



KAFFEE

CAFÉ
COFFEE





NESPRESSO

Nespresso ist der perfekte Partner für die Excellence Class im Glacier Express, die das Erlebnis Ihrer Gäste mit einer aussergewöhnlichen Tasse Kaffee ausklingen lassen wollen. Genau wie einem Spitzenkoch, so geht es auch Nespresso darum, ihre Gäste mit dem Feinsten zu verwöhnen. Der Nespresso-Kaffee bildet den krönenden Abschluss zu einem exquisiten Essen und einen wunderbaren Abgang.

Nespresso est le partenaire idéal de la Excellence Class dans Glacier Express qui aspirent à offrir à leurs clients une expérience café incomparable. Nespresso et les grands chefs recherchent des produits de qualité supérieure pour satisfaire leurs hôtes. Soigneusement sélectionnés, les Grands Crus Nespresso prolongent le plaisir d'un repas exquis, procurant à vos hôtes une impression d'excellence durable.

Nespresso is the perfect partner for the Excellence Class in the Glacier Exoress that strive to enhance their guests experience through a exceptional cup of coffee. Both Nespresso and top chefs seek the highest quality products to satisfy their guests. Carefully selected Nespresso Grands Crus prolong the pleasure of an exquisite meal, leaving your guests with a lasting impression of excellence.



LUNGO DECAFFEINATO

AUSGEWOGEN UND KOMPLEX

Ein ausgewogener entkoffeinierter Kaffee, bestehend aus einer raffinierten Mischung separat gerösteter Arabicas, wobei die südamerikanischen die gerösteten Getreide- und süßeren Noten und die ostafrikanischen die zarten Blumenaromen beitragen.

ÉQUILIBRÉ ET COMPLEXE

Mélange complexe d'Arabicas torréfiés d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est, Lungo Decaffeinato est un café décaféiné équilibré qui associe une belle note grillée à une subtile note fleurie, le tout relevé de toute la subtilité et des touches florales des Arabicas d'Afrique de l'Est.

BALANCED AND COMPLEX

Lungo Decaffeinato is a balanced decaffeinated coffee made from a complex blend of separately roasted South American and East African Arabicas, combining toasted cereal and sweet notes with all the subtlety and floral hints of East African Arabicas.



4



LUNGO FORTE

ELEGANT UND GERÖSTET

Eine komplexe Mischung von süd- und mittelamerikanischen Arabicas, ist der Lungo Forte von intensiven Röstnoten und einem Hauch von Früchten geprägt.

GRILLÉ ET FRUITÉ

Mélange complexe d'Arabicas d'Amérique du Sud et Centrale, *Lungo Forte* renferme d'intenses notes torréfiées aux subtils arômes fruités. À déguster dans une tasse Lungo, avec ou sans lait.

ELEGANT AND ROASTED

complex blend of South and Central American Arabicas, *Lungo Forte* holds intense roasted notes with a subtle hint of fruit.



7



ESPRESSO FORTE

RUND UND AUSGEWOGEN

Ausschliesslich aus süd- und mittelamerikanischen Arabicas hergestellt, entzückt das komplexe Aroma dieses intensiv gerösteten Espresso durch sein perfektes Gleichgewicht zwischen Röst- und fruchtigen Noten.

TORRÉFIÉ ET FRUITÉ

Réalisé exclusivement à partir d'Arabicas provenant d'Amérique du Sud et Centrale, les arômes complexes de cet espresso intensément torréfié forment un équilibre de fortes notes grillées et d'autres plus fruitées.

ROUND AND BALANCED

Made exclusively from South and Central American Arabicas, the complex aroma of this intensely roasted espresso is a balance of strong roasted and fruity notes.

RISTRETTO ORIGIN INDIA

INTENSIV UND WÜRZIG

Seine aromatische Intensität trifft den Gaumen mit dem frappanten Effekt. Die Bohnen werden von Hand geerntet und sorgfältig aus einem einzigen Staat in Südindien – Karnataka – ausgewählt. Wir rösten die Arabica-Kaffees schonend über längere Zeit, damit sich die feinen Aromen nicht verflüchtigen. Der Robusta hingegen erhält eine lange, dunkle Röstung, um die frappanten Kakao- und Gewürznoten hervorzuheben. Exotische Gewürznoten und ein unverkennbarer Röstgeschmack kommen im Origin India bei Zubereitung mit Milch zum Tragen.



10



INTENSE ET ÉPICÉ

Puissant et épicé, il surprend le palais par son intensité aromatique, avec une noblesse digne. Les grains de café sont récoltés à la main et sélectionnés avec soin dans un seul État d'Inde du Sud, le Karnataka. Les grains d'Arabica sont torréfiés légèrement et longtemps pour préserver leurs arômes subtils. Les grains de Robusta sont soumis à une torréfaction longue et intense qui fait ressortir leurs puissantes notes de cacao et d'épices. Avec du lait, Origin India offre des notes épicées exotiques et de riches accents grillés.

INTENSE AND SPICY

its aromatic intensity hits your palate with a noble punch worthy. The coffees are hand-harvested and carefully selected, coming mostly from one single state in southern India – Karnataka. We light roast the arabica coffees to keep those subtle aromatics intact. The robusta gets a short, dark roast to bring out the punchy cocoa and spice notes. Exotic spice notes and a rich roastiness come through in Origin *India* with milk.



12



RISTRETTO INTENSO

AUSSERGEWÖHNLICH INTENSIV UND SIRUPIG

Als eine frappante Mischung süd- und mittelamerikanischer Robustas und Arabicas ist der *Ristretto Intenso* ein Kaffee mit vollem Körper, hoher Intensität, Pfeffernoten und cremiger Textur.

EXCEPTIONNELLEMENT INTENSE ET SIRUPEUX

Mélange audacieux de Robustas provenant du Brésil et du Guatemala, spécialement préparés pour Nespresso, et d'un Arabica d'Amérique du Sud torréfié séparément, *Ristretto Intenso* est un café d'une intensité exceptionnelle. Son amertume intense et ses notes poivrées sont équilibrées par une texture généreuse et onctueuse.

EXCEPTIONALLY INTENSE AND SIRUPY

A daring blend of South and Central American Robustas and Arabica, *Ristretto Intenso* is a full coffee of exceptional intensity with notes of pepper and a creamy texture.



Panoramic Gourmet AG
Gürtelstrasse 20 | Postfach 516 | CH-7001 Chur
Tel +41 (0)81 300 15 15 | Fax +41 (0)81 300 15 16
sales@panoramic-gourmet.ch | www.panoramic-gourmet.ch

GLACIER 
EXPRESS[®]
St. Moritz / Davos - Zermatt