

# MENU BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>



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. Élu *Romand de l'année 2016* au Gault&Millau, genevois d'adoption, il incarne parfaitement la double identité franco-suisse de TGV Lyria et se réinvente 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 helvétiques qui lui sont chers, le chef Michel Roth vous transporte, de l'entrée jusqu'au dessert, au cœur d'une expérience sensorielle où les produits de saison sont sublimés 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.



A handwritten signature in black ink, reading "Michel Roth".

## **Petit déjeuner** | Frühstück | Breakfast

### menu 1

**Tortilla de pomme de terre, tomate et basilic, poivrons rouges et jaunes rôtis, duxelles de champignons et ciboulette<sup>1-3-5</sup>**  
**Emincé de volaille, pêche rôtie, fromage frais persillé<sup>5</sup>**

*Tortilla aus Kartoffeln, Tomaten und Basilikum, geröstete rote und gelbe Peperoni, Champignon-Duxelles und Schnittlauch*

*Tortilla omelette with potato, tomato and basil, roasted red and yellow peppers, mushroom duxelles and chives*

ou  
oder  
or

**Cubes de melon, thé à la menthe et gingembre**  
**Bircher muesli au miel et framboises<sup>1-5-11-13</sup>**

*Melonenwürfel, Pfefferminztee mit Ingwer  
Honig-Himbeer-Birchermüesli*

*Cubes of melon, mint and ginger tea  
Honey and raspberry Bircher muesli*

---

### menu 2

**Œuf brouillé persil, lard rôti au romarin, tomate cerise<sup>3-5</sup>**  
**Toast de fromage frais à l'aneth, saumon fumé<sup>4-5</sup>**

*Rührei mit Petersilie, gerösteter Speck mit Rosmarin und Kirschtomaten  
Toast mit Dill-Frischkäse und Räucherlachs*

*Scrambled eggs with parsley, grilled streaky bacon with rosemary, cherry tomato  
Cream cheese on toast with dill, smoked salmon*

ou  
oder  
or

**Moelleux amande, marmelade de pêche et abricot, ½ abricot rôti au thym<sup>1-3-5-8</sup>**  
**Mousse fromage blanc au sirop d'érable, granola quinoa soufflé,  
graines de lin et flocon d'avoine<sup>1-3-5-8</sup>**

*Mandelkuchen, Pfirsich- und Aprikosenmarmelade, geröstete Aprikosenhälfte mit Thymian  
Quarkmousse mit Ahornsirup, Granola aus gepuffter Quinoa, Leinsamen und Haferflocken*

*Almond cake, peach and apricot compote, ½ roasted apricot with thyme  
Fromage blanc mousse with maple syrup, puffed quinoa granola, flaxseeds and oats*



menu **3**

**Flan de Comté et Emmental Suisse, ½ tomate rôtie au thym,  
poêlée de champignons et persil frais<sup>5</sup>  
Bresaola, Saint Florentin<sup>5</sup>**

*Flan mit Comté-Käse und Schweizer Emmentaler, geröstete Tomatenhälften  
aus dem Ofen mit Thymian und sautierte Pilze mit frischer Petersilie  
Bresaola (luftgetrockneter Schinken aus Italien), Saint-Florentin  
(Käsespezialität aus der Bourgogne)*

*Comté and Swiss Emmental flan, ½ roasted tomato with thyme,  
sautéed mushrooms and fresh parsley  
Bresaola, Saint Florentin cheese*

ou  
oder  
or

**Marmelade de griotte, granola, cajou, amande et spéculos<sup>1-10-11-13</sup>  
Panna cotta coco, tartare et coulis d'ananas<sup>5</sup>**

*Sauerkirschkompott, Granola, Cashewnüsse, Mandeln und Spekulatius  
Kokos-Panna-cotta mit Ananas-Tartar und Ananas-Coulis*

*Morello cherry compote, granola, cashew nuts, almonds and speculoos  
Coconut panna cotta, pineapple tartare and pineapple coulis*

---

Tous les petits déjeuners sont accompagnés de :  
Alle Frühstücke beinhalten | All breakfasts are accompanied by:

**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

---

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

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

**Michel Roth**



**Pomodoro, œuf mollet, sauce vierge** <sup>1-3</sup>

*Pomodoro, pochiertes Ei, Sauce Vierge*

*Tomato, soft-boiled egg, sauce vierge*

---

**Parmentier de canard, oignons confits, aubergines, raisins secs,  
jus de grenade et coriandre, purée de pomme de terre, quartier de pêche  
rôti à la mélasse de grenade** <sup>5-6</sup>

