

Фондю в самолетах SWISS | Fondue à bord des vols SWISS

Author: Лейла Бабаева, [Женева](#) , 30.11.2018.



Просто, но вкусно (pixabay.com)

Авиакомпания SWISS предлагает сырное фондю пассажирам, вылетающим из Женевы. Кроме того, меню включает еще несколько вкусных новинок.

| La fondue au fromage est désormais disponible pour les passagers des vols européens au départ de Genève. A part cela, la carte comprend plusieurs nouveautés.

Fondue à bord des vols SWISS

С 1 декабря этого года авиакомпания Swiss International Air Lines (SWISS) предлагает гастрономические новинки своим пассажирам, вылетающим из Женевы в Малагу,

Афины, Стокгольм, Москву, Гетеборг, Лиссабон, Санкт-Петербург, Марракеш и Хургаду. Меню под названием SUISSSE Saveurs действует уже полгода на указанных рейсах. В преддверии новогодних праздников в него добавлены вкусные сюрпризы, отмечается в коммюнике компании.

Кроме обеда, включенного в стоимость перелета, пассажиры могут заказать традиционное швейцарское блюдо – фондю, в котором в равных пропорциях будут смешаны сыры грюйер и вашрен фрибуржуа. Фондю подается с хлебом, также к нему можно заказать ветчину и салами.

Новое меню включает горячий шоколад, молочные булочки, а также мюсли Бирхер (Bircher) по новым рецептам. Интересно, что мюсли (нем. «Mus» – «пюре») изобрел в 1900 году швейцарский врач и пионер в области диетологических исследований Максимилиан Бирхер-Беннер для пациентов госпиталя, которым были предписаны фрукты и овощи в качестве здорового питания. Пассажирам SWISS предложат мюсли с яблоками, грушами, орехами, миндалем и овсяными хлопьями.

Также на борту можно заказать сэндвичи со свининой, мясом индейки и курицы, овощами, ветчиной и сыром и т.д. А любители салатов оценят оригинальные вегетарианские рецепты.

В коммюнике авиакомпании подчеркивается, что все представленные в меню продукты были тщательно отобраны с целью гарантировать уникальное гастрономическое наслаждение.

При приготовлении блюд используются исключительно свежие овощи и фрукты, выращенные в Швейцарии. Авиакомпания отмечает, что новое меню прекрасно сочетается с ее стратегией обеспечить пассажирам широкий выбор и качественное питание. По этой причине сушеное мясо привозят из Эпаньи (кантон Фрибург), грюйер, отобранный опытными сырокурами, доставляется из деревни Молезон, а хлеб ежедневно пекут в женевском магазине на улице Rhône.

Кроме того, специально для сладкоежек в меню включены пирожные со сливами, миндалем и ягодами, разные виды шоколада и конфеты семейной фирмы Manuel, которая с 1845 года производит в Лозанне всевозможные сладости. Пассажиры откроют для себя молочный шоколад со вкусом карамели, трюфели из белого шоколада, а также черный шоколад с высоким содержанием какао.

[Swiss](#)

Статьи по теме

[Увидеть Швейцарию, не теряя авиабилета](#)

[Швейцарский шоколад Cailler узнают за границей](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/fondyu-v-samoletah-swiss>