



GOURMINO

WILLKOMMEN IN GRAUBÜNDEN

Welcome to Grisons

Haben Sie das Gefühl, dass die Zeit gerade etwas langsamer vergeht als üblich? Falls ja, hat das schon seine Richtigkeit. Denn hier im Gourmino-Speisewagen soll die Hektik des Alltags hinter Ihnen zurückbleiben. Hier können Sie ganz einfach entspannen – und in aller Ruhe die fantastische Landschaft geniessen, die draussen vorbeizieht. Hier können Sie sich zurücklehnen – und das stilvolle Ambiente dieses Speisewagens geniessen. Wenn Sie sich dabei versetzt fühlen in die frühen 1930er-Jahre, dann hat auch das seine Richtigkeit. In jener Zeit hat der königsblaue Speisewagen mit seinem edlen Interieur aus Nussbaumholz, Messing und Brokatbezügen seinen Ursprung.

Was Sie hier im Gourmino-Speisewagen also tun können, ist ganz einfach: das Leben geniessen. Und dies erst noch mit feinsten kulinarischen Spezialitäten und traditionellen Gerichten. Unsere Speisen werden mit auf die Jahreszeit abgestimmten regionalen Produkten und mit grosser Sorgfalt zubereitet. Deshalb bitten wir um Nachsicht, sollte ein Gericht einmal nicht mehr erhältlich sein.

Genau wie die Gerichte stammen auch die Weine aus den Kantonen Graubünden und Wallis. Und wenn Sie – etwa nach dem saisongerechten Tagesmenü mit drei Gängen – noch einen passenden Abschluss wünschen: Unsere OberkellnerInnen servieren Ihnen – bei fahrendem Zug und aus 60 Zentimeter Höhe – feinste Destillate wie Grappa oder Williams. Weltweit eine einzigartige künstlerische Leistung.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen während der ganzen Fahrt für Fragen und Wünsche gerne zur Verfügung. Und natürlich freuen wir uns über Ihre Erfahrungen und Anregungen unter sales@panoramic-gourmet.ch.

Can you feel it? Time seems to be passing just a little slower than usual, don't you think? There is a good reason for that. Here, in the Gourmino restaurant car, we want to slow down the fast pace of everyday life. Simply lean back, relax and feast your eyes on the magnificent landscape outside. Enjoy the stylish ambience of our restaurant car. Do you feel like you have travelled back to the early 1930s? There is a good reason for that. That is when the royal blue restaurant car with its elegant interior of walnut, brass and brocade was made.

What you can do in our Gourmino restaurant car, then, is simple: enjoy life. The finest culinary specialities and traditional delicacies will add to the delight of your journey. Our dishes are prepared with regional products, adapted to the season and with great care. That also means that specific dishes might be unavailable occasionally, and we ask for your understanding should this happen.

Just like our dishes, all wines on board our train come from the cantons of Graubünden and Valais. If you would like a suitably impressive finishing touch to our seasonal three-course daily menu, 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 globally unique artistic performance.

Of course, we are available to answer all your questions and cater to your every wish throughout your journey. If you have any suggestions or wish to share your experiences, we would love to read them:

sales@panoramic-gourmet.ch.

Auf Ihr Wohl und guten Appetit!

Here's to your health and bon appétit!



GOURMINO

W.R. 5413



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

General information

Geschätzte Gäste

Dear guests

Bitte beachten Sie nachstehende Informationen:

Please note the following information:

Die Konsumation von mitgebrachten Waren ist im Gourmino untersagt. Wir bitten Sie, die Plätze im Speisewagen für konsumierende Gäste freizuhalten.

The consumption of items brought from outside the Gourmino is prohibited. Please keep the seats free for guests who wish to order meals.

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

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

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

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.

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

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

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.

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.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

All prices are in Swiss francs and include VAT.

Folgende Kreditkarten werden akzeptiert:
Visa, Euro/Mastercard und American Express.

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



SPEISEN

Food



REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Regional specialities

Käseplatte

24.00

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

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

Gourmino-Platte

30.00

mit Bündnerfleisch, Bündner Salsiz, Prättigauer Speck, Bündner Bergkäse und Viamala Mutschli mit Tomaten-Aprikosen Chutney, dazu unser eingemachtes Gemüse

Gourmino plate | With air-dried Graubünden beef, Graubünden salami, Prättigauer bacon, Graubünden mountain cheese and Viamala cheese, with tomato-apricot chutney and our homemade pickled vegetables

VORSPEISE

Starter

Tatar

28.00

klassisch mit kleinem Salat, dazu Baergfeuer-Sauce für alle,
die es schärfer mögen

*Tartar classic | With small salad and "mountain fire sauce" for
those who like it spicier*

SALAT

Salad

Gourmino Salat

19.00

Blattsalat mit Schinken, Speck, hart gekochtem Ei, Bündner Bergkäse-
streifen, Rüebl, Mais, Kräutern und Croutons an Frenchdressing

*Gourmino 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.

