

SWISS First

Menu



SWISS Taste of Switzerland Canton of Baselland

Dear guest,

Grüezi and welcome on board SWISS. Thank you for choosing our airline for your travels. During your flight we would like to offer you some culinary highlights from Switzerland. Today, our "SWISS – Taste of Switzerland" concept carries you off to the canton of Baselland.

For over 25 years Felix Suter and his wife, Sandra Marugg Suter, have spoiled guests from around the world. In May 2014 they moved from Flüh in Solothurn to the Restaurant Schlüssel in Oberwil, Baselland. Even in their new, modern urban, stylish, elegant and cosy restaurant they remain faithful to their motto "the refinement of simplicity." There is no conventional menu, but a four-course meal that changes every 2-3 weeks. Seasonal and local sustainable produce becomes a luxury here. Sandra Marugg Suter introduces the creations prepared by her husband to their guests. The kitchen with the tried and tested concept has had a Michelin star and 17 Gault Millau points since the year 2000.

We want you to feel at home with us and enjoy our genuine Swiss hospitality in SWISS First.

Enjoy your meal!

Sehr geehrter Gast,

Grüezi und willkommen an Bord von SWISS. Herzlichen Dank, dass Sie für Ihre Reise unsere Fluggesellschaft gewählt haben. Während Ihres Fluges möchten wir Ihnen einige kulinarische Highlights aus der Schweiz näherbringen. Unser Konzept „SWISS – Taste of Switzerland“ entführt Sie heute in den Kanton Baselland.

Seit über 25 Jahren verwöhnen Felix Suter und seine Frau, Sandra Marugg Suter, Gäste aus aller Welt. Im Mai 2014 wechselten sie von Flüh in Solothurn zum Restaurant Schlüssel in Oberwil, Baselland. Auch in ihrem neuen, urban-modernen, stilvoll-eleganten und gemütlich-warmen Restaurant bleiben sie Ihrem Motto und Credo „die Verfeinerung des Einfachen“ treu. Es gibt keine Speisekarte, sondern immer ein viergängiges Menü, das alle 2-3 Wochen wechselt. Das Saisonale und Lokal-Nachhaltige wird hier zum Luxus. Sandra Marugg Suter stellt die Kreationen, die ihr Mann zubereitet, direkt am Tisch vor. Die Küche mit dem bewährten Konzept ist seit 2000 mit einem Michelin-Stern und 17 Gault Millau Punkten ausgezeichnet.

Fühlen Sie sich bei uns wie zu Hause und erleben Sie echte Schweizer Gastfreundschaft in unserer SWISS First.

En Guete!

Cher client,

Grüezi et bienvenue à bord de SWISS. Merci d'avoir choisi notre compagnie pour votre voyage. Pendant votre vol, nous souhaiterions vous faire découvrir des spécialités culinaires suisses. Aujourd'hui notre concept « SWISS – Taste of Switzerland » vous emmène à la découverte du canton de Bâle-Campagne.

Depuis plus de 25 ans, Felix Suter et son épouse Sandra Marugg Suter régaler leurs hôtes venus du monde entier. En mai 2014, ils ont quitté Flüh, Soleure, pour s'installer au Restaurant Schlüssel à Oberwil, Bâle-Campagne. Même dans leur nouveau restaurant au décor urbain et moderne, tout à la fois raffiné, élégant et chaleureux, ils ont su rester fidèles à leur devise : « le raffinement de la simplicité ». Il n'y a pas de carte mais toujours un menu à quatre plats qui change toutes les 2 à 3 semaines. Les produits de saison, locaux et durables se transforment en mets luxueux. Sandra Marugg Suter présente directement à la table les créations de son mari. Depuis 2000, la cuisine au concept éprouvé a déjà reçu une étoile Michelin et 17 points Gault Millau.

Grâce à l'authentique hospitalité helvétique, vous vous sentirez comme chez vous en SWISS First.

Bon appétit !



SWISS Wine region Basel

The wine region of Basel, located in the north-western corner of Switzerland, comprises several individual viticulture areas. The largest and most important vineyards can be found in the canton of Baselland with its famous flagships of Aesch, Maisprach and Muttenz. However, Basel's wine also grows in the city and in the neighbouring cantons of Solothurn and Jura. Even part of the Alsatian and German border zone belongs to the production area, owing to the fact that this area has been cultivated by the Swiss since time immemorial. Among the most important of the 50 varieties include Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Chasselas, Maréchal Foch, Regent, Chardonnay, Kerner, Pinot Gris, Sauvignon Blanc and Cabernet Jura.

Modern farming techniques, new varieties and the quality awareness of innovative winemakers and wine pressers ensure that Basel's regional wines are very popular far beyond the canton's borders.

On your flight, you can enjoy unique wines from the canton of Baselland. Additionally, we offer exquisite Italian wines from Tuscany. If your palate favours something more classic, our fine French wines are available.

