GLACIER EXPRESS®
St.Moritz / Davos - Zermatt

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»!

Bei uns werden nach wie vor die Hygienemassnahmen des Covid19-Schutzkonzeptes umgesetzt. Alle Tische werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert.

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!

Chez nous, nous continuons à appliquer les mesures d'hygiène du concept de protection Covid19. Toutes les tables sont nettoyées et désinfectées après chaque client.

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 specialities 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!

We still implement the hygiene measures of the Covid19 protection concept. All tables are cleaned and disinfected after each guest.

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.

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 lebensmittelpolizeilichen Gründen ist es nicht gestattet, Tiere in den Glacier Express mitzunehmen. Eine Ausnahme sind Blindenhunde.

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.

Sie können bei uns mit folgenden Kreditkarten bezahlen: Visa, Euro / Mastercard und American Express sowie 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.

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'aveugles.

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, TVA incluse.

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées: Visa, Euro / Mastercard, American Express 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.

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. Seeing-eye 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.

Folowing credit cards are accepted: Visa, Euro / Mastercard, American Express and TWINT.

TAGESMENÜ

MENU DU JOUR | DAILY MENU

TAGESSUPPE * **10.00**

Soupe du jour *

Soup of the day *

TAGESTELLER **34.00**

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

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 **40.00**

Salat / Suppe* und Tagesteller oder Tagesteller und Dessert

Menu à 2 plats | Salade / Soupe* et assiette du jour ou assiette du jour et dessert

2 course menu | Salad / Soup* and dish of the day or dish of the day and dessert

3-GANG-MENÜ **47.00**

Salat / Suppe*, Tagesteller und Dessert

Menu à 3 plats | Salade / Soupe*, assiette du jour et dessert

3 course menu | Salad / Soup*, dish of the day and dessert

4-GANG-MENÜ **52.00**

Salat / Suppe*, Tagesteller, Käse und Dessert

Menu à 4 plats | Salade / Soupe*, assiette du jour, fromages et dessert

4 course menu | Salad / Soup*, dish of the day, cheese and dessert

* Nur im Winter erhältlich.

* Seulement disponible en hiver.

* Only available in winter.

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 ZVIERI **21.00**

mit Bündner Salsiz, Bündner Bergkäse und unserem eingemachten Gemüse

Casse-croûte | Avec salsiz des Grisons, fromage de montagne des Grisons et légumes en conserve maison

Alpine snack | With Graubünden salami, Graubünden mountain cheese and our homemade pickled vegetables

KÄSEPLATTE **24.00**

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 SALAT **8.00**

Blattsalat mit Rüebli, Mais und Kräutern an Hausdressing

Petite salade | Salade verte avec carottes, maïs et herbes aromatiques, assaisonnée avec notre sauce à salade maison

Small salad | Leaf lettuce with carrots, corn and herbs, house dressing

GLACIER SALAT **19.00**

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

VORSPEISE
ENTRÉE | STARTER

TATAR 28.00

klassisch mit kleinem Salat, dazu Baergfeuer-Sauce für alle, die es schärfer mögen

Tartare classique | Avec petite salade, et sauce Baergfeuer pour les amateurs de plat plus relevé

Tartar classic | With small salad and "mountain fire sauce" for those who like it spicier

SUPPE
SOUPE | SOUP

BÜNDNER GERSTENSUPPE 14.00

mit Bündnerfleisch

Potage à l'orge des Grisons | Avec viande séchée des Grisons

Graubünden barley soup | With air-dried Graubünden beef

FLEISCHGERICHTE

PLATS DE VIANDE | MEAT DISHES

GHACKETS & HÖRNLI **26.00**

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)

CHICKEN TIKKA MASALA **28.00**

mit Basmati-Reis, Papadams und Joghurt

Poulet Tikka Masala | Avec riz basmati, papadams et yaourt

Chicken Tikka Masala | With basmati rice, papadams and yoghurt

KALBSBLANQUETTE IN SAFRANSAUCE **34.00**

mit Kartoffelstampf und Bergblüten

Blanquette de veau en sauce safranée | Avec purée de pommes de terre et fleurs de montagne

Veal blanquette in saffron sauce | With mashed potatoes and alpine flowers

KALBSBLANQUETTE | BLANQUETTE DE VEAU | VEAL BLANQUETTE

VEGETARISCHE GERICHTE

PLATS VÉGÉTARIENS | VEGETARIAN DISHES

BÜNDNER CAPUNS **31.00**

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)