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

HAUPTGÄNGE

Main courses

Walliser Käseschnitte	18.00
Schinkenbelegtes Burebrot mit einem Hauch Weisswein und Käse überbacken, dazu Gewürzgurken und Silberzwiebeli <i>Valaisanne toasted ham & cheese Baked Farmer's bread topped with ham and a hint of white wine and cheese baked, served with pickles and pearl onions</i>	
Bündner Capuns	31.00
Mangoldblätter gefüllt mit einer Art Spätzliteig und mit Käse überbacken (vegetarisch) <i>Capuns Swiss chard wrapped around Spätzli dough, baked in milk, topped with cheese (vegetarian)</i>	
Ghackets & Hörnli	25.00
Gehacktes Rindfleisch mit Teigwaren, geriebenem Käse und Röstzwiebeln, dazu Apfelmus (separat serviert) <i>Ghackets & Hörnli Minced beef with elbow macaroni, grated cheese and roasted onions, with apple compote (served separately)</i>	

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

For our younger Guests

Ghackets & Hörnli

12.00

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

Zu jedem Gericht schenken wir dir eine saisonale Frucht dazu.

*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.
For children up to 12 years.

DESSERTS

Desserts

Engadiner Nusstorte	10.00
Nusstorte vom Meier-Beck in Santa Maria <i>Engadiner nut tart Nut tart from Meier's bakery in Santa Maria</i>	
Mövenpick Schweizer Schokoladen Glace	6.50
Rahmglace mit Schweizer Schokolade <i>Swiss chocolate ice cream</i>	
Mövenpick Gryerzer Doppelrahm Glace	6.50
Rahmglace mit Greyerzer Doppelrahm, Meringue Stückchen und Caramel <i>Ice cream with Gruyere double cream, meringue pieces and caramel</i>	
Mövenpick Sorbet	6.50
Sorbet mit Walliser Aprikosen <i>Sorbet with Valais apricot</i>	



GETRÄNKE

Beverages



APERITIFS

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

Sparkling Wine

Prosecco Conegliano (Casa Vinicola Canella)	2 dl 7,5 dl	15.00 45.00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut (Maison Laurent Perrier Fondée en 1812, Tours-sur-Marne)	2 dl 3,75 dl	29.00 53.00

Erfrischende, komplexe Leichtigkeit; delikat mit cremiger Perlage.
Refreshingly light and complex; delicate with creamy bubbles.

OFFENE WEINE

Open Wines

Weisser Heidi Wii Maienfelder Blanc de Noir (von Salis, Maienfeld)	1 dl	8.00
---	------	------

Dieser weiss gekelterte Pinot Noir besticht durch seine beerenfruchtige, duftig-leichte und süffige Art. Im Gaumen frisch und fein – im Aroma weich.
This white-pressed Pinot Noir impresses with its light and fragrant berry character. It has a fresh, fine palate and a soft aroma.

Roter Heidi Wii Maienfelder Pinot Noir (von Salis, Maienfeld)	1 dl	8.00
--	------	------

Dieser samtig elegante Pinot sorgt für fruchtige Himbeernoten in Nase und Gaumen. Gefolgt von schmeichelnder Fruchtsüsse und einem sanften Finale.
This elegant, velvety Pinot pampers the nose and palate with fruity raspberry aromas, followed by a lovely sweetness and a gentle finale.

