



MENU

GESCHICHTE

HISTOIRE | HISTORY



DIE GESCHICHTE DES GLACIER EXPRESS EXCELLENCE

Das Leben schreibt viele Geschichten. Eine der vielleicht schönsten Geschichten ist diese: die märchenhafte Reise im Glacier Express – und zwar in der Excellence Class.

Schon 1930 stellten die drei damaligen, am Glacier Express beteiligten Bahngesellschaften ihre besten Wagen für diese Reise zur Verfügung. Und schon damals sollte der Glacier Express höchste Massstäbe setzen. Erstens liess der Glacier Express die Tradition der Luxus-Bahnreisen auferstehen, wie es sie vor dem Ersten Weltkrieg gab. Zweitens machte der Glacier Express die Alpen auf ganz neue Weise erfahrbar: Die Reise führte gleich durch drei Schweizer Gebirgskantone und bot unvergessliche Ausblicke auf das Matterhorn, auf die Quelle des Rheins und auf die Gletscherwelt des Oberengadins.

Diese unvergesslichen Ausblicke, diese einmalige Erfahrung – das bietet der Glacier Express selbstverständlich noch heute. Nur ist die Reise jetzt noch luxuriöser. Geniessen Sie die Annehmlichkeiten des modernen und doch traditionsbewussten Reisens in der neuen Excellence Class. Geniessen Sie die Spezialitäten, die wir frisch in der Bordküche für Sie zubereiten. Und zögern Sie nicht, Ihren persönlichen Concierge bei Fragen und Wünschen anzusprechen. Denn schliesslich geht es hier in der Excellence Class um Sie – und darum, dass Ihre Reise märchenhaft schön wird!

HISTOIRE DU GLACIER EXPRESS EXCELLENCE

La vie offre tellement de belles histoires. Mais l'une des plus belles est sans doute le voyage enchanteur que l'on peut effectuer à bord du Glacier Express en classe Excellence.

Dès 1930, les trois compagnies ferroviaires à l'origine du Glacier Express fournissent leurs meilleures voitures pour ce trajet. Déjà à l'époque, le Glacier Express faisait figure de référence absolue. Tout d'abord, il a ressuscité la tradition du voyage en train de luxe qui avait cours avant la Première Guerre mondiale. D'autre part, il permettait de découvrir les Alpes de manière tout à fait inédite: le train traversait trois cantons suisses situés en zone de montagnes et le voyage offrait des vues imprenables sur le Cervin, les sources du Rhin et sur les paysages de glaciers de Haute-Engadine.

Ces vues inoubliables, cette expérience unique, c'est bien sûr ce qu'offre le Glacier Express aujourd'hui encore. Mais désormais, le voyage est encore plus luxueux. Profitez du confort d'un voyage à la fois moderne et empreint de traditions dans la nouvelle classe Excellence. Savourez les spécialités préparées maison dans nos cuisines à bord du train. Et n'hésitez pas à adresser vos demandes et vos requêtes à votre concierge personnel. Car vous êtes au cœur des priorités de la classe Excellence dont la mission est de faire de votre voyage un véritable enchantement.

THE HISTORY OF THE GLACIER EXPRESS EXCELLENCE

There are many stories in life. And this may be one of the finest stories of all – the magical journey of the Glacier Express, in Excellence Class no less.

Back in 1930, the three railway companies that operated the Glacier Express put their best carriages into service for the route. And even then the Glacier Express set high standards. It not only revived the tradition of luxury rail travel that had begun before the First World War, it also brought the Alps closer than ever before. It journeyed through three Swiss mountain cantons, offering unparalleled views of the Matterhorn, the source of the Rhine and the glacial heights of Upper Engadine.

And of course these unforgettable views, this unparalleled experience can be enjoyed on the Glacier Express to this day. We have just made it even more luxurious. Enjoy our new Excellence Class, where modern comforts meet traditional travel. Enjoy the specialties prepared fresh in the on-board kitchen. And do not hesitate to ask your personal concierge if you have any questions or requests. Because ultimately Excellence Class is all about you – and making your journey a magical experience.