PLANT-BASED GESCHNETZELTES AN CHAMPIGNONSAUCE **26.00**

mit Basmati-Reis und Bergblüten

Emincé à base de soja avec sauce aux champignons | Avec riz basmati et fleurs de montagne

Minced meat plant-based with creamed mushroom sauce | With basmati rice and alpine flowers

SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSEN-TOMATEN-EINTOPF **24.00**

mit Basmati-Reis und Golden Dukkah Gewürzmischung

Potée de patates douces, pois chiches et tomates | Avec riz basmati et golden dukkah noix épicées

Sweet potato and chickpea and tomato stew | With basmati rice and golden dukkah mixed spiced nuts

SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSEN-TOMATEN-EINTOPF | POTÉE DE PATATES DOUCES, POIS CHICHES ET TOMATES | SWEET POTATO AND CHICKPEA AND TOMATO STEW

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

POUR NOS PETITS COUVIVES | FOR OUR YOUNGER GUESTS

STOCK MIT SEELI 12.00

Kartoffelstampf mit Bratensauce und Rüebli
Zu jedem Gericht schenken wir dir eine saisonale Frucht dazu.

Purée de pommes de terre et puits de sauce | Avec carottes
Nous t'offrons un fruit de saison avec chaque plat.

Mashed potato mountain with gravy lake | And carrots
We will offer you a saisonal fruit with each dish.

GHACKETS & HÖRNLI 12.00

Gehacktes Rindfleisch mit Teigwaren, geriebener Käse, dazu Apfelmus (separat serviert)
Zu jedem Gericht schenken wir dir eine saisonale Frucht dazu.

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 saisonal 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 NUSSTORTE 10.00
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

SCHOKOLADENKUCHEN 9.00
mit Rahmgupf

Gâteau au chocolat | Avec dôme de chantilly

Chocolate cake | With whipped cream

WALLISER APRIKOSENKUCHEN 9.00
mit Rahmgupf

Gàteau aux abricots valaisan et dôme de chantilly

Valaisanne apricot pie toppet with whipped cream

ERDBEER-RAHM-SCHNITTE (GLUTEN- UND LAKTOSEFREI) 9.00
Fraisier (sans gluten et lactose) | Strawberry cream cake (gluten- and lactose free)

BANANEN-JOHANNISBEER-SCHNITTE (VEGAN) 9.00
Gâteau à la crème de banane et de groseille (végan)

Banana and redcurrant cream cake (vegan)

GLATSCH BALNOT GLACÉ

GLATSCH BALNOT GLACE | GLATSCH BALNOT ICE CREAM

RAHMGLACÉ 6.50
Joghurt Rahmglacé I Glace au yaourt I Yoghurt ice cream

Heu Rahmglacé I Glace au foins I Hay ice cream

SORBET 6.50
Rote Johannisbeere Sorbet I Sorbet au groseilles I Red currant sorbet

Dunkle Schokolade Sorbet I Sorbet au chocolat noir I Dark chocolate sorbet

SNACKS

SNACKS | SNACKS

APERO-MIX, 80G 4.00
Schwarze Sojabohnen, Edamamebohnen, Sojabohnen, frittierte Saubohnen, Erbsen
Apero-Mix, 80g | Soja noir, Soja edamame, Soja, gros haricots frits, petits pois
Apero-Mix, 80g | Black soy beans, edamame, soybeans, fried broad beans, green peas

DAR-VIDA CRISPY LINSEN, 50G 4.00
Glutenfreie Cracker mit Linsen und Salz & Pfeffer
DAR-VIDA crispy aux lentilles, 50g | Crackers sans gluten aux lentilles et sel & poivre
DAR-VIDA crispiy with lentil, 50g | Gluten-free Crackers with lentil and salt & pepper

NOUGATWÜRFEL, 80G * 5.00
Komplett handgefertige Süssigkeit mit Mandeln
Cubes de nougat, 80g | Sucré entièrement fait à la main avec des amandes *
Nougat cubes, 80g | Completely handmade candy with almonds *

NIDLETÄFELI, 80G * 5.00
Komplett handgefertige Süssigkeit mit Caramel
Caramels à la crème, 80g | Sucré entièrement fait à la main avec du caramel *
Cream caramels, 80g | Completely handmade sweet with caramel *

MAGENBROT, 80G * 5.00
Pain d'épices, 80g *
Gingerbread, 80g *

GEBRANNTE MANDELN, 80G * 5.00
Amandes pralinées, 80g *
Roasted almonds, 80g *

SAURE BIO WÜRMER, 80G 4.00
Unsere Sauren Würmer sind Bio und ohne Gelatine
Bonbons bio vers de terre acides, 80g | Nos bonbons «vers de terre» acides sont bio et sans gélatine
Organic sour worms, 80g | Our sour worms are organic and without gelatin

* Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne über die aktuelle Verfügbarkeit unserer saisonalen Produkte.
* Notre personnel de service se fera un plaisir de vous informer sur la disponibilité actuelle de nos produits saisonniers.
* Our service staff will be happy to inform you about the current availability of our seasonal products.

