

**GLACIER**   
**EXPRESS**<sup>®</sup>

St.Moritz / Davos - Zermatt

# MENU

---





## HERZLICH WILLKOMMEN IM GLACIER EXPRESS

Das Leben kann so unglaublich schön sein. Erst recht im Glacier Express. Hier erwarten Sie fantastische Ausblicke auf berühmte Berge wie das Matterhorn, auf die Quelle des Rheins und auf die Gletscherwelt des Engadins. Noch dazu erwarten Sie kulinarische Spezialitäten, die direkt aus dieser fantastischen Gebirgslandschaft stammen.



Das Schönste ist vielleicht dies: Hier haben Sie wirklich Zeit zu genießen. Im «langsamsten Schnellzug der Welt» gibt es kein «Fast Food», sondern hochstehendes «Slow Food». Unsere Speisen werden mit grosser Sorgfalt zubereitet. Lassen Sie sich die regionalen Spezialitäten in aller Ruhe auf der Zunge zergehen, während draussen die Landschaft vorbeizieht. Unsere Mitarbeiter servieren Ihnen die Gerichte gerne direkt an Ihren Sitzplatz.



Darf es doch noch etwas mehr sein? Geniessen Sie nach dem Essen eine weltweit einzigartige artistische Einlage: Aus gut 60 cm Höhe schenken Ihnen unsere OberkellnerInnen – bei fahrendem Zug – feinste Destillate wie Grappa oder Williams aus. Sozusagen als «Verdauerli» nach Mass. Und als ein «Hoch aufs Leben»!



Für Fragen und Wünsche stehen Ihnen unsere Mitarbeiter stets gerne zur Verfügung. Und natürlich freuen wir uns über Ihre Erfahrungen und Anregungen unter [sales@panoramic-gourmet.ch](mailto:sales@panoramic-gourmet.ch).

Auf Ihr Wohl und guten Appetit!  
Ihr Panoramic Gourmet Team



## BIENVENUE SUR GLACIER EXPRESS

La vie peut être incroyablement belle, surtout à bord du Glacier Express. Profitez de vues exceptionnelles sur les sources du Rhin, les glaciers de l'Engadine et des sommets bien connus comme le Cervin. Nos spécialités culinaires, dont certaines proviennent directement de ces magnifiques paysages montagneux, vous attendent également.

C'est peut-être le plus bel aspect de cette expérience: ici, vous avez vraiment le temps de les savourer. A bord de l'express le plus lent du monde, ce n'est pas du fast food, mais du slow food haut de gamme que nous vous proposons. Nos plats sont préparés avec le plus grand soin. Savourez en toute sérénité nos spécialités régionales pendant que le paysage défile sous vos yeux. Nos collaborateurs vous apportent volontiers votre repas directement à votre place.

Souhaitez-vous encore autre chose? Après le repas, assistez à un interlude artistique unique au monde: nos maîtres d'hôtel vous servent des eaux-de-vie raffinées, grappa ou poire Williams, par exemple, en levant haut le bras à une soixantaine de centimètres, alors que le train est en mouvement. Ce petit digestif est un grand moment!

Nos collaborateurs sont à votre disposition pour toute question ou demande. Nous sommes bien sûr ravis de recueillir vos avis et suggestions à [sales@panoramic-gourmet.ch](mailto:sales@panoramic-gourmet.ch).

Santé! Et bon appétit!  
L'équipe du Panoramic Gourmet

## WELCOME TO THE GLACIER EXPRESS

Life can be so wonderful. It certainly is on the Glacier Express. The ride offers wonderful views of famous mountains, including the Matterhorn, the source of the Rhine and the glacial peaks of the Engadine. Travellers can soak up the landscape while enjoying culinary delicacies sourced directly from this mountain landscape.

And the best part: you have plenty of time to take it all in. The 'world's slowest express train' does not serve fast food. Our delicious 'slow food' is prepared with great care. Let our regional specialities melt in your mouth as you gaze at the scenery outside. Our staff will be happy to serve you at your seat.

Would you like some extra entertainment? After dinner, we will show you a globally unique artistic performance: our head waiter will serve you the finest spirits, from grappa to Williams pear schnapps, from a height of 60 centimetres – while the train keeps rolling at full speed. A truly special digestif. Perfect for a heartfelt toast to life!

If you have any questions or wishes, our members of staff are always here to help. And of course would love to hear your experiences and suggestions: [sales@panoramic-gourmet.ch](mailto:sales@panoramic-gourmet.ch).

Cheers!  
Your Panoramic Gourmet team



## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Geschätzte Gäste

Bitte beachten Sie nachstehende Informationen:

Unser Poulet-, Kalb-, Schweine- und Rindfleisch stammt aus artgerechter schweizerischer Aufzucht. Forelle ASC: Aquakultur Spanien, geräuchert in der Schweiz.

Aufgrund der Frische aller Zutaten kann es vorkommen, dass ein Gericht nicht mehr erhältlich ist. Sollte dies der Fall sein, bitten wir um Nachsicht und danken im Voraus für Ihr Verständnis.

Aus lebensmittelpolizeilichen Gründen ist es nicht gestattet, Tiere in den Glacier Express mitzunehmen. Eine Ausnahme sind Blindenhunde.

Das Jugendschutzgesetz verbietet den Verkauf von Alcopops, Spirituosen, Aperitifs an unter 18-Jährige sowie von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Unsere Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

Sie können bei uns mit folgenden Kreditkarten bezahlen: Visa, Euro / Mastercard und American Express sowie TWINT.



## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Chers clients,

veuillez bien noter les informations suivantes:

Notre poulet, veau, porc et bœuf provient d'un élevage suisse adapté à l'espèce.  
Truite ASC : Aquaculture Espagne, fumée en Suisse.

En raison de la fraîcheur de tous les ingrédients, il arrive qu'un plat soit en rupture de stock. Le cas échéant, nous faisons appel à votre indulgence et vous remercions par avance pour votre compréhension.

Pour des raisons de police alimentaire, il n'est pas permis d'avoir des animaux dans le Glacier Express. Une exception sont les chiens d'aveugles.