*Enten-Parmentier mit karamellisierten Zwiebeln, Auberginen, Rosinen, Granatapfel- und  
Koriander-Jus, Kartoffelpüree und gebratener Pfirsichspalte mit Granatapfel-Melasse  
Duck confit Parmentier, onion confit, aubergine, raisins, pomegranate and coriander jus,  
topped with mashed potato, quarter of roasted peach with pomegranate syrup*

ou | oder | or

**Filet de cabillaud, linguine à l'huile d'olive et citron,  
sifflet de courgette, aubergine, sauce vierge** <sup>1-4</sup>

*Kabeljaufilet auf Linguine in Zitronenolivenöl, Zucchettisticks und Auberginen, angereichert mit Sauce Vierge  
Fillet of cod, linguine with lemon and olive oil, sliced courgette, aubergine, sauce vierge*

ou | oder | or

**Risotto d'orge perlé, coulis d'asperges et verveine,  
asperges vertes, copeaux de Parmesan** <sup>1-5</sup>

*Rollgerstenrisotto mit Coulis aus grünem Spargel und Eisenkraut,  
grünem Spargel und gehobeltem Parmesan  
Pearl barley risotto, asparagus and verbena coulis,  
green asparagus, Parmesan shavings*

---

**Soumaintrain, Comté** <sup>5</sup>

*Soumaintrain (Kuhmilchkäse aus Yonne und Aube),*

*Comté (Hart-Rohmilchkäse aus Franche-Comté)*

*Soumaintrain (Cow's milk cheese from Yonne and Aube),*

*Comté (Cow's milk cheese from Franche-Comté)*

---

**Entremet chocolat framboise** <sup>1-3-5-10</sup>

*Himbeer-Schoko-Schnitte*

*Chocolate and raspberry mousse cake*

ou | oder | or

**Cubes de melon, thé à la menthe et gingembre**

*Melonenwürfel, Pfefferminztee mit Ingwer*

*Cubes of melon, mint and ginger tea*



**Champagne**  
Pannier

**Vins**  
Weine | Wines

**BLANCS | WEISS | WHITE**  
Genève – Chardonnay « Belles filles »  
Bourgogne – Sauvignon blanc – Saint-Bris « Moreau »

**ROUGES | ROT | RED**  
Valais – Pinot noir / Gamay « Chanteauvieux »  
Beaujolais / Moulin à vent – Gamay « Grandes mises »

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

**Spiritueux**  
Spirituosen | Spirits  
Williamine Morand (Poire)  
Cognac Camus VSOP

**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

\*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 Oeuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de souffre 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

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

**Michel Roth**



**Houmous de poivrons rouges rôti, poivrons rouges et jaunes, roquette<sup>14</sup>**

*Hummus aus gerösteter roter Peperoni mit roter und gelber Peperoni und Rucola*

*Roasted red pepper hummus, red and yellow peppers, rocket*

---

**Filet de volaille en panure d'olive noire, polenta au citron confit,  
rougaille aux oignons doux<sup>5</sup>**

*Pouletfilet in schwarzer Olivenpanade, dazu Polenta mit kandierten Zitronen  
und Rougaille aus milden Zwiebeln*

*Chicken breast with black olive breadcrumbs, confit lemon polenta,  
sweet onion rougaille*

ou | oder | or

**Escalope de saumon, jus de gambas au basilic, fondue de poireaux, fenouil et  
artichaut, ¼ d'artichaut tige rôti à l'huile d'olive<sup>1-2-4-5-6</sup>**

*Lachsfilet, Garnelensauce mit Basilikum mit in Olivenöl gedünstetem Lauch,*

*Fenchel, Artischocken und einer 1/4 in Olivenöl gerösteten Artischocke*

*Salmon escalope, prawn sauce with basilic, leek, fennel and artichoke fondue,  
1/4 roasted artichoke in olive oil*

ou | oder | or

**Poêlée d'épeautre et romarin, crème de parmesan, aubergine,  
tomate et copeaux de Parmesan<sup>1-5</sup>**

*Dinkelpfanne mit Rosmarin, Parmesan-Creme, Aubergine,*

*Tomaten und gehobeltem Parmesan*

*Sautéed spelt and rosemary, Parmesan cream, aubergine,  
tomato and Parmesan shavings*

---

**Tête de moine, bouchon de chèvre**

*Tête de Moine (Schweizer Halbhartkäse), Ziegenkäserolle | Tête de Moine, goat's cheese log*