GETRÄNKE

BOISSONS
BEVERAGES

ROTWEIN | VINS ROUGES | RED WINES

APERITIFS

APÉRITIFS | APERITIFS

CAMPARI SODA	10 % Vol.	10 cl	**7.00**
GORDON'S GIN TONIC MIT SWISS MOUNTAIN TONIC WATER	37,5 % Vol.	25 cl	**14.00**
BLOODY MARY	40 % Vol.	25 cl	**14.00**
GORDON'S LONDON DRY GIN	37,5 % Vol.	5 cl	**9.00**
SMIRNOFF TRIPLE DISTILLED VODKA	37,5 % Vol.	5 cl	**9.00**
AMARNO AMARO ALPINO SVIZZERO (LIKÖR)	21 % Vol.	4 cl	**9.00**

SCHAUMWEINE

MOUSSEUX | SPARKLING WINE

STRADA EXTRA DRY VIN MOUSSEUX	2 dl	**15.00**
(AOC SCHAFFHAUSEN, VON SALIS, MAIENFELD)	7,5 dl	**45.00**

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	2 dl	**29.00**
(MAISON LAURENT PERRIER FONDÉE EN 1812, TOURS-SUR-MARNE)	3,75 dl	**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 CUVÉE SPÉCIALE GLACIER EXPRESS (DOMAINE CHEVALIERS, SALGESCH) — 1 dl — **7.00**

Gelber Körper mit goldenen Reflexen, erinnert an Bittermandeln und süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig.

Corps jaune aux reflets dorés, rappelle l'amande amère et les épices douces, note discrète de pétales de rose; épicé et puissant en bouche.

A yellow body with golden glints, reminiscent of bitter almonds and sweet spices. A subtle hint of rose blossom and a spicy, dense palate.

HEIDI WII MAIENFELDER BLANC DE NOIR (VON SALIS, MAIENFELD) — 1 dl — **8.00**

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 CUVÉE SPÉCIALE GLACIER EXPRESS (DOMAINE CHEVALIERS, SALGESCH) — 1 dl — **7.00**

Intensiver rubinroter Körper mit violetten Reflexen in der Jugend, Geruch nach kleinen frischen Beeren, der Pinot Noir verleiht ihm eine Holundernote.

Robe d'un rouge rubis intense avec des reflets violets dans sa jeunesse, nez de petites baies fraîches, le pinot noir lui donne une note de sureau.

An intense, ruby red body with a violet glint and a fragrance of small, fresh berries. The Pinot Noir lends it a pleasant elderberry aroma.

HEIDI WII MAIENFELDER PINOT NOIR (VON SALIS, MAIENFELD) — 1 dl — **8.00**

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.

WEISSWEINE

VINS BLANCS | WHITE WINES

BÜNDTE RIESLING-SYLVANER 7 dl **42.00**
(WEINGUT BÜNDTE, MAIENFELD)
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 5 dl **32.00**
(VON SALIS, MAIENFELD)
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.

CHARDONNAY RESERVE «LÜRLIBAD CHUR» 7,5 dl **58.00**
(COTTINELLI WEINBAU, MALANS)
Dunkelgelbe Farbe. In der Nase angehnehmer Duft nach Ananas und Honigmelone. Im Gaumen Chadonnay-typische Aromen von grünen Äpfeln, vereint mit kräftigem Vanille-Aroma vom Ausbau im Barrique.

Couleur jaune foncé. Au nez, parfum agréable d'ananas et de melon jaune. En bouche, arômes typiques de chardonnay rappelant les pommes vertes associés à un puissant arôme de vanille apporté par l'élevage en barrique.

Dark yellow in colour. A pleasant fragrance of pineapple and honeydew melon. Typical Chardonnay aromas of green apples mingle with a deep vanilla aroma from the ageing in oak barrels.

FENDANT LES MURETTES 7,5 dl **47.00**
(MAISON GILLIARD, SION)
Der typische «Walliser». Frisch, fruchtig, von zartem Strohgelb.

