

Medienmitteilung



Frankfurt, 01. September 2010

Mediterrane Spezialitäten vom Lausanne Palace & Spa an Bord von SWISS

Ab dem 1. September bis Ende November kommen SWISS First und Business Passagiere in den Genuss der mediterranen Gastronomie von Edgard Bovier, Chef de Cuisine im Hotel Lausanne Palace & Spa. Die Zusammenarbeit mit dem Lausanne Palace im Kanton Waadt ist bereits die 30. Station des Gastronomiekonzepts „SWISS Taste of Switzerland“ auf seiner kulinarischen Entdeckungsreise durch die Schweiz. Das hoteleigene Restaurant Table d'Edgard erstrahlt mit einem Michelin Stern und 17 von 20 Gault-Millau-Punkten.

Vom 1. September bis zum 30. November 2010 können sich SWISS First und Business Class Passagiere auf Interkontinentalflügen aus der Schweiz sowie auf ausgewählten Rückflügen und längeren Europaflügen auf die mediterranen Menükreationen von Edgard Bovier freuen.

Gäste der First Class erwartet zum Beispiel ein Kalbsfilet in Zitruskruste mit Gnocchi alla Romana, eine Pouletbrust mit mediterraner Füllung, die von Gratin Dauphinois begleitet wird, oder eine Zucchini-Blüte gefüllt mit Zander-Mousse. Als Dessert folgt „Matterhorn“-Schokoladen-Mousse mit Meringue und Crème Double oder warme Birnen-Tarte-Tatin mit Bourbon-Vanilleeis. Der Business Class Passagier hat die Wahl zwischen Rinderschmorbraten mit konfierten Orangen, Pouletbrust begleitet von grüner Artischocken-Erbsen-Lasagne oder pfannengebratenem Dorsch an roter Currysauce mit Kokosnuss. Abgerundet wird das Menü mit einer Limoncello-Creme und italienischen Biscotti.

Mit über 1800 Sonnenstunden im Jahr ist der Kanton Waadt ohne Zweifel eine für den Weinbau sehr geeignete Region. In der Business Class kommen Passagiere in den Genuss erlesener regionaler Weine wie dem Weisswein „La Colombe Féchy AOC La Côte“ oder dem Rotwein „Mont-sur-Rolle AOC La Côte“. First Class Gäste können zwischen dem Weissen „Clos des Moines Grand Cru, Dézaley AOC Lavaux, Ville de Lausanne“ oder dem Roten Gamay/ Pinot Noir „Château Maison Blanche Rouge, Grand Cru Yvorne AOC Chablais“ wählen.



Der ursprünglich aus dem Wallis stammende Edgard Bovier war von 1990 bis 2004 Chef de Cuisine im Hotel Ermitage in Küsnacht (ZH). 1994 zeichnete der Guide Michelin sein Talent mit einem Stern aus. Im Jahr 2004 wurde er Küchenchef im Lausanne Palace & Spa. „Ich finde die Inspiration für meine Rezeptkreationen bei Saisonprodukten, die ich auf dem Markt entdecke, in den Feldern und Gemüsegärten des Südens, während meinen Reisen an der italienischen Riviera und in Nizza und bei den Düften der sonnenverwöhnten Provence. Ich mag Produkte mit besonders intensiven Aromen und betrachte es als meine größte Aufgabe, bei jedem Produkt seinen ursprünglichen Geschmack zu erhalten. Meine Küche beruht im Wesentlichen auf der Qualität dieser Produkte und auf dem Respekt, den ich für sie empfinde.“ Mit diesen Worten beschreibt Edgard Bovier die Liebe zu seiner Arbeit.

Seit 2002 arbeitet SWISS im Rahmen ihres Gastronomiekonzepts „SWISS Taste of Switzerland“ alle drei Monate mit einem Schweizer Spitzenkoch zusammen, der unter anderem die Besonderheiten und Spezialitäten des jeweiligen Kantons an Bord präsentiert. Das Programm erhielt 2003 den „Mercury-Award“.

Die Zusammenarbeit mit dem Lausanne Palace & Spa und dem Table d'Edgard ist bereits die 30. Station des Gastronomiekonzepts auf seiner kulinarischen Entdeckungsreise durch die Schweiz. Mit seinem Sitz im Herzen der olympischen Hauptstadt bietet das Hotel eine unvergessliche Aussicht über den Genfersee und die Alpen. Die historische Eleganz des Palastes vereint sich perfekt mit Luxus und Komfort und verfügt zudem über ein umfangreiches Wellness und Beauty-Zentrum.

Swiss International Air Lines

SWISS ist die nationale Fluggesellschaft der Schweiz und bedient ab zehn deutschen Flughäfen via Zürich (Drehkreuz) und den beiden Landesflughäfen Basel und Genf insgesamt 73 weltweite Ziele mit einer Flotte von 87 Flugzeugen. Sie ist Teil des Lufthansa-Konzerns und Mitglied der Star Alliance, des weltweit grössten Netzwerkes von Fluglinien. Mit ihren Werten „persönlicher Betreuung“, „Qualität bis ins Detail“ und „typische Schweizer Gastfreundschaft“ wird SWISS auch in Zukunft dafür sorgen, dass sich ihre Passagiere „wie Zuhause“ fühlen.