



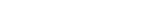
Tim Uebersax, Geschäftsführer der Panoramic Gourmet AG, beschreibt das neue kulinarische Angebot auf dem Glacier Express als frisch und abwechslungsreich. Als saisonal und regional. Hergestellt mit den besten Schweizer Produkten.

Tim Uebersax, managing director of Panoramic Gourmet AG, describes the new gastronomic offer on board the Glacier Express as fresh and varied, seasonal and regional – and produced with the very best Swiss products.

Auf der unvergesslichen Bahnreise mit dem Glacier Express durch die alpine Schweiz braucht der Gast an Bord nicht auf kulinarische und verführerische Köstlichkeiten zu verzichten.

During the unforgettable journey on the Glacier Express through alpine Switzerland, guests on board don't have to do without culinary and seductive delicacies.

**ZURÜCK ZUM
AUTHENTISCHEN**
A RETURN TO AUTHENTICITY



Der Schweizer Klassiker: Ghackets mit Hörnli, geriebenem Bündner Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Traditionell hergestelltes Apfelmus.
The classic Swiss dish: Ghackets with Hörnli, grated Bündner Bergkäse cheese and roasted onions, with traditionally prepared apple sauce.



Gastronomie auf dem Glacier Express

«Auch der Gaumen will auf der schönen Reise auf seine Kosten kommen. Die Fahrgäste dürfen sich freuen – sie können sich während der Reise im Panoramawagen kulinarisch verwöhnen lassen», sagt Tim Uebersax, Geschäftsführer der Panoramic Gourmet AG, ein Tochterunternehmen der Rhätischen Bahn und der Matterhorn Gotthard Bahn. Seit Dezember 2017 ist er für das Cateringunternehmen und somit für die Verpflegung im Glacier Express zuständig. «Unsere Mitarbeitenden sind zuvorkommende Gastgeber und Bahnliebhaber aus Leidenschaft. Sie verwöhnen ihre Gäste auf höchstem kulinarischem Niveau. Pro Jahr werden rund 130 000 Menschen an Bord mit Speis und Trank beglückt», ergänzt Uebersax.

Einheimische Spezialitäten auf dem Teller

Das Ziel des Panoramic Gourmet-Geschäftsführers, der auf eine langjährige Berufserfahrung in Gastronomie und Hotellerie zurückblicken kann, ist es, die Bordgastronomie noch attraktiver zu gestalten: «Wir wollen neue Impulse geben und ab Frühling 2019 ein exquisites Angebot lancieren, das dem kulinarischen Erbe der Schweiz an Bord des weltberühmten Glacier Express gerecht wird.»

Auserwählte regionale Spezialitäten wie Äplerteller, Salsiz mit Bündner Bergkäse, Wurst-Käse-Salat mit Bauernbrot, Capuns mit Milchrahmbouillon und überbackenem Bergkäse, Bündner Gersensuppe, Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln, Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus, Sbrinz und Röstzwiebeln, Bündner Nusstorte und Birnenbrot, Röteli und vieles mehr können die Fahrgäste dann auf der Menükarte entdecken. Falls Ihnen diese Begriffe jetzt spanisch (oder eben: schweizerisch) vorkommen, fragen Sie einfach Ihr Gastgeberteam – es wird Sie gerne über die einzelnen Spezialitäten aufklären.

Gastronomy on the Glacier Express

«People want a feast for their taste buds as well as their eyes on such a beautiful journey. Our passengers can be happy – they can indulge their culinary palates in the panoramic carriage during their journey», says Tim Uebersax, managing director of Panoramic Gourmet AG. Since December 2017, the company has provided the catering in the Glacier Express, the Rhaetian Railway and the Matterhorn Gotthard Railway. «Our staff are attentive hosts and passionate railway enthusiasts. They pamper their guests with exquisite culinary delights. Every year, around 130,000 people on board enjoy our food and drink», says Uebersax.

Local speciality dishes

The aim of Panoramic Gourmet's managing director, who has many years' professional experience in gastronomy and the hotel industry, is to make the on-board cuisine even more attractive: «We want to shake things up a bit by launching a select range of products that will do justice to Switzerland's culinary heritage on board the Glacier Express, starting in spring 2019.»