Le vin traditionnel du canton de Valais. Un vin de paille frais et fruité.

The typical "Vallais" speciality. Fresh, fruity from its mild yellow straw colour.

JOHANNISBERG CUVÉE SPÉCIALE GLACIER EXPRESS 5 dl **29.00**
(DOMAINE CHEVALIERS, SALGESCH)
Gelber Körper mit goldenen Reflexen, erinnert an Bittermandeln und süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig.

Corps jaune aux reflets dorés, rappelle l'amande amère et les épices douces, note discrète de pétales de rose; épicé et puissant en bouche.

A yellow body with golden glints, reminiscent of bitter almonds and sweet spices. A subtle hint of rose blossom and a spicy, dense palate.

ROSÉWEIN

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

DÔLE BLANCHE HÖLLUWII **(JOHANNELI FI CHÄLLERI, VISP)** 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.	5 dl	**29.00**

ROTWEINE

VINS ROUGES | RED WINES

FLÄSCHER PINOT NOIR 7,5 dl **48.00**
(DAVAZ, FLÄSCH)
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 5 dl **32.00**
(VON SALIS, MAIENFELD)
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 7,5 dl **65.00**
(COTTINELLI WEINBAU, MALANS)
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 7,5 dl **48.00**
(CLAVIEN, SION)
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 CUVÉE SPÉCIALE GLACIER EXPRESS 5 dl **29.00**
(DOMAINE CHEVALIERS, SALGESCH)
Intensiver rubinroter Körper mit violetten Reflexen in der Jugend, Geruch nach kleinen frischen Beeren, der Pinot Noir verleiht ihm eine Holundernote.

Robe d'un rouge rubis intense avec des reflets violets dans sa jeunesse, nez de petites baies fraîches, le pinot noir lui donne une note de sureau.

An intense, ruby red body with a violet glint and a fragrance of small, fresh berries. The Pinot Noir lends it a pleasant elderberry aroma.

DIGESTIFS

DIGESTIFS | DIGESTIFS

GRAPPA TRIACCA **(FRATELLI TRIACCA, CAMPASCIO)**	42 %	Vol.	2 cl	**9.00**
EAU-DE-VIE DE POIRES WILLIAMINE AOP **(MORAND, MARTIGNY)**	43 %	Vol.	2 cl	**9.00**
SCHWEIZER KIRSCHWASSER **(ERISMANN, BÜLACH)**	43 %	Vol.	4 cl	**15.00**
CHURER RÖTELI **(FAMILIE ULLIUS, CHUR)**	28 %	Vol.	2 cl	**8.00**

BIERE

BIÈRES | BEER

CALANDA EDELBRÄU 3,3 dl **6.00**

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 dl **6.00**

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.

ZERMATT MATTERHORN 3,3 dl **6.00**

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	**6.00**
MINERALWASSER ALLEGRA, OHNE KOHLENSÄURE Eau minérale Allegra, plate Allegra mineral water, non-carbonated	5 dl	**6.00**
SCHWEIZER BIO APFELSAFTSCHORLE Schorle de jus de pomme bio Suisse Swiss organic apple juice schorle	5 dl	**6.00**
SCHWEIZER BIO EISTEE Thé glacé bio Suisse Swiss organic ice tea	5 dl	**6.00**
SCHWEIZER BIO ZITRONENLIMONADE Limonade de citron bio Suisse Swiss organic lemon lemonade	5 dl	**6.00**
PEPITA GRAPEFRUIT	5 dl	**6.00**
RIVELLA ROT / RED / ROUGE	5 dl	**6.00**
COCA COLA, COCA COLA ZERO	4,5 dl	**6.00**
SWISS MOUNTAIN CLASSIC TONIC WATER	2 dl	**5.00**

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	**6.50**
MICHEL TOMATE Michel Jus de tomate Michel Tomato juice	2 dl	**5.50**
MICHEL TRAUBE NEKTAR Michel Jus de raisin noir Michel Grape juice red	2 dl	**5.50**
MICHEL ANANAS NEKTAR Michel Jus d'ananas Michel pineapple nectar	2 dl	**5.50**
MICHEL CRANBERRY Michel Jus de canneberge Michel cranberry	2 dl	**5.50**
CAPRI SUN MULTI VITAMIN Capri Sun Multi Vitamin Capri Sun Multi Vitamin	2 dl	**4.00**

WARME GETRÄNKE

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

KAFFEE / CAFÉ / COFFEE (BADILATTI ZUOZ)