Le loi sur la protection des mineurs interdit la vente des alco pops, spiritueux et apéritifs au moins de 18 ans; vins, bières et cidre interdits au moins de 16 ans. Nos serveuses et serveurs peuvent se voir demander une carte d'identité.

Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse.

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées: Visa, Euro / Mastercard, American Express et TWINT.

## GENERAL INFORMATION

Dear guests,

please note the following information:

Our poulet, veal, pork and beef is bred according to methods appropriate for the species.  
Trout ASC: Aquaculture Spain, smoked in Switzerland.

Based on our commitment to ensuring the freshness of our ingredients, certain dishes may occasionally no longer be available. If this should occur, we kindly ask for your forbearance and thank you for your understanding.

Due to food hygiene laws, it is not permitted to bring animals into the dining car. Seeing-eye dogs are an exception.

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.

All prices are in Swiss francs and include VAT.

Folowing credit cards are accepted: Visa, Euro / Mastercard, American Express and TWINT.

# TAGESMENÜ

## MENU DU JOUR | DAILY MENU

### TAGESSUPPE \* 10.00

Soupe du jour \*

Soup of the day \*

### TAGESTELLER 36.00

Aktuelles Tagesgericht mit Fleisch gemäss Beilageblatt

Assiette du jour | Plat du jour avec viande selon la fiche complémentaire

Dish of the day | Current dish of the day with meat according to the supplementary sheet

### ODER

### TOMATEN-LINSEN-DHAL 36.00

mit Basmati-Reis und Papadams (Chips aus Linsen)

Dhal de lentilles aux tomates | Avec riz basmati et pappadums (chips de farine de lentilles)

Tomato-lentil dhal | With Basmati rice and papadums (lentil chips)

### TAGESSDESSERT 9.00

Dessert du jour

Dessert of the day

### 2-GANG-MENÜ 42.00

Vorspeise\*\* und Tagesteller oder Tagesteller und Dessert

Menu à 2 plats | Hors-d'œuvre\*\* et assiette du jour ou assiette du jour et dessert

2 course menu | Starter\*\* and dish of the day or dish of the day and dessert

### 3-GANG-MENÜ 49.00

Vorspeise\*\*, Tagesteller und Dessert

Menu à 3 plats | Hors-d'œuvre\*\*, assiette du jour et dessert

3 course menu | Starter\*\*, dish of the day and dessert

### 4-GANG-MENÜ 54.00

Vorspeise\*\*, Tagesteller, Käse und Dessert

Menu à 4 plats | Salade / Soupe\*, assiette du jour, fromages et dessert

4 course menu | Starter\*\*, dish of the day, cheese and dessert

---

\* Nur im Winter erhältlich.

\* Seulement disponible en hiver.

\* Only available in winter.

\*\* Im Sommer servieren wir Ihnen einen gemischten Salat / im Winter eine Suppe.

\*\* En été, nous vous servons une salade composée / en hiver une soupe.

\*\* In summer will be served a mixed salad / in winter a soup.



TOMATEN-LINSEN-DHAL | DHAL DE LENTILLES AUX TOMATES | TOMATO-LENTIL DHAL

# A LA CARTE

---



DÎNER  
FOOD





GLACIER SALAT | SALADE DU GLACIER | GLACIER SALAD

## REGIONALE SPEZIALITÄTEN

### SPÉCIALITÉS RÉGIONALES | REGIONAL SPECIALITIES

#### ÄLPLER ZVIERI

24.00

mit Bündner Salsiz, Bündner Bergkäse und unserem eingemachten Gemüse

Casse-croûte | Avec salsiz des Grisons, fromage de montagne des Grisons et légumes en conserve maison

Alpine snack | With Graubünden salami, Graubünden mountain cheese and our homemade pickled vegetables

#### KÄSEPLATTE

26.50

mit Viamala Mutschli, Bündner Bergkäse, Aletsch Hobelkäse und Langwieser Bio-Schafskäse mit Tomaten-Aprikosen Chutney, dazu handgemachtes Birnenbrot und Crackers

Assiette de fromages | Avec mutschli Viamala, fromage de montagne des Grisons, fromage à rebibes Aletsch et fromage de brebis bio de Langwies, avec chutney tomates-abricots, pain aux poires fait à la main & crackers

Cheese plate | With Viamala cheese, Graubünden mountain cheese, sliced Aletsch cheese and organic Langwieser ewe's milk cheese, with tomato-apricot chutney, handmade pear bread & crackers

## SALATE

### SALADES | SALADS

#### KLEINER SALAT

9.50

Blattsalat mit Rübli, Mais und Kräutern an Hausdressing

Petite salade | Salade verte avec carottes, maïs et herbes aromatiques, assaisonnée avec notre sauce à salade maison

Small salad | Leaf lettuce with carrots, corn and herbs, house dressing

#### GLACIER SALAT

23.00

Blattsalat mit Schinken, Speck, hart gekochtem Ei, Bündner Bergkäsestreifen, Rübli, Mais, Kräutern und Croutons an Frenchdressing

Salade du glacier | Salade verte avec jambon, lard, œuf dur, copeaux de fromage de montagne des Grisons, carottes, maïs, herbes aromatiques et croûtons, assaisonnée de french dressing

Glacier salad | Leaf lettuce with ham, bacon, hard-boiled egg, Graubünden mountain cheese strips, carrots, corn, herbs and croutons, french dressing

---

Falls Sie das Dressing ändern möchten, können Sie gerne zwischen Haus- und Frenchdressing wählen.

Si vous souhaitez changer de sauce à salade, vous avez le choix entre notre sauce à salade maison et la french dressing.

If you would like a different dressing you may choose between house dressing and french dressing.



