



MENU

BUSINESS 1ÈRE

Bon appétit !

TGV Lyria



La Table : un voyage gustatif franco-suisse

La Table est un concept de service à bord unique, illustrant parfaitement la double identité de TGV Lyria. Cette cuisine délicate et inventive reprend les codes de la restauration classique avec des recettes régionales et de saison, des produits de terroir et le mélange des savoir-faire suisse et français.

Une étoile pour éveiller vos sens

TGV Lyria renforce sa collaboration avec Michel Roth, chef français étoilé au sommet de son art (Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France) à la tête du restaurant Bayview de l'Hôtel Président Wilson à Genève, depuis plus de 5 ans. Elu *Romand de l'année 2016* au Gault&Millau, genevois d'adoption, il incarne parfaitement la double identité franco-suisse de TGV Lyria et se réinvite logiquement à bord pour signer ce nouveau menu La Table. En associant sa parfaite maîtrise des classiques du répertoire français à une inspiration créative venue des terroirs helvètes qui lui sont chers, le chef Michel Roth vous transporte, de l'entrée jusqu'au dessert, au coeur d'une expérience sensorielle où les produits de saison sont sublimes avec générosité et simplicité.

Une démarche de restauration durable

En privilégiant un approvisionnement en circuits courts, en sélectionnant le meilleur des produits français et suisses, de saison et à maturité, issus principalement d'une agriculture locale et régionale, TGV Lyria s'engage à proposer une offre de restauration durable et responsable pour répondre aux exigences des voyageurs, qui recherchent des recettes gourmandes et respectueuses de l'environnement.

La Table: eine Gourmetreise durch die Schweiz und Frankreich

«La Table» ist ein einzigartiger Service an Bord, der die internationale Herkunft von TGV Lyria perfekt zum Ausdruck bringt. Diese kreative und auserlesene Küche folgt den Regeln der klassischen Gastronomie, lässt sich von lokalen und saisonalen Rezepten inspirieren, verwendet lokale Produkte und kreiert so eine gelungene Mischung aus schweizerischer und französischer Küche.

Ein Stern, um Ihre Sinne zu verwöhnen

TGV Lyria ist mit Küchenchef Michel Roth, der für seine Kochkunst mit ein Stern ausgezeichnet wurde und unter anderem bei den Wettbewerben Bocuse d'Or und Meilleur Ouvrier de France den Sieg davongetragen hat, eine Partnerschaft eingegangen. Seit nunmehr über fünf Jahren führt er das Restaurant Bayview im Hotel President Wilson in Genf. Der Wahl-Genfer wurde von Gault&Millau zum Romand 2016 ernannt und verkörpert die französisch-schweizerische Kultur von TGV Lyria perfekt. Somit ist es nur logisch, dass er wieder mit an Bord ist und diesmal für das neue Menü «La Table» verantwortlich zeichnet. Der Sternekoch beherrscht das Repertoire der klassisch-französischen Küche virtuos und weiss diese mit seinen kreativen Inspirationen und Schweizer Regionalprodukten, die ihm besonders am Herzen liegen, zu bereichern. Er nimmt Sie von der Vorspeise bis zum Dessert mit auf eine sinnlichkulinarische Reise, auf der mit viel Leidenschaft und Authentizität das Beste aus saisonalen Produkten geholt wird.

Wir setzen auf eine nachhaltige Verpflegung

TGV Lyria bevorzugt kurze Beschaffungswege und setzt auf erstklassige saisonale und reife Produkte von vorwiegend lokalen und regionalen schweizerischen und französischen Landwirtschaftsbetrieben. Daher verschreiben wir uns auch einem nachhaltigen und verantwortungsbewussten Verpflegungsangebot, um so den Ansprüchen der Reisenden gerecht zu werden, die nach schmackhaftem Essen im Einklang mit der Natur verlangen.

La Table: a culinary journey to France and Switzerland

La Table is a unique on-board service concept, perfectly illustrating the dual French-Swiss identity of TGV Lyria. This delicate and inventive cuisine takes up the tradition of classic regional and seasonal dishes using local produce, and combining Swiss and French culinary expertise.

