANNELI FI CHÄLLERI, VISP)	1 dl	8.00
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.		
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

DÔLE GLETSCHERBLÜET (JOHANNELI FI CHÄLLERI, VISP)	1 dl	8.00
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.		
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.		

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.		
JOHANNISBERG GOLDTROPFU (JOHANNELI FI CHÄLLERI, VISP)	5 dl	34.00
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.		

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 dl48.00

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 dl38.00

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 dl65.00

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 dl49.00

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

Une spécialité du canton de Wallis don t 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 lighttannin with a slight around of forest berries.

DÔLE GLETSCHERBLÜET
(JOHANNELI FI CHÄLLERI, VISP)

5 dl36.00

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.

DIGESTIFS

DIGESTIFS | DIGESTIFS

GRAPPA TRIACCA
(FRATELLI TRIACCA, CAMPASCIO)

42 %Vol.2 cl9.00

EAU-DE-VIE DE POIRES WILLIAMINE AOP
(MORAND, MARTIGNY)

43 %Vol.2 cl9.00

CHURER RÖTELI
(FAMILIE ULLIUS, CHUR)

28 %Vol.2 cl9.00

BIERE

BIÈRES | BEER

CALANDA EDELBRÄU

3,3 dl7.00

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 dl7.00

Erfrischender Durstlöscher 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 dl7.00

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 dl7.00

Spezialbier gebraut und abgefüllt in Zermatt.

Bière spéciale brassée et embouteillée à Zermatt.

Special beer brewed and bottled in Zermatt.

MINERAL- UND SÜSSWASSER

EAUX MINÉRALES ET LIMONADES | MINERAL WATER AND LEMONADE

MINERALWASSER PASSUGGER, MIT KOHLENSÄURE Eau minérale Passugger, gazeuse Passugger mineral water, carbonated	5 dl	6.50
MINERALWASSER ALLEGRA, OHNE KOHLENSÄURE Eau minérale Allegra, plate Allegra mineral water, non-carbonated	5 dl	6.50
SCHWEIZER BIO APFELSAFTSCHORLE  Schorle de jus de pomme bio Suisse Swiss organic apple juice schorle	5 dl	6.50
SCHWEIZER BIO EISTEE  Thé glacé bio Suisse Swiss organic ice tea	5 dl	6.50
SCHWEIZER BIO ZITRONENLIMONADE  Limonade de citron bio Suisse Swiss organic lemon lemonade	5 dl	6.50
SCHWEIZER COLA / COLA ZERO  Cola / Cola zero Suisse Swiss Cola / Cola zero	5 dl	6.50
RIVELLA ROT / RED / ROUGE Original swiss softdrink Boisson gazeuse suisse originale	5 dl	6.50

 Hauseigene Bio-Limonaden aus Schweizer Herkunft.
Limonades bio d'origine suisse.
Organic lemonades from Swiss origin.

FRUCHTSÄFTE

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES

MICHEL ORANGE PREMIUM Michel Jus d’orange Michel Orange juice	3,3 dl	7.00
MICHEL TOMATE Michel Jus de tomate Michel Tomato juice	2 dl	6.00
MICHEL TRAUBE NEKTAR Michel Jus de raisin noir Michel Grape juice red	2 dl	6.00

