



## Bahnkulinarik auf neuem Höhenflug

**In der neuen Excellence Class sorgt ein Concierge für das persönliche Wohl der Gäste und die Bordküche für kulinarische Höhenflüge. Unterhaltung und Abwechslung bietet ein Gang in die wageneigene und gut bestückte Glacier-Bar.**

Am Bahnhof St. Moritz oder Zermatt schreiten die Gäste über den roten Teppich und werden vom Concierge mit Champagner empfangen. Neben den Reiseleiterqualitäten ist er als Gastgeber für das Wohl der Excellence Class-Gäste besorgt. Der ganz persönliche Service, das exzellente 5-Gang-Menü und die Glacier Bar mit ihrer erlesenen Getränkeauswahl und dem übergrossen, vergoldeten Kompass im „Himmel“ lassen die Reise auch zu einem einzigartigen «rollenden Hotelenerlebnis» werden.

### **Kulinarische Präsenz der Regionen**

Die Glacier Express AG und ihr Caterer Panoramic Gourmet AG legen grossen Wert auf authentische Schweizer Gerichte und einheimische Produkte, womöglich aus den befahrenen oder benachbarten Regionen. Neben Frische und Qualität bürge das für Natürlichkeit und Nachhaltigkeit, erklärt Tim Uebersax, Geschäftsführer der Panoramic Gourmet. «Unser Anspruch ist es, dass die Lieferanten unsere Philosophie mittragen und die Erzeugnisse mit Sorgfalt und Leidenschaft handwerklich-traditionell herstellen. So beziehen wir schon etliche Produkte aus Graubünden oder dem Wallis, etwa Kaffee von Europas höchstgelegener Rösterei, Badilatti in Zuoz, Churer Röteli von der Familie Ullius und unseren Glacier Express-Hauswein von der Familie Z'Brun in Salgesch.»

### **Verführung in sieben Stationen**

Die Kulinarik kommt in der Excellence Class wahrlich nicht zu kurz und lässt nicht lange auf sich warten: Als Amuse-Bouche werden kleine Köstlichkeiten gereicht. Die in der Schweiz geräucherten Forellen werden mit ofengerösteten Randen und Meerrettich-Frischkäse serviert. Eine Erbsen-Minze-Suppe mit getrockneten Alpenblüten leitet zum Hauptgang über: Schweizer Rindsfilet, Trüffel-Kartoffelstampf, Butterrüebli und Bergkräuterjus. Nach dem regionalen Käseteller wird zum krönenden Abschluss der legendäre lauwarmer Glacier Express-Schokoladenkuchen mit Vanillecrème und gerösteten Mandeln aufgetischt. Im Laufe des Nachmittags mag man sich bei einem Gang zur Bar ein bisschen die Beine vertreten, einen Bündner Whiskey oder klassischen Cocktail genehmigen und Bekanntschaft mit anderen Gästen schliessen. Als finale Versuchung wartet auf dem letzten Streckenabschnitt noch ein Afternoon Tea mit Friandises und Bündner Bergkräutertee. Bon Appetit!

### **Zitate Tim Uebersax, Geschäftsführer Panoramic Gourmet AG**

«Wir werden mit der neuen Excellence Class ganz neue Massstäbe in der Bahnkulinarik setzen.»  
«Unsere hilfsbereiten Mitarbeitenden an Bord tragen mit ihrer Kompetenz einen wichtigen Teil zu einer unvergesslichen Reise bei.»