One star to delight your taste buds

TGV Lyria reinforced its partnership with French chef Michel Roth, holder of one Michelin star (Bocuse d'Or and Meilleur Ouvrier de France), who has been head of the Bayview Restaurant at the Hotel President Wilson in Geneva for more than five years. Honoured as Western Swiss person of the year in 2016 by Gault&Millau, and at home in Geneva, Michel Roth perfectly embodies the dual French-Swiss identity of TGV Lyria. It therefore makes sense to re-invite him on board, this time to endorse the new La Table menu. Combining his flawless command of French culinary classics with creative inspiration drawn from the Swiss local products that are dear to his heart, chef Michel Roth transports you to a sensory experience where seasonal products are transformed with imagination and simplicity, from the starter to the dessert.

A sustainable catering approach

We favour short supply chains for procurement and select the best French and Swiss products in terms of seasonality and ripeness, mainly from local and regional agriculture. TGV Lyria is thereby committed to offering a sustainable and responsible catering range to meet the requirements of passengers who are looking for gourmet recipes that respect the environment.





Petit déjeuner

Frühstück

Breakfast

Menu 1

Flan de Comté et Emmental Suisse,
tomate grappe rôtie au thym, mini rattes rôties au persil frais ³⁻⁵
Jambon sec, St Florentin et persil frais ⁵

*Comté-Käse und Emmentaler Flan, geröstete Rispen-tomate mit Thymian
und gebratene Mini-Rettiche mit frischer Petersilie
Rohschinken, Saint-Florentin-Käse und frische Petersilie*

*Comté and Swiss Emmental pudding, roasted vine tomato with thyme,
roasted baby potatoes and fresh parsley
Dry-cured ham, St Florentin cheese and fresh parsley*

ou | oder | or

Marmelade rhubarbe et framboise, amandine au beurre demi-sel ¹⁻³⁻⁵⁻⁸

Semoule fine au lait d'amande, coulis d'abricot ¹⁻⁵⁻⁸

*Erdbeer-Rhabarber-Kompott, Mandelgebäck mit leicht gesalzener Butter
Mandelmilch-Griessbrei mit Aprikosencoulis*

*Rhubarb and raspberry jam, almond cake made with slightly salted butter
Creamy semolina made with almond milk, apricot sauce*

Menu 2

Cake tomates séchées, courgettes, champignons de Paris sautés ¹⁻³⁻⁵⁻⁸

Mousse de saumon fumé sur pain noir ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹²

*Cake mit getrockneten Tomaten und Zucchini mit gebratenen Champignons
Räucherlachs-Mousse auf Schwarzbrot*

*Sun-dried tomato loaf, courgettes, sautéed white mushrooms
Smoked-salmon mousse on dark rye bread*

ou | oder | or

Marmelade d'abricot au gingembre, granola ⁸⁻¹³⁻¹⁴

Yaourt grecque, cubes de pêches, granola tournesol,
courges et amandes au sirop d'orgeat ⁵⁻⁸

*Aprikosen-Ingwer-Kompott, Granola
Griechischer Joghurt, Pfirsichstücke, Granola aus Mandeln,
Sonnenblumen- und Kürbiskernen und Gerstensirup*

*Apricot jam with ginger, granola
Greek yoghurt, peach pieces, almond granola, sunflower
and pumpkin seeds, almond syrup*

Petit déjeuner

Frühstück

Breakfast

Menu 3

Tortilla de pomme de terre, saucisse de veau et volaille ³⁻⁵
Toast de fromage frais de chèvre, julienne de jambon sec ¹⁻⁵

*Kartoffel-Tortilla, Kalbfleisch- und Geflügelwurst
Toast mit Ziegenfrischkäse und Rohschinkenstreifen*

*Potato tortilla, veal and chicken sausage
Goat's-milk cottage cheese and dry-cured ham stripes on toasted bread*

ou | oder | or

Oreillons d'abricots rôtis à la cardamome, mini madeleine ¹⁻³⁻⁵

Lassi de betterave rouge et fraise, granola ⁵⁻⁸⁻¹³⁻¹⁴

*Gebratene Aprikosenhälften mit Kardamom, Mini-Madeleine
Randen-Erdbeer-Lassi, Granola*