KÄSEPLATTE | ASSIETTE DE FROMAGES | CHEESE PLATE

## SUPPE

SOUPE | SOUP

### BÜNDNER GERSTENSUPPE

mit Bündnerfleisch

Potage à l'orge des Grisons | Avec viande séchée des Grisons

Graubünden barley soup | With air-dried Graubünden beef

15.00



BÜNDNER GERSTENSUPPE | POTAGE À L'ORGE DES GRISONS | GRAUBÜNDEN BARLEY SOUP

## FLEISCHGERICHTE

### PLATS DE VIANDE | MEAT DISHES

#### **GHACKETS & HÖRNLI**

**27.50**

Gehacktes Rindfleisch mit Teigwaren, geriebenem Käse und Röstzwiebeln, dazu Apfelmus (separat serviert)

Cornettes à la viande hachée | Viande de bœuf hachée avec pâtes, fromage râpé et oignons frits, avec compote de pommes (servie à part)

Minced beef | With elbow macaroni, grated cheese and roasted onions, with apple compote (served separately)

#### **CHICKEN TIKKA MASALA**

**29.50**

mit Basmati-Reis, Papadams und Joghurt

Poulet Tikka Masala | Avec riz basmati, papadams et yaourt

Chicken Tikka Masala | With basmati rice, papadams and yoghurt

## VEGETARISCHE GERICHTE

PLATS VÉGÉTARIENS | VEGETARIAN DISHES

### BÜNDNER CAPUNS

Mangoldblätter gefüllt mit einer Art Spätzliteig und mit Käse überbacken (vegetarisch)

Capuns | Feuilles de bettes farcies avec une pâte à spätzlis, cuites dans du bouillon et du lait, puis gratinées au fromage (végétarien)

Capuns | Swiss chard wrapped around Spätzli dough, baked in milk, topped with cheese (vegetarian)

32.00

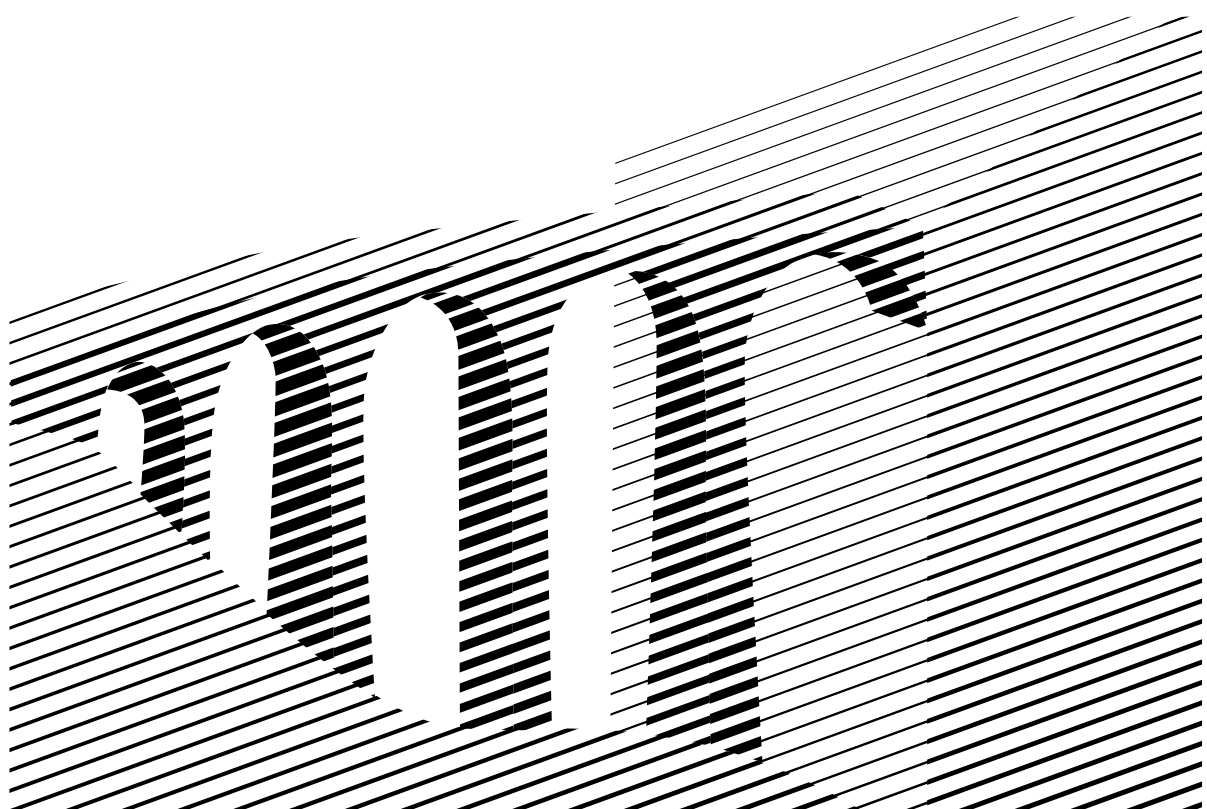
### PLANT-BASED GESCHNETZELTES AN CHAMPIGNONSAUCE

mit Basmati-Reis und Bergblüten

Emincé à base de soja avec sauce aux champignons | Avec riz basmati et fleurs de montagne

Minced meat plant-based with creamed mushroom sauce | With basmati rice and alpine flowers

28.00



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

POUR NOS PETITS COUVIVES | FOR OUR YOUNGER GUESTS

### STOCK MIT SEELI

13.00

Kartoffelstampf mit Bratensauce und Rüebli

Zu jedem Gericht schenken wir dir eine saisonale Frucht dazu.

Purée de pommes de terre et puits de sauce | Avec carottes

Nous t'offrons un fruit de saison avec chaque plat.

Mashed potato mountain with gravy lake | And carrots

We will offer you a seasonal fruit with each dish.

### GHACKETS & HÖRNLI

15.00

Gehacktes Rindfleisch mit Teigwaren, geriebener Käse, dazu Apfelmus (separat serviert)

Zu jedem Gericht schenken wir dir eine saisonale Frucht dazu.

Cornettes à la viande hachée | Pâtes à la viande de bœuf hachée,

fromage râpé et compote de pommes (servie à part)

Nous t'offrons un fruit de saison avec chaque plat.

Ghackets & Hörnli | Minced beef with elbow macaroni, grated cheese,

roasted onions and apple compote (served separately)

We will offer you a seasonal fruit with each dish.