ERSTER GANG

PREMIER PLAT | FIRST COURSE



APEROPLÄTTCHEN

ASSIETTE APÉRITIVE | STARTER PLATE

EXCELLENCE CLASS APEROPLÄTTCHEN

mit Tartar-Tartelette, Chäschüechli und Gewürz-Nussmischung

ASSIETTE APÉRITIVE EXCELLENCE CLASS

avec tartelette au tartare, ramequin au fromage et noix épicées

EXCELLENCE CLASS STARTER PLATE

with tartar mini-tart, cheese tart and mixed spiced nuts

WEINEMPFEHLUNG

VIN RECOMMANDÉ | WINE RECOMMENDATION

1 dl CHAMPAGNE LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

(MAISON LAURENT PERRIER FONDÉE EN 1812, TOURS-SUR-MARNE)

Dieser Wein kann nur mit dem reinsten Traubenmost bereitet werden. Er allein ermöglicht es Laurent-Perrier, «La Cuvée» herzustellen, einen Champagner von grosser Feinheit und Frische, die nach langer Reifung in unseren Kellern erzielt werden. Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit von Laurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die edlen Eigenschaften von diesem Wein, der auf den Geist des Hauses einstimmt.

Ce vin ne peut être élaboré qu'avec le moût de raisin le plus pur. C'est la seule qui permette à Laurent-Perrier de produire «La Cuvée», un champagne d'une grande finesse et d'une grande fraîcheur, obtenu après un long vieillissement dans nos caves. La part élevée de Chardonnay est à la base du style et de la personnalité de Laurent-Perrier. Pureté, fraîcheur et élégance sont les qualités nobles de ce vin, qui correspond à l'esprit de la maison.

The wine comes from the purest grape juice and it alone allows Laurent-Perrier to craft "La Cuvée", a champagne of great finesse and a beautiful freshness obtained after a long ageing process in our cellars. Laurent-Perrier's style and personality are defined by its very high proportion of Chardonnay. Purity, freshness and elegance – essential characteristics, expressed in this champagne – are a good introduction to the spirit of the House.

ZWEITER GANG

DEUXIÈME PLAT | SECOND COURSE



ERBSEN-MINZE-SUPPE

VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE | PEA MINT SOUP

ERBSEN-MINZE-SUPPE

mit getrockneten Alpenblüten

VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE

avec fleurs alpines séchées

PEA MINT SOUP

with dried alpine flower blossoms

WEINEMPFEHLUNG

VIN RECOMMANDÉ | WINE RECOMMENDATION

1 dl SHERPA BLANC 2017 VdP

Heida, Blanc de Pinot Noir, Chasselas

(DOMAINE CHEVALIERS, SALGESCH, SCHWEIZ)

Der «Sherpa Blanc» ist eine Assemblage von Heida, Blanc de Pinot Noir und Chasselas. Die alpine Heida-Traube mit ihren Zitrusaromen verleiht ihm eine lebhaft Frische. Der Blanc de Pinot Noir und der Chasselas runden diese charaktervolle Assemblage mit einem fruchtigen Bouquet ab. Eine gelb glänzende Robe, ein Bouquet duftend nach Limetten und Honig. Im Gaumen strukturiert und kräftig, gestützt von einer leichten Säure.

Le «Sherpa Blanc» est un assemblage d'Heida, de Blanc de Pinot noir et de Chasselas. L'Heida, cépage alpin, lui apporte des notes d'agrumes et une fraîcheur vivace. Le Blanc de Pinot noir et le Chasselas complètent cet assemblage plein de caractère en lui conférant un bouquet fruité. Une robe à reflets jaunes brillants, un nez aux arômes de limette et de miel. En bouche, la structure puissante est soutenue par une belle acidité.

“Sherpa Blanc” is a blend of Heida, Blanc de Pinot Noir and Chassellas. The citrus aroma of the Alpine Heida grape lends it a lively freshness. The Blanc de Pinot Noir and Chassellas complete this characterful blend with a fruity bouquet. Colour with yellow tints, a bouquet with aromas of lime and honey. Well-structured palate powerfully supported by light acidity.