*Roasted apricot halves with cardamom, mini madeleine
Beetroot and strawberry lassi, granola*

Tous les petits déjeuners sont accompagnés de viennoiseries, pain et confiture

*Alle Frühstücke beinhalten Gebäck, Brot und Marmelade begleitet
All breakfasts are accompanied by pastries, bread and jam*

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

Sodas et jus de fruits | Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

Chocolat chaud | heiße Schokolade | Hot chocolate

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens:
/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Œuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de soufre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja
11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque
/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja
11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere
/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya
11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc

Viande d'origine France | Fleisch aus Frankreich | Meat from France



Menu du chef français
Kreation des französischen Kochs
French chef's menu

Michel Roth



Menu **1**

Caviar de courgette, courgettes rôties aux écorces de citron ⁵

Zucchini-Kaviar, gebratene Zucchini mit Zitronenschale
Courgette caviar, roasted courgettes with lemon zest

Epaule d'agneau confite en effiloché, bayaldi de légumes (courgettes, aubergines, tomates, poivrons rouges et jaunes, herbes de Provence) ¹⁻⁶

Lammschulter-Confit, Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Tomaten, rote und gelbe Peperoni, Kräuter der Provence)

Shredded confit lamb shoulder, layered vegetables (courgettes, aubergines, tomatoes, red and yellow peppers, herbes de Provence)

ou | oder | or

Saumon rôti au sel fumé, déclinaison de fenouil, kiwi grillé, sauce vin blanc ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻¹⁶

Gebratener Lachs mit Räuchersalz, Fenchelvariation, gegrillter Kiwi, Weisswein-Sauce
Smoked-salt roasted salmon, fennel purée, grilled kiwi, white-wine sauce

ou | oder | or

Risotto d'artichauts aux olives et copeaux de vieux Gruyère, pickles d'abricots, artichaut mariné ⁵⁻⁶

Artischocken-Risotto mit Oliven und Spänen von reifem Gruyère-Käse, Aprikosen-Pickles und marinierter Artischocke

Artichoke risotto with olives and shavings of aged Gruyère cheese, pickled apricots, marinated artichoke

Cantal, Appenzeller, noix ⁵⁻¹³

Cantal, Appenzeller, Nüsse
Cantal, Appenzeller, walnut

Tarte aux mirabelles ¹⁻³⁻⁵

Tarte aux Mirabelles
Mirabelle plum tart

ou | oder | or

Marmelade rhubarbe et framboise, amandine au beurre demi-sel ¹⁻³⁻⁵⁻⁸

Erdbeer-Rhabarber-Kompott, Mandelgebäck mit leicht gesalzener Butter
Rhubarb and raspberry jam, almond cake made with slightly salted butter

Menu du chef français
Kreation des französischen Kochs
French chef's menu

Michel Roth



Menu **2**

Pomodoro, œuf poché, copeaux de parmesan et persil ciselé ¹⁻³⁻⁵

Tomatengemüse, pochiertes Ei, Parmesanspäne und gehackte Petersilie
Poached egg on a thick tomato sauce, parmesan shavings and chopped parsley

Moelleux de veau, beurre pistaché, petits pois, oignons blancs, haricots plats, haricots verts, rhubarbe confite et jus de veau corsé ¹⁻⁵⁻⁶⁻¹³

Zartes Kalbfleisch, Pistazienbutter, Erbsen, weisse Zwiebeln, zweierlei Bohnen, kandierter Rhabarber und kräftiger Kalbsjus

Veal fillet, pistachio butter, peas, white onions, runner beans, green beans, candied rhubarb and a rich veal sauce

ou | oder | or

Efeuillé de cabillaud et brandade, crème d'aioli (ail noir jardin du midi), gratin de courgette jaune et verte ¹⁻³⁻⁵⁻⁸

Brandade und Scheiben vom Kabeljau, Aioli-Creme (schwarzer Gartenknoblauch aus dem Midi), Gratin von grünen und gelben Zucchini
Brandade with flaked cod, black garlic cream, gratin of yellow and green courgettes

ou | oder | or

Tortellini verdi ricotta épinard, crème de parmesan, vierge de tomate aux olives ¹⁻³⁻⁵