---

Für Kinder bis 12 Jahre.

Pour les enfants jusqu'à 12 ans.

For children up to 12 years.



GHACKETS & HÖRNLI | CORNETTES À LA VIANDE HACHÉE | GHACKETS & HÖRNLI

## DESSERTS

### DESSERTS | SWEETS

<b>ENGADINER NUSSTORTE</b>	<b>11.00</b>
Nusstorte vom Meier-Beck in Santa Maria	
Gâteau aux noix de l'Engadine   Gâteau aux noix de la boulangerie Meier-Beck, à Santa Maria	
Engadiner nut tart   Nut tart from Meier's bakery in Santa Maria	
<b>SCHOKOLADENKUCHEN</b>	<b>9.00</b>
mit Rahmgupf	
Gâteau au chocolat   Avec dôme de chantilly	
Chocolate cake   With whipped cream	
<b>WALLISER APRIKOSENKUCHEN</b>	<b>9.00</b>
mit Rahmgupf	
Gâteau aux abricots valaisan et dôme de chantilly	
Valaisanne apricot pie topped with whipped cream	
<b>ERDBEER-RAHM-SCHNITTE (GLUTEN- UND LAKTOSEFREI)</b>	<b>9.00</b>
Fraisier (sans gluten et lactose)   Strawberry cream cake (gluten- and lactose free)	
<b>BANANEN-JOHANNISBEER-SCHNITTE (VEGAN)</b>	<b>9.00</b>
Gâteau à la crème de banane et de groseille (végan)	
Banana and redcurrant cream cake (vegan)	

## GLATSCH BALNOT GLACÉ

### GLATSCH BALNOT GLACE | GLATSCH BALNOT ICE CREAM

<b>RAHMGLACÉ</b>	<b>7.50</b>
Joghurt Rahmglacé   Glace au yaourt   Yoghurt ice cream	
Heu Rahmglacé   Glace au foins   Hay ice cream	
<b>SORBET</b>	<b>7.50</b>
Rote Johannisbeere Sorbet   Sorbet au groseilles   Red currant sorbet	
Dunkle Schokolade Sorbet   Sorbet au chocolat noir   Dark chocolate sorbet	



## SNACKS

### SNACKS | SNACKS

<b>APERO-MIX, 80G</b>	<b>5.50</b>
Schwarze Sojabohnen, Edamamebohnen, Sojabohnen, frittierte Saubohnen, Erbsen Apero-Mix, 80g   Soja noir, Soja edamame, Soja, gros haricots frits, petits pois Apero-Mix, 80g   Black soy beans, edamame, soybeans, fried broad beans, green peas	
<b>CHIPS VAYA BEAN SALT, 27G</b>	<b>5.50</b>
Gluten-, und Laktosefreier Snack mit Kichererbsen, Erbsen und Bohnen Snack sans gluten et sans lactose avec des pois chiches, des petit-pois et des haricots Gluten and lactose free snack with chickpeas, peas and beans	
<b>NOUGATWÜRFEL, 80G *</b>	<b>6.00</b>
Komplett handgefertigte Süßigkeit mit Mandeln Cubes de nougat, 80g   Sucré entièrement fait à la main avec des amandes * Nougat cubes, 80g   Completely handmade candy with almonds *	
<b>NIDLETÄFELI, 80G *</b>	<b>6.00</b>
Komplett handgefertigte Süßigkeit mit Caramel Caramels à la crème, 80g   Sucré entièrement fait à la main avec du caramel * Cream caramels, 80g   Completely handmade sweet with caramel *	
<b>MAGENBROT, 80G *</b>	<b>6.00</b>
Pain d'épices, 80g * Gingerbread, 80g *	
<b>GEBRANNT MANDELN, 80G *</b>	<b>6.00</b>
Amandes pralinées, 80g * Roasted almonds, 80g *	
<b>SAURE BIO WÜRMER, 80G</b>	<b>5.50</b>
Unsere Sauren Würmer sind Bio und ohne Gelatine Bonbons bio vers de terre acides, 80g   Nos bonbons «vers de terre» acides sont bio et sans gélatine Organic sour worms, 80g   Our sour worms are organic and without gelatin	

---

\* Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne über die aktuelle Verfügbarkeit unserer saisonalen Produkte.

\* Notre personnel de service se fera un plaisir de vous informer sur la disponibilité actuelle de nos produits saisonniers.

\* Our service staff will be happy to inform you about the current availability of our seasonal products.

# GETRÄNKE

---



BOISSONS  
BEVERAGES



ROTWEIN | VINS ROUGES | RED WINES

## APERITIFS

### APÉRITIFS | APERITIFS

CAMPARI SODA	10% Vol.	10 cl	7.00
GORDON'S GIN TONIC MIT SWISS MOUNTAIN TONIC WATER	37,5% Vol.	25 cl	14.00
BLOODY MARY	40% Vol.	25 cl	14.00
GORDON'S LONDON DRY GIN	37,5% Vol.	5 cl	9.00
SMIRNOFF TRIPLE DISTILLED VODKA	37,5% Vol.	5 cl	9.00
AMARNO AMARO ALPINO SVIZZERO (LIKÖR)	21% Vol.	4 cl	9.00

## SCHAUMWEINE

### MOUSSEUX | SPARKLING WINE

STRADA EXTRA DRY VIN MOUSSEUX	2 dl	18.00
(AOC SCHAFFHAUSEN, VON SALIS, MAIENFELD)	7,5 dl	52.00

Die Nase zeigt Aromen von reifen Steinfrüchten, frischem Apfel und Agrumen.  
Am Gaumen frisch-fruchtig.

Le nez présente des arômes de fruits à noyau mûrs, de pomme fraîche et d'agrumes. Au palais, frais et fruité.

The nose shows aromas of ripe stone fruits, fresh apple and citrus. Fresh and fruity on the palate.

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT	2 dl	29.00
(MAISON LAURENT PERRIER FONDÉE EN 1812, TOURS-SUR-MARNE)	3,75 dl	53.00

Erfrischende, komplexe Leichtigkeit; delikat mit cremiger Perlage.