---

**Tarte cerises<sup>1-3-5-8</sup>**

*Kirsch-Tarte*

*Cherry tart*

ou | oder | or

**Moelleux amande, marmelade de pêche et abricot, ½ abricot rôti au thym<sup>1-3-5-8</sup>**

*Mandelkuchen, Pfirsich- und Aprikosenmarmelade, geröstete Aprikosenhälfte mit Thymian*

*Almond cake, peach and apricot compote, ½ roasted apricot with thyme*



**Champagne**  
Pannier

**Vins**  
Weine | Wines

**BLANCS | WEISS | WHITE**  
 Genève – Chardonnay « Belles filles »  
 Bourgogne – Sauvignon blanc – Saint-Bris « Moreau »

**ROUGES | ROT | RED**  
 Valais – Pinot noir / Gamay « Chanteauvieux »  
 Beaujolais / Moulin à vent – Gamay « Grandes mises »

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

**Spiritueux**  
Spirituosen | Spirits  
 Williamine Morand (Poire)  
 Cognac Camus VSOP

**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

\*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 Oeuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de souffre 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

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

**Michel Roth**



**Salade de betterave Chioggia, pamplemousse, persil ciselé**

*Chioggia-Randen-Salat mit Grapefruit und gehackter Petersilie*

*Chioggia beetroot salad, grapefruit, finely chopped parsley*

**Mignon de porc rôti, Mozzarella et chorizo, jus de tapenade noire, gratin de courgettes et copeaux de parmesan <sup>1-3-5-6</sup>**

*Gebratenes Schweinefilet mit Mozzarella und Chorizo in schwarzem*

*OlivenTapenaden-Jus, dazu Zucchettigratin und gehobelter Parmesan*

*Roast pork tenderloin, mozzarella and chorizo, black tapenade jus,*

*courgette gratin and Parmesan shavings*

ou | oder | or

**Gambas rôties, coulis de crustacés à l'estragon, tombée d'échalotes, tomate et riz rouge, pousses d'épinard <sup>1-2-4-5-6</sup>**

*Gebratene Riesengarnelen in Estragon-Krustentier-Coulis mit gerösteten Schalotten,*

*Tomaten, rotem Reis und Baby-Spinat*

*Grilled king prawns, shellfish and tarragon coulis, fried shallots,*

*tomatoes and red rice, baby spinach*

ou | oder | or

**Tian de légumes, coulis de pesto rouge aux amandes, crumble à l'Emmental Suisse, cubes de polenta <sup>1-3-5-8</sup>**

*Gemüsegratin mit Roter-Pesto-Mandel-Coulis und Schweizer-Emmentaler-Crumble, dazu Polentawürfel*

*Vegetable tian, red pesto coulis with almonds, Swiss emmental crumble, polenta cubes*

**Brie, Dôme de chèvre**

*Brie, Ziegenkäsekuppel | Brie, goat's cheese dome*

**Clafoutis fraise, rhubarbe et framboise <sup>1-3-5-8</sup>**

*Himbeer-Rhabarber-Clafoutis*

*Strawberry, raspberry and rhubarb clafoutis*

ou | oder | or

**Marmelade de griotte, granola, cajou, amande et spéculos <sup>1-10-11-13</sup>**

*Sauerkirschmarmelade, Granola, Cashewnüsse, Mandeln und Spekulatius*

*Morello cherry marmalade, granola, cashew nuts, almonds and speculoos*



**Champagne**  
Pannier

**Vins**  
Weine | Wines

**BLANCS | WEISS | WHITE**  
 Genève – Chardonnay « Belles filles »  
 Bourgogne – Sauvignon blanc – Saint-Bris « Moreau »

**ROUGES | ROT | RED**  
 Valais – Pinot noir / Gamay « Chanteauvieux »  
 Beaujolais / Moulin à vent – Gamay « Grandes mises »

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

**Spiritueux**  
Spirituosen | Spirits  
 Williamine Morand (Poire)  
 Cognac Camus VSOP

**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

\*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 Céleri 7 Dioxyde de souffre 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