Tortellini Verdi mit Ricotta und Spinat, Parmesan-Crème, Tomaten-Oliven-Dressing
Spinach and ricotta tortellini verdi, parmesan cream, tomatoes and olives sauce

Tête de moine, Beaufort, chutney de mirabelle ⁵

Tête de Moine, Beaufort, Mirabellen-Chutney | Tête de moine, Beaufort, mirabelle plum chutney

Tarte pistache abricot ¹⁻³⁻⁵⁻⁸⁻¹³

Pistazien-Aprikosen-Tarte | Apricot and pistachio tart

ou | oder | or

Marmelade d'abricot au gingembre, granola ⁸⁻¹³⁻¹⁴

Aprikosen-Ingwer-Kompott, Granola
Apricot jam with ginger, granola



Menu du chef français
Kreation des französischen Kochs
French chef's menu

Michel Roth



Menu **3**

**Salade de betterave chioggia aux pêches
et raisins secs, julienne d'Emmental Suisse ⁵**

Salat von Chioggia-Randen mit Pfirsichen, Rosinen und Emmentalerstreifen
Chioggia beetroot salad with peaches and raisins, topped with shavings of Swiss Emmental cheese

**Biscuit de volaille, jus de volaille au citron, pomme de terre grenaille,
épinards tombés et tomate cerise rôtie ³⁻⁵**

Geflügelterrine, Geflügeljus mit Zitronen, gebackene Kartoffeln,
gedünsteter Spinat und gebackene Kirschtomaten

Chicken meatloaf, chicken and lemon sauce, baked potatoes,
steamed spinach and roasted cherry tomatoes

ou | oder | or

**Gambas rôties, jus de gambas à l'estragon,
risotto de champignons, artichaut tige en barigoule ²⁻³⁻⁵**

Gebatene Gambas, Gambasjus mit Estragon,
Champignon-Risotto, gestielte Artischocke à la Barigoule

Roasted prawns, prawn and tarragon jus, mushroom risotto, braised artichoke stem

ou | oder | or

**Courgette farcie, crème de Gruyère Suisse, tranches d'aubergines,
tomate cerise, mini gnocchi, coulis Virgin Bloody Mary ¹⁻⁵**

Gefüllte Zucchini, Gruyère-Crème, Auberginenscheiben,
Kirschtomaten, Mini-Gnocchi, «Virgin Bloody Mary»-Sauce

Stuffed zucchini, Swiss Gruyère cream, sliced aubergine,
cherry tomatoes, baby gnocchi, Virgin Bloody Mary sauce

Emmental Suisse, chèvre cendré, abricot sec ⁵

Schweizer Emmentaler, geräucherter Ziegenkäse, getrocknete Aprikose
Swiss Emmental, ash goat's cheese, dried apricot

Tartelette framboise, crème d'anis ¹⁻³⁻⁵

Himbeertartelette mit Anis-Crème | Raspberry tartlet, aniseed cream

ou | oder | or



Oreillons d'abricots rôtis à la cardamome, mini madeleine ¹⁻³⁻⁵

Sautierte Aprikosenhälften mit Kardamom, Mini-Madeleine
Cardamom-roasted apricot halves, mini madeleine



Champagne
Champagne Pannier

Vins
Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Vaud – La Côte AOC – Château de Lully « Grand Cru de Morges » Chasselas 
Beaujolais Blanc - AOC Beaujolais - Mommessin « Grandes Mises » Chardonnay 

ROUGES | ROT | RED

Genève AOC « Cave de Genève - Belles Filles » Pinot Noir 
Cru du Beaujolais - AOC Chenas - Domaine de Rochemur - Gamay 

Demandez notre sélection du moment

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

Bières artisanales
Craft Beer | Craft beers 33cl

Mocktail sans alcool, sélection du moment
Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

Sodas et jus de fruits | Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

Chocolat chaud | heiße Schokolade | Hot chocolate

*Choix du plat sous réserve de disponibilité
Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens:
/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Œuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céréli 7 Dioxyde de soufre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja
11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque
/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja
11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere
/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya
11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc

Viande d'origine France | Fleisch aus Frankreich | Meat from France



Collation
Snack

Menu **1**

Marmelade rhubarbe et framboise, amandine au beurre demi-sel ¹⁻³⁻⁵⁻⁸

*Erdbeer-Rhabarber-Kompott, Mandelgebäck mit leicht gesalzener Butter
Rhubarb and raspberry jam, almond cake made with slightly salted butter*

Accompagnée d'une proposition salée ou sucrée

*Serviert mit einer salzigen oder süssen Beilage
Served with a sweet or savoury snack*

Croque jambon, Comté et tomates

Tartelette chutney rhubarbe framboise ¹⁻³⁻⁵⁻¹⁴

*Überbackener Toast mit Schinken, Comté-Käse und Tomaten
Tartelette Chutney Rhabarbe Framboise*

*Ham toastie with Comté cheese and tomatoes
Raspberry Rhabarb Chutney Tartlet*

ou | oder | or

Mousse violette ⁵

*Mousse mit Veilchengeschmack
Violet flavor mousse*

Collation
Snack

Menu **2**

Marmelade d'abricot au gingembre, granola ⁸⁻¹³⁻¹⁴

*Aprikosen-Ingwer-Kompott, Granola
Apricot jam with ginger, granola*

Accompagnée d'une proposition salée ou sucrée

*Serviert mit einer salzigen oder süssen Beilage
Served with a sweet or savoury snack*

Cake tomate, épinard, graines de courge

Houmous tomate confite et asperges vertes ¹⁻³⁻⁵⁻⁸⁻¹⁴

*Cake mit Tomaten, Spinat und Kürbiskernen
Confit-Tomaten-Hummus und grüner Spargel*

*Tomato, spinach and pumpkin-seed loaf
Confit tomato hummus and green asparagus*

ou | oder | or

Mousse cassis ⁵

*Mousse aus schwarzen Johannisbeeren
Blackcurrant mousse*



Collation Snack

Menu 3

Oreillons d'abricots rôtis à la cardamome, mini madeleine ¹⁻³⁻⁵

*Gebatene Aprikosenhälften mit Kardamom, Mini-Madeleine
Cardamom-roasted apricot halves, mini madeleine*

Accompagnée d'une proposition salée ou sucrée

*Serviert mit einer salzigen oder süssen Beilage
Served with a sweet or savoury snack*

Quiche artichaut, poivrons jaune, tomatade Tartelette de saumon fumé ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰⁻¹²

*Quiche mit Artischocken, gelber Peperoni und Tomaten-Tapenade
Räucherlachs-Törtchen*

*Artichoke quiche, yellow peppers, tomato tapenade
Smoked salmon tartlet*

ou | oder | or



Mousse Mascarpone, coulis de mirabelles ⁵

*Mascarpone-Mousse, Mirabellen-Coulis
Mascarpone mousse, Mirabelle plum coulis*



Champagne Champagne Pannier

Vins Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Vaud – La Côte AOC – Château de Lully « Grand Cru de Morges » Chasselas 
Beaujolais Blanc - AOC Beaujolais - Mommessin « Grandes Mises » Chardonnay 

ROUGES | ROT | RED

Genève AOC « Cave de Genève - Belles Filles » Pinot Noir 
Cru du Beaujolais - AOC Chenas - Domaine de Rochemur - Gamay 

Demandez notre sélection du moment

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

Bières artisanales Craft Bier | Craft beers 33cl

Mocktail sans alcool, sélection du moment

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

Sodas et jus de fruits | Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

Chocolat chaud | heiße Schokolade | Hot chocolate

*Choix du plat sous réserve de disponibilité

Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens:

/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Œuf 4 Poisson 5 Lait 6 Cèleri 7 Dioxyde de soufre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja
11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque
/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja
11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere
/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya
11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc

Viande d'origine France | Fleisch aus Frankreich | Meat from France

**Bon appétit,
bon voyage**

*Guten Appetit,
gute Reise*

*Enjoy your meal,
and have a good trip*