Légèreté complexe et rafraîchissante; délicat avec perlage crémeux.

Refreshing light and complex; delicate with creamy bubbles.

## OFFENE WEISSWEINE

### VINS OUVERTS BLANCS | OPEN WHITE WINES

#### JOHANNISBERG CUVÉE SPÉCIALE GLACIER EXPRESS (DOMAINE CHEVALIERS, SALGESCH)

1 dl 8.00

Gelber Körper mit goldenen Reflexen, erinnert an Bittermandeln und süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig.

Corps jaune aux reflets dorés, rappelle l'amande amère et les épices douces, note discrète de pétales de rose; épicé et puissant en bouche.

A yellow body with golden glints, reminiscent of bitter almonds and sweet spices. A subtle hint of rose blossom and a spicy, dense palate.

#### HEIDI WII MAIENFELDER BLANC DE NOIR (VON SALIS, MAIENFELD)

1 dl 9.00

Dieser weiss gekeltete Pinot Noir besticht durch seine beerenfruchtige, duftig-leichte und süffige Art. Im Gaumen frisch und fein – im Aroma weich.

Ce pinot noir vinifié en blanc se distingue par ses arômes fruités de baies, son parfum léger et son côté gouleyant. Fin et frais au palais, arôme doux.

This white-pressed Pinot Noir impresses with its light and fragrant berry character. It has a fresh, fine palate and a soft aroma.

## OFFENE ROTWEINE

### VINS OUVERTS ROUGES | OPEN RED WINES

#### DÔLE CUVÉE SPÉCIALE GLACIER EXPRESS (DOMAINE CHEVALIERS, SALGESCH)

1 dl 8.00

Intensiver rubinroter Körper mit violetten Reflexen in der Jugend, Geruch nach kleinen frischen Beeren, der Pinot Noir verleiht ihm eine Holundernote.

Robe d'un rouge rubis intense avec des reflets violets dans sa jeunesse, nez de petites baies fraîches, le pinot noir lui donne une note de sureau.

An intense, ruby red body with a violet glint and a fragrance of small, fresh berries. The Pinot Noir lends it a pleasant elderberry aroma.

#### HEIDI WII MAIENFELDER PINOT NOIR (VON SALIS, MAIENFELD)

1 dl 9.00

Dieser samtig elegante Pinot sorgt für fruchtige Himbeernoten in Nase und Gaumen. Gefolgt von schmeichelnder Fruchtsüsse und einem sanften Finale.

Ce pinot à l'élégance veloutée offre des notes de framboise fruitées au nez et au palais. La suite se distingue par une douceur fruitée flatteuse et la finale est douce.

This elegant, velvety Pinot pampers the nose and palate with fruity raspberry aromas, followed by a lovely sweetness and a gentle finale.

## WEISSWEINE

### VINS BLANCS | WHITE WINES

**BÜNDTE RIESLING-SYLVANER** 7 dl 44.00  
**(WEINGUT BÜNDTE, MAIENFELD)**

Eleganter und blumiger Weisswein mit angenehmem Muskatton und milder Säure.

Vin blanc possédant l'élégance et le fruité du muscat tout en restant conservant sa note de vin demi-sec.

Elegant and flowery white wine with a pleasant touch of nutmeg and mild acidity.

**HEIDI WII MAIENFELDER BLANC DE NOIR** 5 dl 38.00  
**(VON SALIS, MAIENFELD)**

Dieser weiss gekeltierte Pinot Noir besticht durch seine beerenfruchtige, duftig-leichte und süffige Art. Im Gaumen frisch und fein – im Aroma weich.

Ce pinot noir vinifié en blanc se distingue par ses arômes fruités de baies, son parfum léger et son côté gouleyant. Fin et frais au palais, arôme doux.

This white-pressed Pinot Noir impresses with its light and fragrant berry character. It has a fresh, fine palate and a soft aroma.

**CHARDONNAY LINDENGELB** 7,5 dl 48.00  
**(WEINGUT LINDENHOF, SCHAFFHAUSEN)**

Trocken, mineralisch und gut strukturiert präsentiert sich der Lindengelb. Zitrusnoten und Frische dominieren die Gaumenhülle. Es lohnt sich hier besonders Geduld zu haben und den Wein mit etwas Reife zu geniessen.

Le Lindengelb se présente sec, minéral et bien structuré. Des notes d'agrumes et de fraîcheur dominant l'ampleur du palais. (Il vaut particulièrement la peine d'être patient et de savourer ce vin avec un peu de maturité.)

Dry, mineral and well-structured, the Lindengelb presents itself. Citrus notes and freshness dominate the palate. It is particularly worthwhile to be patient here and enjoy the wine with some maturity.

**JOHANNISBERG CUVÉE SPÉCIALE GLACIER EXPRESS** 5 dl 34.00  
**(DOMAINE CHEVALIERS, SALGESCH)**

Gelber Körper mit goldenen Reflexen, erinnert an Bittermandeln und süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig.

Corps jaune aux reflets dorés, rappelle l'amande amère et les épices douces, note discrète de pétales de rose; épicé et puissant en bouche.

A yellow body with golden glints, reminiscent of bitter almonds and sweet spices. A subtle hint of rose blossom and a spicy, dense palate.

## ROSÉWEIN

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

### **DÔLE BLANCHE HÖLLUWII (JOHANNELI FI CHÄLLERI, VISP)**

5 dl

**35.00**

Der Dôle Blanche ist eine Assemblage von zwei im Wallis weitverbreiteten Rotweinen: dem Pinot Noir und dem Gamay. Noten von Himbeeren, Erdbeeren und Bananen.

La Dôle Blanche est un assemblage de deux vins rouges largement répandus en Valais: le pinot noir et le gamay. Notes de framboise, de fraise et de banane.

Dôle Blanche is a combination of two red wines that are very popular in Valais: Pinot Noir and Gamay. Hints of raspberry, strawberry and banana.