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

Verre incliné
Slanted glas

25.00



SCHRÄGTASSE

Tasse inclinée
Slanted mug

19.00



SCHNEEKUGEL

Boule à neige
Snow globe

23.00



POSTKARTE

nicht frankiert
Carte postale, non affranchi
Postcard, not stamped

4.00



BASEBALLCAP

Casquette de baseball
Baseball cap

21.00



TASCHENMESSER

Couteau de poche
Pocket knife

65.00



MAGNET

Aimant
Magnet

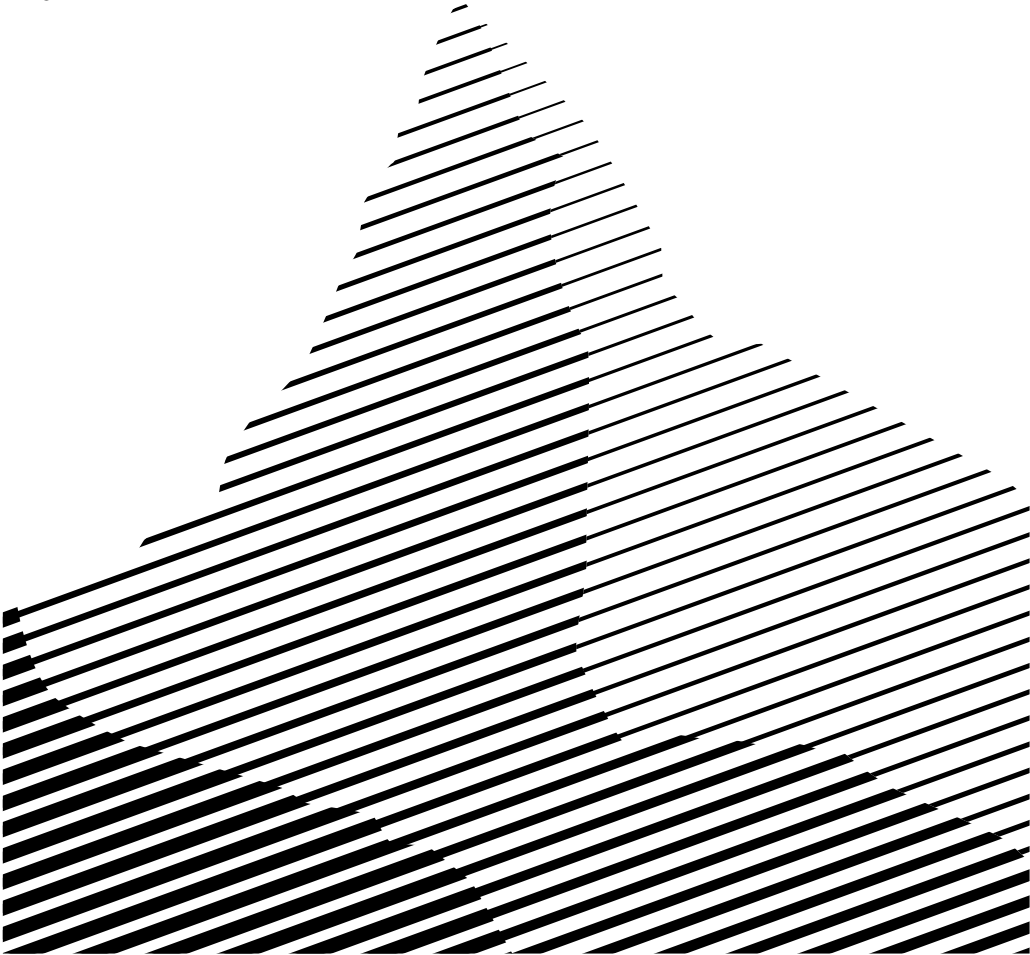
10.00



SONNENBRILLE

Les lunettes de soleil
Sunglasses

15.00



ALLERGENE
ALLERGÈNE | ALLERGENIC

		Gluten Gluten Gluten	Eier Euf 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
VG	Tomaten-Linsen-Dhal Dhal de lentilles aux tomates Tomato-lentil dhal								•			
	Äpler 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	Hausdressing Vinaigrette Home made 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	•						•			•	
	Chicken Tikka Masala Poulet Tikka Masala Chicken Tikka Masala			•								
V	Bündner Capuns Capuns Capuns	•	•	•								
V	Gemüsecurry Curry de légumes Vegetable curry	•		•		•		•	•			
V	Globi Pasta Pâtes au beurre et au fromage Pasta with butter and cheese	•		•								
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 Euf 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
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.

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