WEISSWEINE

White Wines

- Bündte Riesling & Sylvaner** 7 dl 42.00
(Weingut Bündte, Maienfeld)
Eleganter und blumiger Weisswein mit angenehmem Muskatton und milder Säure.
Elegant and flowery white wine with a pleasant touch of nutmeg and mild acidity.
- Heidi Wii Maienfelder Blanc de Noir** 5 dl 32.00
(von Salis, Maienfeld)
Dieser weiss gekelterte Pinot Noir besticht durch seine beerenfruchtige, duftig-leichte und süffige Art. Im Gaumen frisch und fein – im Aroma weich.
This white-pressed Pinot Noir impresses with its light and fragrant berry character. It has a fresh, fine palate and a soft aroma.
- Chardonnay Reserve «Lürlibad Chur»** 7,5 dl 58.00
(Cottinelli Weinbau, Malans)
Dunkelgelbe Farbe. In der Nase angenehmer Duft nach Ananas und Honigmelone. Im Gaumen Chardonnay-typische Aromen von grünen Äpfeln vereint mit kräftigem Vanille-Aroma vom Ausbau im Barrique.
Dark yellow in colour. A pleasant fragrance of pineapple and honeysuckle melon. Typical Chardonnay aromas of green apples mingle with a deep vanilla aroma from the ageing in oak barrels.
- Fendant Les Murettes** 7,5 dl 47.00
(Maison Gilliard, Sion) 3,75 dl 25.00
Der typische «Walliser». Frisch, fruchtig, von zartem Strohgelb.
The typical "Vallais" speciality. Fresh, fruity from its mild yellow straw colour.
- Heida Barrique** 5 dl 29.00
(Johanneli Fi Chälleri, Visp)
Beim Heida handelt es sich um eine sehr alte Rebsorte. Schon die Heiden und später auch die Römer haben diese im Wallis angebaut. Intensive Aromen nach Zitrusfrüchten, Ananas, Melonen, lieblich und harmonisch.
Savagnin is a very old variety of white wine grape. First the pagans and then the Romans grew it in Valais. Intense citrus aromas, pineapple, melon. Sweet and harmonious.

ROSÉWEIN

Rosé wine

Dôle Blanche Höllwii 5 dl 29.00
(Johanneli Fi Chälleri, Visp)

Der Dôle Blanche ist eine Assemblage von zwei im Wallis weitverbreiteten Rotweinen: dem Pinot Noir und dem Gamay.

Noten von Himbeeren, Erdbeeren und Bananen.

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

Red Wines

Fläscher Pinot Noir 7,5 dl 48.00
(Davaz, Fläsch)

Dieser leicht karminrote «Bündner» überrascht durch seine gute Struktur und sein fruchtiges Aroma.

This light, carmine "Grisons" is a please surprise due to its good structure and fruity aroma.

Heidi Wii Maienfelder Pinot Noir 5 dl 32.00
(von Salis, Maienfeld)

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

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

Amedeo Primus Pinot Noir Auslese AOC 7,5 dl 42.00
(Bischöfliche Domaine des Bistums Chur)

Kräfteiges Dunkelrot. In der Nase dezente Holzaromatik mit Brombeer- und Cassis-Aromen. Im Gaumen mächtig breite Frucht mit Tabaknoten und Vanille.

Deep red. Subtle wood fragrances with hints of blackberry and blackcurrant. A powerful fruity palate with tobacco and vanilla notes.

ROTWEINE

Red Wines

- Pinot Noir Reserve «Halde Chur» AOC** 7,5 dl 65.00
(Cottinelli Weinbau, Malans)
Aromen von Süssholz und Preiselbeeren mit einer ausgeprägten fruchtigen Note. Wenige reife Tannine. Lange angenehme Weiche im Gaumen.
Liquorice and cranberry aromas with a distinctive fruity note. Few ripe tannins. A long, pleasantly soft palate.
- Cabernet Dorsa Barrique** 7 dl 48.00
(Weingut Bündte, Maienfeld)
Der farbintensive, manchmal gerbstoffbetonter Cabernet Dorsa Wein zeigt ein schönes Fruchtspiel mit deutlichen Kirscharomen. Sein Charakter besticht durch ausgewogene Harmonie, viel Körper und grosse Nachhaltigkeit.
The colorful, sometimes tannin-rich Cabernet Dorsa wine shows a beautiful fruit play with distinct cherry flavors. His character captivates through balanced harmony, a lot of body and great sustainability.
- Dôle des Monts AOC Valais** 7,5 dl 46.00
(Maison Gilliard, Sion)
Dieser Dôle mit markantem Charakter zeichnet sich durch eine harmonische Rundung und eine lange Beharrlichkeit aus.
The Dôle with a striking character sets itself apart by rounding itself out harmoniously and its enduring finish.
- Humagne Rouge AOC** 7,5 dl 48.00
(Clavien, Sion)
Eine Spezialität aus dem Wallis, rubinrot bis leicht violett und tanninweich mit leichtem Aroma von Waldbeeren.
A speciality from Vallais, ruby red to light violet and light tannin with a slight around of forest berries.
- Merlot AOC D'Alt Schmidja** 5 dl 35.00
(Johanneli Fi Chälleri, Visp)
Der Wein begrüsst Sie im dunkelroten Kleid mit einer Schokoladen-Nase und Nuancen von Kaffee. Ein süsser Gaumen mit feinen Tanninen, körperreich und vollmundig.
This deep red wine boasts a chocolate fragrance with a hint of coffee. A sweet palate with fine tannins, full-bodied and heady.
- Donno zen Dorren Assemblage AOC** 7,5 dl 48.00
(Johanneli Fi Chälleri, Visp)
Die Eleganz des Pinot trifft auf die pfeffrige Würze des Syrah. Eine tief rubinrote Farbe mit reifen Tanninen, feine, würzige Nase nach süssen dunklen Früchten, Heidelbeeren, Brombeeren, schwarzen Kirschen und Dörrobst.
The elegance of Pinot meets the peppery sweetness of Syrah. A deep ruby red with ripe tannins, a fine and spicy fragrance reminiscent of dark, sweet blueberries, blackberries, black cherries and dried fruit.