## ROTWEINE

### VINS ROUGES | RED WINES

<b>FLÄSCHER PINOT NOIR (DAVAZ, FLÄSCH)</b>	7,5 dl	48.00
<p>Dieser leicht karminrote «Bündner» überrascht durch seine gute Struktur und sein fruchtiges Aroma.</p> <p>Ce «Bündner» à la robe d'un carmin légèrement translucide crée la surprise par son excellente structure et son arôme fruité.</p> <p>This light, carmine "Grisons" is a please surprise due to its good structure and fruity aroma.</p>		
<b>HEIDI WII MAIENFELDER PINOT NOIR (VON SALIS, MAIENFELD)</b>	5 dl	38.00
<p>Dieser samtig elegante Pinot sorgt für fruchtige Himbeernoten in Nase und Gaumen. Gefolgt von schmeichelnder Fruchtsüsse und einem sanften Finale.</p> <p>Ce pinot à l'élégance veloutée offre des notes de framboise fruitées au nez et au palais. La suite se distingue par une douceur fruitée flatteuse et la finale est douce.</p> <p>This elegant, velvety Pinot pampers the nose and palate with fruity raspberry aromas, followed by a lovely sweetness and a gentle finale.</p>		
<b>PINOT NOIR RESERVE «HALDE CHUR» AOC (COTTINELLI WEINBAU, MALANS)</b>	7,5 dl	65.00
<p>Aromen von Süsshholz und Preiselbeeren mit einer ausgeprägten fruchtigen Note. Wenige reife Tannine. Lange angenehme Weiche im Gaumen.</p> <p>Arômes de réglisse et d'airelles avec une note fruitée marquée. Peu de tanins mûrs. Douceur agréable et longue en bouche.</p> <p>Liquorice and cranberry aromas with a distinctive fruity note. Few ripe tannins. A long, pleasantly soft palate.</p>		
<b>HUMAGNE ROUGE AOC (CLAVIEN, SION)</b>	7,5 dl	49.00
<p>Eine Spezialität aus dem Wallis, rubinrot bis leicht violett und tanninweich mit leichtem Aroma von Waldbeeren.</p> <p>Une spécialité du canton de Wallis don t la robe varie entre le rouge rubis et le violet. Ce vin peu tannique a un léger goût de baies sauvages.</p> <p>A speciality from Vallais, ruby red to light violet and lighttannin with a slight around of forest berries.</p>		
<b>DÔLE CUVÉE SPÉCIALE GLACIER EXPRESS (DOMAINE CHEVALIERS, SALGESCH)</b>	5 dl	34.00
<p>Intensiver rubinroter Körper mit violetten Reflexen in der Jugend, Geruch nach kleinen frischen Beeren, der Pinot Noir verleiht ihm eine Holundernote.</p> <p>Robe d'un rouge rubis intense avec des reflets violets dans sa jeunesse, nez de petites baies fraîches, le pinot noir lui donne une note de sureau.</p> <p>An intense, ruby red body with a violet glint and a fragrance of small, fresh berries. The Pinot Noir lends it a pleasant elderberry aroma.</p>		



## DIGESTIFS

### DIGESTIFS | DIGESTIFS

<b>GRAPPA TRIACCA</b> (FRATELLI TRIACCA, CAMPASCIO)	42%	Vol.	2 cl	<b>9.00</b>
<b>EAU-DE-VIE DE POIRES WILLIAMINE AOP</b> (MORAND, MARTIGNY)	43%	Vol.	2 cl	<b>9.00</b>
<b>SCHWEIZER KIRSCHWASSER</b> (ERISMANN, BÜLACH)	43%	Vol.	4 cl	<b>16.00</b>
<b>CHURER RÖTELI</b> (FAMILIE ULLIUS, CHUR)	28%	Vol.	2 cl	<b>9.00</b>





## BIERE

### BIÈRES | BEER

<b>CALANDA EDELBRÄU</b> Würziges Spezialbier aus reinem Bergquellwasser. Bière spéciale de caractère produite à partir d'eau pure de source de montagne. Aromatic special beer prepared from pure mountain spring water.			3,3 dl	<b>6.70</b>
<b>CALANDA RADLER</b> Erfrischender Durstlöcher mit einem Mix aus Calanda Lager und natürlichem Zitronensaft. Boisson désaltérante et rafraîchissante composée d'un mélange de Calanda Lager et de jus de citron naturel. A blend of Calanda Lager and natural lemon juice.			3,3 dl	<b>6.70</b>
<b>CALANDA 0.0% ALKOHOLFREI</b> Das alkoholfreie Calanda begeistert mit derselben würzigen Frische, die auch alle anderen Calanda Biere so einzigartig macht. La Calanda sans alcool séduit par la même fraîcheur épicée qui rend toutes les autres bières Calanda si uniques. The non-alcoholic Calanda delights with the same spicy freshness that makes all other Calanda beers so unique.			3,3 dl	<b>6.70</b>
<b>ZERMATT MATTERHORN</b> Spezialbier gebraut und abgefüllt in Zermatt. Bière spéciale brassée et embouteillée à Zermatt. Special beer brewed and bottled in Zermatt.			3,3 dl	<b>6.70</b>

## MINERAL- UND SÜSSWASSER

### Eaux minérales et limonades | Mineral water and lemonade

<b>MINERALWASSER PASSUGGER, MIT KOHLENSÄURE</b>	5 dl	<b>6.50</b>
Eau minérale Passugger, gazeuse Passugger mineral water, carbonated		
<b>MINERALWASSER ALLEGRA, OHNE KOHLENSÄURE</b>	5 dl	<b>6.50</b>
Eau minérale Allegra, plate Allegra mineral water, non-carbonated		
<b>SCHWEIZER BIO APFELSAFTSCHORLE</b> 	5 dl	<b>6.50</b>
Schorle de jus de pomme bio Suisse Swiss organic apple juice schorle		
<b>SCHWEIZER BIO EISTEE</b> 	5 dl	<b>6.50</b>
Thé glacé bio Suisse Swiss organic ice tea		
<b>SCHWEIZER BIO ZITRONENLIMONADE</b> 	5 dl	<b>6.50</b>
Limonade de citron bio Suisse Swiss organic lemon lemonade		
<b>SCHWEIZER COLA / COLA ZERO</b> 	5 dl	<b>6.50</b>
Cola / Cola zero Suisse Swiss Cola / Cola zero		
<b>PEPITA GRAPEFRUIT</b>	5 dl	<b>6.50</b>
<b>RIVELLA ROT / RED / ROUGE</b>	5 dl	<b>6.50</b>
<b>SWISS MOUNTAIN CLASSIC TONIC WATER</b>	2 dl	<b>5.50</b>



Hauseigene Bio-Limonaden aus Schweizer Herkunft.  
Limonades bio d'origine suisse.  
Organic lemonades from Swiss origin.