KAFFEE	5.00
KAFFE (KOFFEINFREI)	5.00
ESPRESSO	5.00
DOPPELTER ESPRESSO	6.00
MILCHKAFFEE Café au lait Milk coffee	5.00
CAPPUCCINO	5.50
LATTE MACCHIATO	6.00

SCHOKOLADE & MILCH (HEISS / KALT)

Chocolat et lait (chaud / froid)

Chocolate & milk (hot / cold)

CAILLER KAKAOGETRÄNK Boisson de cacao Cailler Cailler Cocoa drink	5.50
OVOMALTINE	5.50
ECHTI CHURER MILCH Lait de Coire Genuine Chur Milk	5.00

TEE / THÉ / TEA (GLATTFELDER ST. MORITZ)

ENGLISH BREAKFAST	6.00
GRÜNTEE JAPAN SENCHA Thé vert Japan Sencha Green tea Japan Sencha	6.00
WALDBEER Baies sauvages Wild berry	6.00
ARVENHOLZ Bois de pin Pine wood	6.00
GLACIER KRÄUTERTEE Thé d'herbes Glacier Glacier herbal tea	6.00

ESPRESSO | ESPRESSO | ESPRESSO

ALLERGENE

ALLERGÈNE | ALLERGENIC

	Gluten Gluten | Gluten	Eier Œuf | 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
Tomaten-Linsen-Dhal Dhal de lentilles aux tomates | Tomato-lentil dhal								•			
Älpler Zvieri Casse-croûte | Alpine snack			•							•	
Käseplatte | Assiette de fromages | Cheese plate			•			•			•	•	
Kleiner Salat Petite salade | Small salad											
Glacier Salat Salade du glacier | Glacier salad	•	•	•					•			
French Dressing | Sauce au base de mayonnaise | French dressing		•						•			
Hausdressing | Vinaigrette | Home made dressing	•							•			
Tatar Tartare | Tartar	•	•	•					•			
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			•								
Kalbsblanquette in Safransauce Blanquette de veau en sauce safranée | Veal blanquette in saffron sauce			•				•			•	
Bündner Capuns Capuns | Capuns	•	•	•								
Plant-based Geschnetzeltes Emincé à base de soja | Minced meat plant-based				•	•	•					
Süsskartoffel-Kichererbsen-Tomaten-Eintopf | Potée de patates douces, pois chiches et tomates | Sweet potato and chickpea and tomato stew						•					
Stock mit Seeli | Purée de pommes de terre et puits de sauce Mashed potato mountain with gravy lake	•		•		•						
Engadiner Nusstorte | Gâteau aux noix de l'Engadine | Engadiner nut tart	•	•	•			•					
Schokoladenkuchen | Gâteau au chocolat | Chocolate cake		•	•			•					

	Gluten Gluten | Gluten	Eier Œuf | 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
Walliser Aprikosenkuchen mit Rahmgupf | Gâteau aux abricots valaisan et dôme de chantilly | Valaisanne apricot pie toppet with whipped cream	•	•	•			•					
Erdbeer-Rahm-Schnitte Fraisier | Strawberry cream cake				•		•					
Bananen-Johannisbeer-Schnitte Gâteau à la crème de banane et de groseille | Banana and redcurrant cream cake	•			•		•					
Jogurt Rahmglacé | Glace au yaourt | Yoghurt ice cream			•		•	•					
Heu Rahmglacé Glace au foins | Hay ice cream			•		•	•					
Rote Johannisbeere Sorbet Sorbet au groseilles I Red currant sorbet											
Dunkle Schokolade Sorbet Sorbet au chocolat noir I dark chocolate sorbet											
Apero-Mix Apero-Mix | Apero-Mix	•		•		•	•				•	
DAR-VIDA crispy Linsen | DAR-VIDA crispy aux lentilles | DAR-VIDA crispy with lentil			•								
Nougatwürfel Cubes de nougat | Nougat cubes	•		•		•	•					
Nidletäfeli | Caramels à la crème | Cream caramels	•		•			•					
Magenbrot Pain d'épices | Gingerbread	•										
Gebrannte Mandeln | Amandes pralinées | Roasted almonds						•					
Saure Bio Würmer | Bonbons bio vers de terre acides | Organic sour worms											

Titel
Gehacktes & Hörnli | Cornettes à la viande hachée | Minced beef

GLACIER EXPRESS®
St.Moritz / Davos - Zermatt

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

PANORAMIC GOURMET
THE CATERING COMPANY

Dezember 2021, V8