We hope you enjoy sampling and savouring these wines.

Cheers!

Die Weinregion Basel, im nordwestlichsten Zipfel der Schweiz gelegen, umfasst mehrere einzelne Rebbauggebiete. Die grossräumigsten und bedeutendsten Weinberge finden sich im Kanton Baselland mit seinen bekannten Aushängeschildern Aesch, Maisprach und Muttenz. Basler Wein wächst aber auch auf Stadtboden und in den angrenzenden Kantonen Solothurn und Jura. Sogar ein Stück Elsässer und deutsche Grenzzone zählt zum Produktionsgebiet, was daran liegt, dass dieses Gebiet seit Urzeiten von Schweizern bewirtschaftet wird. Zu den wichtigsten der insgesamt 50 Sorten zählen Blauburgunder, Riesling-Sylvaner, Gutedel, Maréchal Foch, Regent, Chardonnay, Kerner, Pinot Gris, Sauvignon Blanc und Cabernet Jura.

Moderne Anbaumethoden, neue Sorten und das Qualitätsbewusstsein innovativer WinzerInnen und KelterInnen sorgen dafür, dass die Baselbieter Weine weit über die Kantons Grenzen sehr beliebt sind.

Geniessen Sie auf Ihrem Flug einen raren Weingenuss aus dem Kanton Baselland. Als eine weitere Besonderheit führen wir italienische Weine aus der Toskana. Sollte Ihr Gaumen jedoch mehr Lust auf Klassik verspüren, so stehen unsere edlen französischen Weine bereit.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und Kurzweil bei der Degustation und beim Geniessen.

Auf Ihr Wohl!

La région viticole de Bâle, située à l'extrême nord-ouest de la Suisse, regroupe plusieurs vignobles. Les plus vastes et les plus importants d'entre eux se situent dans le canton de Bâle-Campagne, avec parmi les plus représentatifs, Aesch, Maisprach et Muttenz. Le vin de Bâle est également produit sur les terres de la ville et dans les cantons limitrophes de Soleure et du Jura. La région de production s'étend même sur une partie de l'Alsace et de la zone frontalière allemande, ce qui s'explique par le fait que ce territoire est exploité par les Suisses depuis la nuit des temps. Parmi les 50 plus importants, on compte le Pinot Noir, le Riesling-Sylvaner, le Chasselas, le Maréchal Foch, le Régent, le Chardonnay, le Kerner, le Pinot Gris, le Sauvignon Blanc et le Cabernet Jura.

Grâce à des méthodes de culture modernes, à de nouvelles variétés et à l'exigence de qualité des vignerons et viticulteurs, les vins bâlois sont également très appréciés au-delà des frontières du canton.

Pendant votre vol, dégustez un vin rare du canton de Bâle-Campagne. Nous disposons d'autres spécialités, notamment des vins italiens de Toscane. Mais si votre palais préfère des saveurs plus classiques, nos grands crus français sont également à votre disposition.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation.

À votre santé !

Champagne White wine

Champagne

Laurent-Perrier Grand Siècle

Laurent-Perrier – Tours-sur-Marne, Champagne, France
Chardonnay, Pinot Noir

Perrier's prestige cuvée never specifies a vintage since it is blended from various top years. The current bottling is particularly elegant – a classic. Rather dry in the bouquet and with a wealth of aromas hinting at pink grapefruit and coriander, it is a feast for the senses.

White wine

Primus B Deux Blanc 2014

Buess Weine – Sissach, BL, Switzerland
Riesling-Sylvaner, Kerner

Buess, a family business based in Sissach, was founded in 1855 by Jakob Buess. Today the fifth generation of the company is run by Laurent de Coulon. This cuvée unites two grape varieties typical of the region – Riesling-Sylvaner and Kerner. The wine is very refreshing and sleek in style with notes of nutmeg, lime and pink grapefruit. Perfect as an aperitif, for vegetarian or fish dishes.

Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2013

Louis Michel – Chablis, Burgundy, France
Chardonnay

The Michel family have been producing Chablis wines since 1850. The winery is situated right in the heart of the village and the 25-hectare vineyard is spread over the first slopes discovered by Cistercian monks in the 11th century. This Chablis is full of energy, minerality and elegance. It's a refreshing Burgundy that goes well as an aperitif, with fish, poultry or vegetarian dishes.

Casòn Hirschprunn 2013

Tenutae Lageder – Casòn, Alto Adige, Italy
Pinot Grigio, Chardonnay, Viognier

This biodynamic white is one of the stars of the Alto Adige region. Founded in 1823, and now directed by fifth-generation proprietor Alois Lageder, the Tenutae Lageder combines tradition and innovation. Alois Lageder stands for the highest quality in viticulture and winemaking as well as a sustainable and holistic corporate philosophy. This elegant and powerful white is very deep and complex. The fruit is strikingly clean with hints of papaya. To be enjoyed with fish, vegetarian dishes, poultry or just on its own.