## FRUCHTSÄFTE

### JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES

<b>MICHEL ORANGE PREMIUM</b> Michel Jus d'orange Michel Orange juice	3,3 dl	<b>7.00</b>
<b>MICHEL TOMATE</b> Michel Jus de tomate Michel Tomato juice	2 dl	<b>6.00</b>
<b>MICHEL TRAUBE NEKTAR</b> Michel Jus de raisin noir Michel Grape juice red	2 dl	<b>6.00</b>
<b>MICHEL ANANAS NEKTAR</b> Michel Jus d'ananas Michel pineapple nectar	2 dl	<b>6.00</b>
<b>MICHEL CRANBERRY</b> Michel Jus de canneberge Michel cranberry	2 dl	<b>6.00</b>
<b>CAPRI SUN MULTI VITAMIN</b> Capri Sun Multi Vitamin Capri Sun Multi Vitamin	2 dl	<b>5.00</b>

## WARME GETRÄNKE

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

### KAFFEE / CAFÉ / COFFEE (BADILATTI ZUOZ)

<b>KAFFEE</b>	5.50
<b>KAFFE (KOFFEINFREI)</b>	5.50
<b>ESPRESSO</b>	5.50
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	6.50
<b>MILCHKAFFEE</b>	5.50
Café au lait Milk coffee	
<b>CAPPUCCINO</b>	6.00
<b>LATTE MACCHIATO</b>	6.00

### SCHOKOLADE & MILCH (HEISS / KALT)

Chocolat et lait (chaud / froid)  
Chocolate & milk (hot / cold)

<b>CAILLER KAKAOGETRÄNK</b>	6.00
Boisson de cacao Cailler Cailler Cocoa drink	
<b>OVOMALTINE</b>	6.00
<b>ECHTI CHURER MILCH</b>	5.50
Lait de Coire Genuine Chur Milk	

### TEE / THÉ / TEA (GLATTFELDER ST. MORITZ)

<b>ENGLISH BREAKFAST</b>	6.00
<b>GRÜNTEE JAPAN SENCHA</b>	6.00
Thé vert Japan Sencha Green tea Japan Sencha	
<b>WALDBEER</b>	6.00
Baies sauvages Wild berry	
<b>ARVENHOLZ</b>	6.00
Bois de pin Pine wood	
<b>GLACIER KRÄUTERTEE</b>	6.00
Thé d'herbes Glacier Glacier herbal tea	



ESPRESSO | ESPRESSO | ESPRESSO

# SOUVENIRS

---



SOUVENIRS  
SOUVENIRS





SCHNEEKUGEL | SNOW GLOBE | BOULE À NEIGE

## GLACIER EXPRESS SOUVENIRS

DES SOUVENIRS EN MÉMOIRES À VOTRE VOYAGE SOUVENIRS DISPONIBLES À BORD DES TRAINS  
GLACIER EXPRESS | LASTING MEMORIES OF YOUR JOURNEY SOUVENIRS AVAILABLE IN THE  
GLACIER EXPRESS TRAINS