Thereafter, passengers will find the menu full of choice regional specialities such as Äplerteller; Salsiz with Bündner Bergkäse cheese and gherkins; Wurst-Käse-Salat with farmhouse bread; Capuns in a cream bouillon with Bergkäse au gratin; Bündner barley soup; Bauernbratwurst with onion sauce and fried potatoes; mince with Hörnli and apple sauce; Sbrinz cheese with roasted onions; Bündner Nusstorte; Bündner Birnenbrot; Röteli and much more besides. And, if these names sound double Dutch or more precisely Schwiizerdütsch (Swiss German) to you, just ask your host team: it will be delighted to explain the individual dishes to you.

Die Regionen auf einer Schieferplatte:
Glacier Teller mit Walliser Trockenfleisch
und Speck, Bündner Salsiz, Bündner
Bergkäse und Aletsch-Hobelkäse, dazu
unser selbst eingemachtes Gemüse sowie
Tomaten-Aprikosen-Chutney.

A tour of the regions on a slate plate:
Glacier plate with Valais dried meat and
speck, Bündner Salsiz, Bündner Bergkäse
cheese and Aletsch-Hobelkäse cheese,
together with our own vegetable preser-
ves, and tomato and apricot chutney.



Tim Uebersax: «Somit bringen wir die kulinarische Vielfalt unserer Regionen den Fahrgästen näher. In Zukunft werden sie zudem die Möglichkeit haben, erlesene Schweizer Produkte an Bord zu kaufen.»

Individueller Service direkt am Sitzplatz

Ob 3-Gang-Menü oder À-la-carte-Gericht, das Panoramic Gourmet-Team serviert seinen Gästen frisches, abwechslungsreiches Essen in feiner Qualität am eigenen Sitzplatz. «Einfach köstlich, was hier aus saisonalen Produkten und nach traditionellen Schweizer Rezepten hergestellt und prompt serviert wird. Passende Weine aus den Kantonen Graubünden und Wallis runden das kulinarische Erlebnis ab», freut sich Uebersax.

Und nach dem Kaffee- und Dessertservice stehe ein weiterer Höhepunkt an: «Unsere Oberkellner schenken den Fahrgästen aus gut 60 cm Höhe – und dies Notabene bei fahrendem Zug – feinste Digestifs wie Grappa, Kirsch oder Williams ein.» Eine Show, die man erlebt haben muss.

Uebersax: «This way, we can make our passengers more familiar with the culinary diversity of our regions. In the future, they will also have the opportunity to buy a select range of Swiss products on board.»

Individual service right at your seat

Whether a 3-course menu or an à la carte dish, the Panoramic Gourmet team are prompt to serve their guests fresh, varied food of the finest quality directly at their seats. «The delicious food we produce and serve here is made with seasonal produce according to traditional Swiss recipes. Matching wines from the cantons of Graubünden and Valais round off the culinary experience,» says Uebersax.

And after the coffee and dessert course there is another highlight to come: «Our headwaiters pour the passengers the finest digestifs such as grappa, Kirsch and Poire Williams from a height of about 60 cm – and all this while the train is in motion.» A spectacle that's not to be missed.

Von lokalen Partnern geliefert

Einheimische Produkte sind die Antwort auf die Sehnsucht der Menschen nach Echtheit, Ursprung und Natürlichkeit.

Die Panoramic Gourmet AG unterstützt regionale Produzenten, welche unsere Philosophie teilen, Erzeugnisse mit Sorgfalt, Begeisterung und Leidenschaft traditionell handwerklich herzustellen. In unseren Glacier Express-Bordküchen entstehen einfache, geschmackvolle, vielfältige und authentische Gerichte. Alles, was die Schweiz kulinarisch zu bieten hat. En Guete!

Delivered by local partners

Locally sourced produce is the answer to people's longing for authenticity, proof of provenance and naturalness.

Panoramic Gourmet AG supports regional producers who share our philosophy of making products with care, enthusiasm and a passion for traditional artisanship. What we create in our Glacier Express galleys are simple, tasty, varied and authentic dishes. Switzerland on a plate. En Guete (enjoy your meal)!