**Collation** | Snack

**Cubes de melon, thé à la menthe et gingembre**

*Melonenwürfel, Pfefferminztee mit Ingwer*

*Cubes of melon, mint and ginger tea*

**Accompagnée d'une proposition salée ou sucrée**

*Serviert mit einer salzigen oder süßen Beilage*

*Served with a sweet or savoury snack*

Polenta moelleuse aux tomates rôties,  
salsa d'olives marinées aux herbes  
Bruschetta toastée à l'huile d'olive,  
caviar d'aubergine, saumon et aneth<sup>1-4-5</sup>  
*Cremige Polenta mit gerösteten Tomaten  
und einer Salsa aus kräutermarinierter Oliven  
Olivenöl getoastete Bruschetta,  
Auberginenkaviar, Lachs und Dill*  
*Creamy polenta with roasted tomatoes,  
herb-marinated olive salsa  
Bruschetta with olive oil,  
aubergine caviar, salmon and dill*

ou | oder | or

**Mousse chocolat, granola et amandes** 3-5-8-10-11-14

*Schokoladen-Mousse mit Mandelgranola*

*Chocolate mousse with granola and almonds*



**Champagne**  
Pannier

**Vins**  
Weine | Wines

**BLANCS | WEISS | WHITE**  
 Genève – Chardonnay « Belles filles »  
 Bourgogne – Sauvignon blanc – Saint-Bris « Moreau »

**ROUGES | ROT | RED**  
 Valais – Pinot noir / Gamay « Chanteauvieux »  
 Beaujolais / Moulin à vent – Gamay « Grandes mises »

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

**Spiritueux**  
Spirituosen | Spirits  
 Williamine Morand (Poire)  
 Cognac Camus VSOP

**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

\*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 Oeuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de souffre 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

**Collation** | Snack

**Moelleux amande, marmelade de pêche et abricot,**

**½ abricot rôti au thym** 1-3-5-8

*Mandelkuchen, Pfirsich- und Aprikosenmarmelade,*

*geröstete Aprikosenhälfte mit Thymian*

*Almond cake, peach and apricot compote,*

*½ roasted apricot with thyme*

**Accompagnée d'une proposition salée ou sucrée**

*Serviert mit einer salzigen oder süßen Beilage*

*Served with a sweet or savoury snack*

**Wraps pesto de roquette, œuf mimosa, tomate, parmesan**

**Pain polaire, rillettes de thon aux olives** 1-3-4-11-12

*Rucolapesto-Wraps; Mimosenei, Tomate, Parmesan*

*Tunnbröd-Thunfischrillette mit Oliven*

*Cherrytomaten, in Olivenöl getoastete Bruschetta,*

*Rocket pesto wraps, mimosa egg, tomato, parmesan*

*Swedish flatbread with tuna and olive rillettes*

ou | oder | or

**Mousse citron** 5

*Zitronen-Mousse*

*Lemon mousse*



**Champagne**  
Pannier

**Vins**  
Weine | Wines

**BLANCS | WEISS | WHITE**  
 Genève – Chardonnay « Belles filles »  
 Bourgogne – Sauvignon blanc – Saint-Bris « Moreau »

**ROUGES | ROT | RED**  
 Valais – Pinot noir / Gamay « Chanteauvieux »  
 Beaujolais / Moulin à vent – Gamay « Grandes mises »

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

**Spiritueux**  
Spirituosen | Spirits  
 Williamine Morand (Poire)  
 Cognac Camus VSOP

**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

\*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 Céleri 7 Dioxyde de souffre 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

## **Collation** | Snack

**Marmelade de griotte, granola, cajou,  
amande et spéculos** 1-10-11-13  
*Sauerkirschmarmelade, Granola,  
Cashewnüsse, Mandeln und Spekulatius  
Morello cherry compote, granola, cashew nuts,  
almonds and speculoos*

### **Accompagnée d'une proposition salée ou sucrée** *Serviert mit einer salzigen oder süßen Beilage Served with a sweet or savoury snack*

**Quiche tomate, courgette et parmesan  
Mini tartelette houmous de poivron** 1-3-5-10-14  
*Tomaten-Zucchini-Parmesan-Quiche  
Mini-Pepperoni-Hummus-Tartelette  
Tomato, courgette and parmesan quiche  
Mini tartelette with pepper hummus*

ou | oder | or

**Mousse mascarpone, coulis fruits rouges** 5  
*Mascarpone-Mousse mit Beeren-Coulis  
Mascarpone mousse with red fruit coulis*



**Champagne**  
Pannier

**Vins**  
Weine | Wines

**BLANCS | WEISS | WHITE**  
 Genève – Chardonnay « Belles filles »  
 Bourgogne – Sauvignon blanc – Saint-Bris « Moreau »

**ROUGES | ROT | RED**  
 Valais – Pinot noir / Gamay « Chanteauvieux »  
 Beaujolais / Moulin à vent – Gamay « Grandes mises »

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

**Spiritueux**  
Spirituosen | Spirits  
 Williamine Morand (Poire)  
 Cognac Camus VSOP

**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

\*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 Oeuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de souffre 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

**Bon appétit,  
bon voyage**

*Guten Appetit,  
gute Reise*

*Enjoy your meal,  
and have a good trip*



