



GLACIER 
EXPRESS[®]

St.Moritz / Davos - Zermatt

BORDMAGAZIN
ONBOARD MAGAZINE

2022



**WINDOW TO
THE SWISS ALPS**



Sie sorgen auf höchstem Niveau für das leibliche Wohl der Bahn­gäste und begeistern mit er­lesener Kulinarik: Die Gastgeber der Panoramic Gourmet AG. Die Genussstruppe kennt das kulina­rische Angebot an Bord bis ins kleinste Detail. Beste Tippgeber also für schönste Genuss­momente.

Serving up only the very best, they wine and dine the guests on board, impressing them with their culinary prowess. Meet your hosts from the Panoramic Gourmet AG catering company. The lovely people at Panoramic Gourmet know everything there is to know about the fine food and drink they serve on board. Who better, then, to recommend their top tips for your dining pleasure?



**IHRE GASTGEBER
IM GLACIER EXPRESS
YOUR HOSTS ON BOARD
THE GLACIER EXPRESS**



Kailainathan Thiyagarajah

Schweizer Rindsfilet
Fillet of Swiss beef

Der passionierte Koch ist der Meister der schaukelnden Bordküche und liebt es, mit Gästen aus allen Teilen der Welt im Austausch zu sein und sie für eine kurze Zeit verwöhnen zu dürfen. Seine Empfehlung und eines seiner Lieblingsgerichte ist das Rindsfilet, à la Minute und auf den Punkt genau frisch in der Zugsküche zubereitet. Auf den Teller kommt bei Kailainathan Thiyagarajah nur beste Schweizer Fleischqualität und das vergeht auf der Zunge.

This passionate chef runs the show in the on-board galley. He loves to chat with guests from all over the world and enjoys treating their taste buds to something special for a short while. His recommendation (and one of his favourite dishes) is fillet of beef à la minute, freshly prepared and cooked to perfection on board. With Kailainathan in charge, only the finest melt-in-the-mouth Swiss beef makes it onto the plate.

Viera Tkacova

Glatsch Balnot / Glatsch Balnot ice cream

Die aufgestellte Gastgeberin kann sich keinen schöneren Arbeitsplatz vorstellen: Inmitten begeisterter Gäste und vor dem Fenster die schönsten Landschaften. Jede Fahrt ist anders und jede ein Erlebnis. Sie liebt die Herausforderung, allen Gästen aus den unterschiedlichsten Kulturen und mit verschiedensten Anforderungen gerecht zu werden. Angetan hat es Viera Tkacova das Speiseeis Glatsch Balnot. Glatsch ist Rätoromanisch und bedeutet Eis. Produziert wird das Glacé, wie es in der Schweiz heisst, in Surava, einem kleinen Bergdorf an der Bahnroute. Im Angebot sind die unterschiedlichsten Aromen, ganz traditionelles oder auch ausgefallenes wie Heu, Arvenholz oder Wasabi. Ihr persönlicher Favorit ist übrigens die «Rote Johannisbeere».

Viera is all smiles at work. She can't imagine having a better job than this, enjoying the company of delighted diners and taking in the views of the stunning scenery along the way. Every journey is different, each departure a new experience. She loves the challenge of satisfying guests from all sorts of cultures with different requirements. Viera is particularly taken with the Glatsch Balnot gourmet ice cream. Glatsch is Romansh for ice cream. Glatsch Balnot make their glacé, as we call it in Switzerland, in Surava, a small mountain town that lies on the route of Glacier Express. They make all sorts of flavours, ranging from the dependably traditional to the outlandish, such as hay, Swiss stone pine and wasabi. Viera's personal favourite is redcurrant.





Barbara Bieler

Heidi Wii / Heidi Wii

Für die dynamische Servicefachkraft ist das abwechslungsreiche Arbeiten auf Reisen durch die schöne Bergwelt Privileg und Motivation. Der Blick durchs Fenster erinnert sie daran, welche kulinarischen Schätze aus der Region mit auf Tour sind. Sie mag besonders, dass die Gäste im Glacier Express Zeit haben. Darum erzählt ihnen Barbara Bieler auch gerne Geschichten über die einheimischen Produkte. Ein zünftiger Älplerzvieri? Zu dieser Vesper passt ein frischer, junger Wein. Der Heidi Wii, ein Blauburgunder aus der Traditionskellerei Von Salis in Maienfeld in der Bündner Herrschaft. Aus Heidis Heimat, wo die weltberühmte Geschichte spielt um das vom Fernweh geplagte Bergkind, seinen Freund Geissenpeter und den Grossvater Alpöhi.