DRITTER GANG

TROISIÈME PLAT | THIRD COURSE



RINDSFILET

FILET DE BŒUF | BEEF TENDERLOIN

SCHWEIZER RINDSFILET

mit Trüffel-Kartoffelstampf, Rüebl, Frühlingszwiebeln und Bergkräuterjus

FILET DE BŒUF SUISSE

avec purée de pommes de terre à la truffe, carottes, oignons nouveaux et jus d'herbes de montagne

SWISS BEEF TENDERLOIN

with mashed potatoes and truffle oil, carrots, spring onions and gravy with mountain herbs

WEINEMPFEHLUNG

VIN RECOMMANDÉ | WINE RECOMMENDATION

1 dl «ELIXIR» ASSEMBLAGE ROUGE 2015

Diolinoir, Merlot, Cabernet Sauvignon

(DOMAINE CHEVALIERS, SALGESCH, SCHWEIZ)

Der Ausbau vom «Elixir» Assemblage Rouge 2015 dauerte mehr als 30 Monate. In diesem grossen Jahrgang waren die Reifezeiten optimal. Ausdrucksstarke, tiefe, harmonische und komplexe Nase nach Brombeeren, roten Johannisbeeren, Kirschen und einigen Kräutern wie Thymian und Majoran. Nach dem Belüften treten rauchige Noten sowie Lakritze und süsse Gewürze auf. Der Gaumen ist mehrdimensional, beginnend mit Nuancen von rosa Grapefruit, die durch den Diolinoir hervorgerufen werden. Darauf folgen traditionellere mineralische Aromen, was bei einem Rotwein nicht üblich ist. Im Abgang mischen sich saftige Tannine mit einer feinen Bitterkeit, die das Ganze fast eine Minute andauern lässt.

L'expansion de l'Assemblage Rouge «Elixir» a duré plus de 30 mois. Dans ce grand millésime, les maturités étaient vraiment optimales. Nez expressif, profond, harmonieux et complexe sur la mûre, les groseilles, les cerises et quelques herbes comme le thym et la marjolaine. Les notes fumées ainsi que le réglisse et les épices douce apparaissent après aération. La bouche, multidimensionnelle, qui commence par des nuances de grapefruit rose amenées par le Diolinoir. S'en suivent des arômes plus traditionnels, le tout soutenu par une trame minérale, ce qui n'est pas courant pour un vin rouge. La finale mêle tanins enrobés et juteux à une fine amertume qui permet à l'ensemble de durer presque une minute.

The maturation of the «Elixir» Assemblage Rouge 2015 took more than 30 months. In this great vintage, the ripening times were optimal. Expressive, deep, harmonious and complex nose of blackberries, red currants, cherries and some herbs such as thyme and marjoram. After ventilation, smoky notes appear, as well as liquorice and sweet spices. The palate is multi-dimensional, starting with nuances of pink grapefruit evoked by the diolinoir. This is followed by more traditional flavors, all supported by a mineral aftertaste, which is not common in a red wine. In the finish, juicy tannins mixed with a fine bitterness that makes the whole thing last almost a minute.

VIERTER GANG

QUATRIÈME PLAT | FOURTH COURSE



SCHOKOLADENKUCHEN

GÂTEAU AU CHOCOLAT | CHOCOLATE CAKE

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Vanillesauce und gerösteten Mandeln

GÂTEAU AU CHOCOLAT TIÈDE

avec crème anglaise et amandes effilées grillées

WARM CHOCOLATE CAKE

with vanilla sauce and roasted almonds

WEINEMPFEHLUNG

VIN RECOMMANDÉ | WINE RECOMMENDATION

1 dl LUX VINA GRAINS NOBLES SURMATURÉS 2016

Marsanne Blanche

(DOMAINE CHEVALIERS, SALGESCH, SCHWEIZ)

Der süsse Lux Vina besteht aus der typischen Rebsorte für Surmaturé Marsanne Blanche, im Wallis auch als Ermitage bekannt. Mittleres Bernstein mit orangen Reflexen. In der Nase komplex und rassig, mit einer Safrannote. Reife, exotische Früchte und filigrane Anklänge von kandierten Früchten. Am Gaumen gegrillte Ananas, saftige Papaya, Akazienhonig. Erfrischende aber nicht zu prägnante Zitronensäure, Aromen nach Aprikosen, Quitten und frischen Früchten. Cremiges Mundgefühl, dicht am Gaumen. Der 24monatige Ausbau in neuem Holz verleiht dem Süsswein einen langen, nachhaltigen Abgang.