DIGESTIFS

Digestifs

Grappa Triacca (Fratelli Triacca, Campascio)	42 %	Vol.	2 cl	9.00
Eau-de-vie de poires williamine AOP (Morand, Martigny)	43 %	Vol.	2 cl	9.00
Schweizer Kirschwasser (Erismann, Bülach)	43 %	Vol.	4 cl	15.00
Churer Röteli (Familie Ullius, Chur)	28 %	Vol.	2 cl	8.00

BIERE

Beer

Calanda Edelbräu Würziges Spezialbier aus reinem Bergquellwasser. <i>Aromatic special beer prepared from pure mountain spring water.</i>	33 cl	6.00
Calanda Radler Erfrischender Durstlöcher mit einem Mix aus Calanda Lager und natürlichem Zitronensaft. <i>A blend of Calanda Lager and natural lemon juice.</i>	33 cl	6.00
Zermatt Matterhorn Spezialbier gebraut und abgefüllt in Zermatt. <i>Special beer brewed and bottled in Zermatt.</i>	33 cl	6.00
Heineken Ein internationales Premiumbier der Extraklasse. <i>International premium beer in a class of its own.</i>	33 cl	6.00

MINERAL- UND SÜSSWASSER

Mineral water and lemonade

Mineralwasser Passugger, mit Kohlensäure <i>Passugger mineral water, carbonated</i>	50 cl	6.00
Mineralwasser Allegra, ohne Kohlensäure <i>Allegra mineral water, non-carbonated</i>	50 cl	6.00
Schweizer Bio Apfelsaftschorle ▲▲▲ <i>Swiss organic apple juice schorle</i>	50 cl	6.00
Schweizer Bio Zitronenlimonade ▲▲▲ <i>Swiss organic lemon lemonade</i>	50 cl	6.00
Schweizer Bio Eistee ▲▲▲ <i>Swiss organic ice tea</i>	50 cl	6.00
Pepita Grapefruit	50 cl	6.00
Rivella rot / red	50 cl	6.00
Coca Cola, Coca Cola Zero	45 cl	6.00
Swiss Mountain Classic Tonic Water	20 cl	5.00

FRUCHTSÄFTE

Fruit Juices

Michel Orange Premium <i>Michel Orange juice</i>	33 cl	6.50
Michel Tomate <i>Michel Tomato juice</i>	20 cl	5.50
Michel Traube Nektar <i>Michel grape nectar</i>	20 cl	5.50
Michel Ananas Nektar <i>Michel pineapple nectar</i>	20 cl	5.50
Michel Cranberry <i>Michel cranberry</i>	20 cl	5.50
Capri Sun Multi Vitamin <i>Capri Sun Multi Vitamin</i>	20 cl	4.00

WARME GETRÄNKE

Hot drinks

Kaffee (Badilatti Zuoz)

Coffee (Badilatti Zuoz)

Kaffee 5.00

Kaffe (koffeinfrei) 5.00

Espresso 5.00

Doppelter Espresso 6.00

Milchkaffee 5.00

Milk coffee

Schokolade & Milch (Heiss / Kalt)

Chocolate & milk (hot / cold)

Cailler Kakaotränk 5.50

Cailler Cocoa drink

Ovomaltine 5.50

Echti Churer Milch 5.00

Tee (Glattfelder St. Moritz)

Tea (Glattfelder St. Moritz)

English Breakfast 6.00

Grüntee Japan Sencha 6.00

Green tea Japan Sencha

Waldbeer 6.00

Wild berry

Arvenholz 6.00

Pine wood

Glacier Kräutertee 6.00

Glacier herbal tea



G O U R M I N O



GOURMINO

W 2 - 2012
4-10-10
10-10-10

IHRE GASTGEBER

Your Hosts



PANORAMIC
GOURMET

THE CATERING COMPANY

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