### SCHRÄGGLAS

25.00

Verre incliné  
Slanted glas



### SCHRÄGTASSE

19.00

Tasse inclinée  
Slanted mug



### SCHNEEKUGEL

23.00

Boule à neige  
Snow globe



### POSTKARTE

5.00

Carte postale, estampillée  
Postcard



### BASEBALLCAP

21.00

Casquette de baseball  
Baseball cap



### MAGNET

10.00

Aaimant  
Magnet





**SONNENBRILLE**

15.00

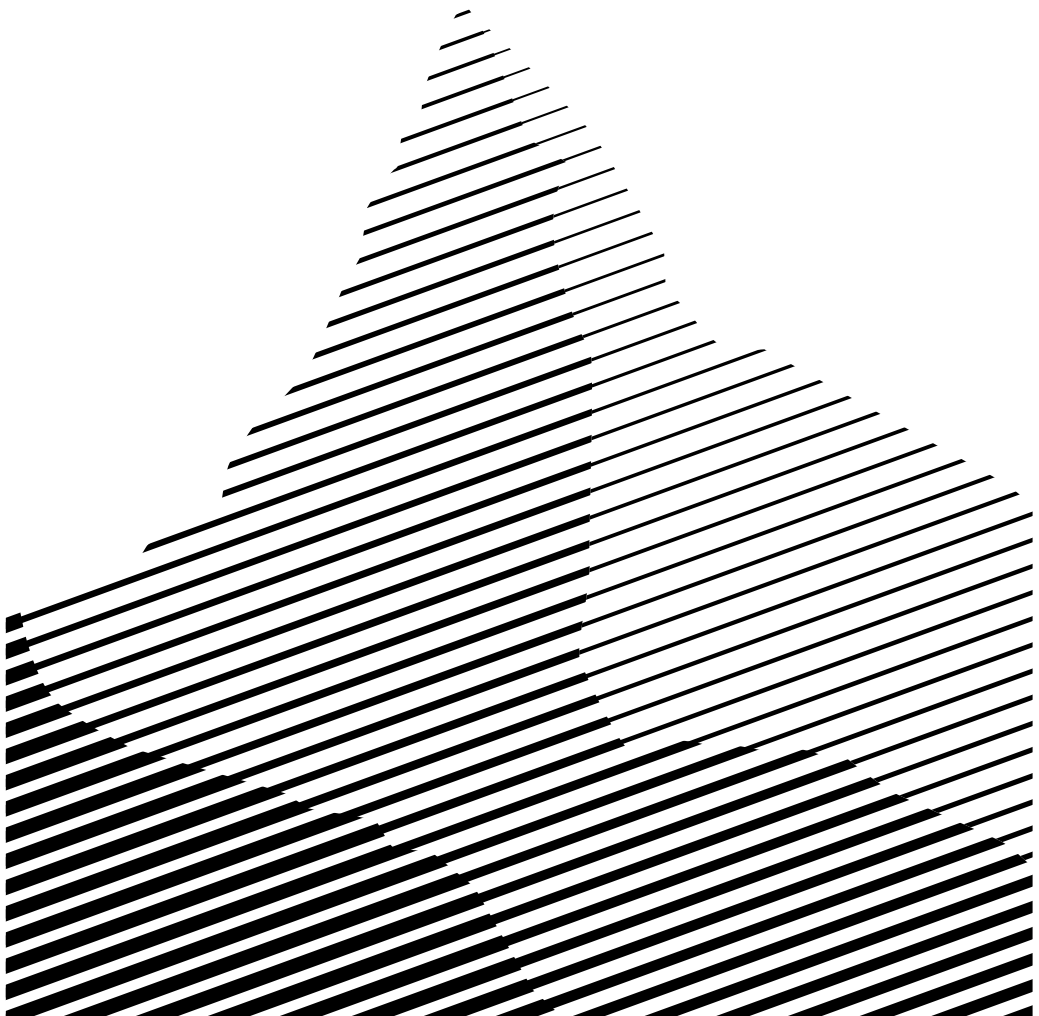
Les lunettes de soleil  
Sunglasses



**TASCHENMESSER MATTERHORN**

62.00

Couteau suisse Matterhorn  
Swiss army knife Matterhorn



# ALLERGENE

## ALLERGÈNE | ALLERGENIC

	Gluten Gluten   Gluten	Eier Œuf   Eggs	Milchbestandteile Produits laitiers   Milk constituents	Soja-Mandelmilch   Lait d'amande de soja   Soy-almond milk	Soja Soja   Soy	Nüsse Noix   Nuts	Sellerie Céleri   Celery	Senf Moutarde   Mustard	Sesam Sésame   Sesame	Sulfite Sulfite   Sulphite	Fisch Poisson   Fish
Tomaten-Linsen-Dhal Dhal de lentilles aux tomates   Tomato-lentil dhal								•			
Äpler Zvieri Casse-croûte   Alpine snack			•							•	
Käseplatte   Assiette de fromages   Cheese plate			•			•			•	•	
Kleiner Salat Petite salade   Small salad											
Glacier Salat Salade du glacier   Glacier salad	•	•	•					•			
French Dressing   Sauce au base de mayonnaise   French dressing		•						•			
Hausdressing   Vinaigrette   Home made dressing	•							•			
Bündner Gerstensuppe   Potage à l'orge des Grisons   barley soup	•		•				•				
Gehacktes & Hörnli   Cornettes à la viande hachée   Minced beef	•						•			•	
Chicken Tikka Masala Poulet Tikka Masala   Chicken Tikka Masala			•								
Bündner Capuns Capuns   Capuns	•	•	•								
Plant-based Geschnetzeltes Emincé à base de soja   Minced meat plant-based				•	•	•					
Stock mit Seeli   Purée de pom- mes de terre et puits de sauce Mashed potato mountain with gravy lake	•		•		•						
Engadiner Nusstorte   Gâteau aux noix de l'Engadine   Engadiner nut tart	•	•	•			•					
Schokoladenkuchen   Gâteau au chocolat   Chocolate cake		•	•			•					
Walliser Aprikosenkuchen mit Rahmgupf   Gâteau aux abricots valaisan et dôme de chantilly   Valaisanne apricot pie topped with whipped cream	•	•	•			•					
Erdbeer-Rahm-Schnitte Fraisier   Strawberry cream cake				•		•					
Bananen-Johannisbeer-Schnitte Gâteau à la crème de banane et de groseille   Banana and redcur- rant cream cake	•			•		•					

	Gluten Gluten   Gluten	Eier Œuf   Eggs	Milchbestandteile Produits laitiers   Milk constituents	Soja-Mandelmilch   Lait d'amande de soja   Soy-almond milk	Soja Soja   Soy	Nüsse Noix   Nuts	Sellerie Céleri   Celery	Senf Moutarde   Mustard	Sesame Sésame   Sesame	Sulfite Sulfite   Sulphite	Fisch Poisson   Fish
Jogurt Rahmglacé   Glace au yaourt   Yoghurt ice cream			•		•	•					
Heu Rahmglacé Glace au foin   Hay ice cream			•		•	•					
Rote Johannisbeere Sorbet Sorbet au groseilles   Red currant sorbet											
Dunkle Schokolade Sorbet Sorbet au chocolat noir   dark chocolate sorbet											
Apero-Mix Apero-Mix   Apero-Mix	•		•		•	•				•	
Chips Vaya Bean Salt   Chips Vaya Bean Salt   Chips Vaya Bean Salt					•						
Nougatwürfel Cubes de nougat   Nougat cubes	•		•		•	•					
Nidletäfel   Caramels à la crème   Cream caramels	•		•			•					
Magenbrot Pain d'épices   Gingerbread	•										
Gebrannte Mandeln   Amandes pralinées   Roasted almonds						•					
Saure Bio Würmer   Bonbons bio vers de terre acides   Organic sour worms											

**GLACIER**   
**EXPRESS**<sup>®</sup>

St.Moritz / Davos - Zermatt

**Panoramic Gourmet AG**

Gürtelstrasse 20 | Postfach 516 | CH-7001 Chur  
Tel +41 (0)81 300 15 15 | Fax +41 (0)81 300 15 16  
info@panoramic-gourmet.ch | www.panoramic-gourmet.ch

  
**PANORAMIC  
GOURMET**  
THE CATERING COMPANY