Le Lux Vina doux est issu uniquement de Marsanne Blanche, appelée Ermitage. Robe ambrée avec des reflets orange. Nez complexe et racé, safrané, avec des fruits confits en filigrane. Au palais l'ananas grillé, papaye juteuse, miel, acacia, fleur, citronnelle, abricot, coing, fruits frais. Bouche onctueuse mais sans lourdeur, rafraichissante, tonique. L'élevage de 24 mois en fûts neufs contribue à la complexité du vin en amenant profondeur et longueur.

The sweet Lux Vina consists of the typical grape variety for Surmaturé Marsanne Blanche, also known in the Valais as Ermitage. Medium amber with orange reflections. In the nose complex and racy, with a saffron note. Ripe, exotic fruits and filigree hints of candied fruit. On the palate grilled pineapple, juicy papaya, acacia honey. Refreshing but not too concise citric acid, aromas of apricots, quince and fresh fruits. Creamy mouthfeel, close to the palate. The 24-month expansion in new wood gives the sweet wine a long, lasting finish.

FÜNFTER GANG

CINQUIÈME PLAT | FIFTH COURSE



NACHMITTAGSTEE

LE THÉ DE L'APRÈS-MIDI | AFTERNOON TEA

NACHMITTAGSTEE

mit Friandises und Bündner Bergkräutertee

LE THÉ DE L'APRÈS-MIDI

avec douceurs et infusion aux herbes des montagnes des Grisons

AFTERNOON TEA

with small pastries and Graubünden herb tea

GLATTFELDER ST. MORITZ

GLATTFELDER ST. MORITZ | GLATTFELDER ST. MORITZ

Seit der Gründung 1931 in St. Moritz steht Glattfelder für exzellente Qualitätsprodukte, die Teekenner aus aller Welt schätzen und lieben.

Depuis sa fondation en 1931 à St. Moritz, Glattfelder est synonyme d'excellence et de qualité appréciées par les amateurs de thé du monde entier.

Established in 1931 in St. Moritz, Glattfelder stands for excellent quality; its products are known and appreciated by tea lovers all over the world.

INFORMATIONEN

INFORMATIONS | INFORMATION



Alle Spirituosen und Cocktails aus der Bar Karte, alle Weine aus der Wein Karte sowie jedes weitere Glas Champagner (CHF 15.00) und Glas Wein (rot / weiss CHF 12.00) der Menübegleitung sind zusätzlich zu begleichen.

Tous les spiritueux et cocktails de la carte du bar, tous les vins de la carte des vins ainsi que tout autre verre supplémentaire de champagne (CHF 15.00) et verre de vin (rouge / blanc CHF 12.00) du menu d'accompagnement doivent être payés séparément.

All spirits and cocktails from the bar card, all wines from the wine list as well as every other glass of champagne (CHF 15.00) and glass of wine (red / white CHF 12.00) of the menu accompaniment has to be paid separately.

	Gluten Gluten Gluten	Eier Œuf Eggs	Milchbestandteile Produits laitiers Milk constituents	Nüsse Noix Nuts	Sellerie Céleri Celery	Senf Moutarde Mustard	Sesam Sésame Sesame	Sulfite Sulfite Sulphite	Fisch Poisson Fish
Aperoplättchen Assiette apéritive Starter plate	•	•	•	•		•			
Erbsen-Minze-Suppe Velouté de petits pois à la menthe Pea mint soup	•		•						
Rindsfilet Filet de bœuf Beef Tenderloin	•		•		•			•	
Schokoladenkuchen Gâteau au chocolat Chocolate cake		•	•	•					
Afternoon Tea Afternoon Tea Afternoon Tea	•	•	•						

Unser Poulet-, Kalb-, Schweine- und Rindfleisch stammt aus artgerechter schweizerischer Aufzucht. Das Jugendschutzgesetz verbietet den Verkauf von Alcopops, Spirituosen, Aperitifs an unter 18-Jährige; Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Unsere Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Notre poulet, veau, porc et bœuf provient d'un élevage suisse adapté à l'espèce. La 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 demander une carte d'identité.

Our poulet, veal, pork and beef is bred according to methods appropriate for the species. 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.



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

GLACIER 
EXPRESS[®]
St.Moritz / Davos - Zermatt