

Gourmet über den Wolken

ABGEHOBEN

Ab Anfang März bis Ende Mai verwöhnt SWISS ihre Gäste mit kulinarischen Highlights aus dem Kanton Baselland.

Swiss International Air Lines (SWISS) bedient ab Zürich und Genf weltweit 104 Destinationen in 48 Ländern. Mit einer Flotte von 93 Flugzeugen befördert die Airline jährlich mehr als 16 Millionen Passagiere. Die SWISS ist ein Teil der Lufthansa Group und Mitglied der Star Alliance.



Im Rahmen des preisgekrönten Konzeptes „SWISS Taste of Switzerland“ werden Menüs des Restaurants Schlüssel aus Oberwil den Gästen in der SWISS First und SWISS Business-Class serviert. Oberwil liegt im Kanton Baselland und bietet landschaftliche Schönheit, kulturelle Vielfalt und einzigartige Erlebnisse. Dazu zählt auch die Küche von Felix Suter und Sandra Marugg Suter, die ihre Gäste gemäß dem Motto „die Verfeinerung des Einfachen“ verwöhnen.

Anstelle einer Speisekarte zaubert das Ehepaar jeweils ein viergängiges Menü, das alle zwei bis drei Wochen wechselt. Für das bewährte Konzept ist das Restaurant seit dem Jahr 2000 mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet worden.



Und so liest sich dann die SWISS FIRST Speisekarte – hoch über den Wolken:

- Pulposalat mit Blumenkohl
- Ananas und marinierte Scampi
- Poulardenragoût mit Ettinger Drübelschnaps-Sauce, frischen Morcheln und Frühlingsgemüse
- oder Seezungenzöppli mit Kalbsjus und Spargelrisotto

Die Dessertkreation

Erdbeer-Streuselkuchen mit Basler Lächerli

rundet das Menü ab.

www.swiss.com