For this hard-working table attendant, variety is the spice of life! That, along with the stunning Alpine scenery, is a privilege that makes her glad to come to work every day. The view out of the window reminds her of all the regional culinary specialities that accompany them on the journey. What Barbara likes most about the Glacier Express is that the guests have plenty of time to while away on board, so she likes to explain to the diners the back story of some of the local produce. How about a generous plate of Älplerzvieri? A fresh, young wine is the best accompaniment to this hearty selection of cold meats and cheeses. Heidi Wii is a Pinot Noir from the traditional Von Salis winery in Maienfeld in the Bündner Herrschaft vineyards. This is where the famous story of Heidi is set, the tale of the young homesick girl who had to leave her mountain home, and of her friend the goatherd Peter and her grandfather Alpöhi.



Max Gierczak

Nusstorte Meier-Beck
Meier-Beck Nusstorte

Seine Passion ist der gehobene Service, wo Gästen zum Genuss auch noch ein besonderes Erlebnis geboten wird. Seit er ein kleiner Bub war, träumt er davon und macht so im Glacier Express nicht nur seine, sondern auch für Gäste Träume wahr. Ein traumhafter Genuss für Max Gierczak ist die Bündner Nusstorte. Er hat schon unzählige probiert, die beste für ihn wird im beschaulichen Münstertal gebacken, bei Meier-Beck. Mit Nüssen, Honig und Mehl aus der Region und in allen Belangen von ausserordentlicher Qualität.

Max's passion is to provide the very highest level of service, ensuring guests have a very special and pleasurable experience on board. Ever since he was a small boy, this is all he has ever wanted to do, and so working on the Glacier Express allows him to make not only his own dreams but also his guests' dreams come true. Max Gierczak's absolute favourite is Graubünden Nusstorte. He has enjoyed this famous dessert countless times, but in his opinion the best is the one from Meier-Beck, in the tranquil Münstertal. It is made with the very finest-quality local walnuts, honey and flour.



Veronika Krieg

Williamine Morand

Morand «Williamine» pear liqueur

Sie kennt als Sachbearbeiterin Information und Reservation die Vorlieben und Wünsche der Gäste bestens und steht ihnen beratend zur Seite bei den unterschiedlichen Essens- und Reservationswünschen. Da muss sie natürlich auch Bescheid wissen um die vielfältigen Spezialitäten und Genussperlen an Bord. Veronika Kriegs Genuss-Tipp hat es in sich: Die feinen Eaux-de-vie der Walliser Destillerie Morand sind nicht nur in bester Schweizer Brennteradition hergestellt und runden als hochprozentige Digestifs das Essen ab, sie werden im Zug auch besonders spektakulär eingeschenkt: In hohem Bogen direkt ins Glas. Ganz egal, wie stark der Zug ruckelt oder sich neigt. Ein viel beachtetes Spektakel, das man sich nicht entgehen lassen sollte.

As an information and reservations assistant, Veronika is best placed to know the guests' preferences and wishes and advise them on the various dining and booking options open to them. It is, of course, her job to know the ins and outs of the many specialities and tasty titbits on board. Veronika's top tip: to round off a meal in style with a digestif. The superior eaux de vie made by the Valais-based Morand distillery are not only produced in the finest Swiss distilling tradition, but on board they are served in a rather impressive manner: straight into the glass from the bottle, from a spectacular height. No matter how much the train is rocking or tilting! It's a popular on-board attraction that everyone should see at least once.



Hugo Filipe Pinto Ramos

Calandaspitz Hof Plankis

Calandaspitz from Plankis Farm

Der fröhliche Logistiker sorgt dafür, dass alle Dinge mit an Bord sind, die an Bord müssen. Er ist stolz darauf, dass viele kleine, lokale Produzenten berücksichtigt werden und so Wertschätzung und Wertschöpfung in die Region zurückfließt. Einer seiner Lieblingsproduzenten ist der Churer Gutsbetrieb Plankis. Die Stiftung schafft Wohnraum und Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigungen und betreibt einen Hof mit Garten, Molkerei, Bäckerei und vielem mehr. Hugo Filipe Pinto Ramos' Favorit ist der Calandaspitz, eine Guetzlispezialität mit dem Namen des Churer Hausberges. Die feine Haselnusspezialität mit Schokoladeüberzug passt wunderbar zur Kaffeepause.

Our cheerful logistics manager makes sure that, before departure, everything that should be on board is on board! He is proud that the Glacier Express works with so many small local suppliers, ensuring their produce is valued and benefits the local economy. One of his favourite producers is the Plankis farm estate near Chur. This charitable foundation provides a home and a job for people with special needs, running a farm there with a garden, dairy, bakery and more besides. Hugo Filipe's favourite is Calandaspitz, named after Chur's local mountain. This delicious chocolate-covered hazelnut speciality goes particularly well with a cup of freshly brewed coffee.