

LE RESTAURANT



HERZLICH WILLKOMMEN IM GLACIER EXPRESS

BIENVENUE SUR GLACIER EXPRESS

WELCOME TO THE GLACIER EXPRESS



Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind!
Jetzt heißt es für Sie: Zurücklehnen und Geniessen.
Denn so aussergewöhnlich wie die Reise im Glacier
Express, ist auch das kulinarische Angebot bei uns.

Während draussen die einmalige Bündner
und Walliser Landschaft in ihrer faszinierenden
Schönheit vorbeizieht, wählen Sie zwischen
kulinarischen Spezialitäten der Region und
traditionellen Gerichten.

Alle unsere Speisen werden mit ausgesuchten,
regio-nalen Produkten täglich frisch und mit
grosser Sorgfalt zubereitet. Der Jahreszeit ent-
sprechend servieren wir täglich ein klassisches
Tagesmenü in drei Gängen mit Suppe oder Salat,
Hauptgericht sowie Dessert oder einer kleine
Schweizer Käseauswahl mit Brot und Butter.
Unsere freundlichen und kompetenten
Servicemitarbeiter servieren Ihnen die Gerichte
direkt an Ihren Sitzplatz.

Passende, oftmals handverlesene Weine aus
Graubünden und dem Wallis runden das
kulinarische Erlebnis ab.

Der Höhepunkt folgt nach dem Essen: Geniessen
Sie die weltweit einzigartige artistische Einlage der
Oberkellnerinnen: aus gut 60 cm Höhe werden –
bei fahrendem Zug – feinste Destillate wie Grappa
oder Williams ausgeschenkt. Sozusagen ein
«Verdauerli» nach Mass.

Für Wünsche und Fragen stehen Ihnen unsere
Mitarbeiter gerne zur Verfügung. Selbstverständlich
freuen wir uns auch auf Ihre schriftlichen
Anregungen unter sales@bahngastro.ch.

Auf Ihr Wohl und einen guten Appetit!
Ihr Glacier Express Team

Nous sommes heureux de vous accueillir!
À présent, détendez-vous et profitez. Car le voyage
à bord du Glacier Express est exceptionnel, tout
comme notre offre culinaire.

Tandis qu'à l'extérieur défilent sous vos yeux les
pay-sages uniques des Grisons et du Valais dans
leur beauté fascinante, faites votre choix parmi
les spécialités culinaires du terroir et les plats
traditionnels.

Tous nos plats sont préparés tous les jours à partir
de produits régionaux frais, sélectionnés avec les
plus grands soins. En fonction de la saison, nous
vous servons quotidiennement un menu du jour
classique composés de trois plats avec soupe
ou salade, plat principal et dessert ou une petite
sélection de fromages suisses accompagnés de pain
et beurre. Aimable et compétent, notre personnel
vous sert directement à votre table.

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons
des vins souvent récoltés à la main en provenance
des Grisons et du Valais qui viennent parfaire votre
dégustation.

Le clou du spectacle arrive après le repas:
découvrez le tour de force unique au monde de nos
serveurs qui vous verserons de 60 cm de haut, alors
que le train roule, de succulents alcools tels que de
la grappa ou de l'alcool de poire Williams. En d'autres
termes, un digestif sur mesure.

Nos collaborateurs se tiennent à votre entière
disposition pour répondre à vos attentes et à vos
questions. Vos suggestions écrites sous sales@bahngastro.ch sont naturellement les bienvenues.

À votre santé et bon appétit!
Votre équipe Glacier Express

We are very pleased to welcome you as our guest!
Lean back, relax and enjoy yourself. After all, the
culinary delights on offer are just as extraordinary as
the journey on the Glacier Express itself.

As the unique Grisons and Vallais landscapes pass
by with their fascinating beauty, treat your palate
to some of our delicious regional specialities and
traditional dishes. All of our dishes are freshly
prepared every day with select regional products
and great care.

In accordance with the season, we serve a classic
daily three-course menu with soup or salad, one
main course and dessert or a small selection of Swiss
cheeses with bread and butter. Our friendly and
competent service staff will bring your meal directly
to you in your seat.

A selection of perfectly matching and often hand
chosen wines from the Grison and Valais regions
provides the perfect finishing touch to this unique
culinary experience. And the highlight is still to
come: after dining, don't miss the truly unique
artistic interlude performed by the hostesses: from a
height of 60 cm – and while the train is in motion –
they skilfully pour a range of the finest liqueurs, such
as grappa and Williams. In other words, your very
own digestif à la Suisse.

Our co-workers are happy to help with any requests
or questions you may have. We very much look
forward to receiving your valuable suggestions at
sales@bahngastro.ch.

Here's to your health and bon appétit!
Your Glacier Express Team



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Geschätzte Gäste,
bitte beachten Sie nachstehende Informationen:

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

Kreditkarten (Visa, Euro/Mastercard, Diners, American Express) werden ab einem Konsumationsbetrag von CHF 20.00 akzeptiert.

Unser Kalb- und Schweinefleisch stammt aus artgerechter schweizerischer Aufzucht; das Rindfleisch kommt aus Südamerika.

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.

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

Kinder unter 10 Jahren erhalten 50% Ermässigung auf alle Gerichte, ausser auf das Spezialangebot Kinderteller.

Während des Mittagsservices bleibt die Bar von 12 bis 14 Uhr geschlossen.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Chers clients,
veuillez bien noter les informations suivantes:

Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse.

Les cartes de crédit (Visa, Euro/Mastercard, Diners, American Express) sont acceptées à partir d'un montant de consommation de 20.00 CHF.

Notre viande de veau et de porc provient de nos élevages suisses ; le bœuf provient d'Amérique du Sud.

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

Le loi sur la protection des mineurs interdit la vente des alcopops, 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.

Les enfants de moins de 10 ans bénéficient de 50% de réduction sur tous les plats sauf sur l'offre spéciale assiette enfant.

Le bar est fermé pendant le service de midi entre 12h et 14h.

GENERAL INFORMATION

Dear guests,
please note the following information:

All prices are in Swiss francs and include VAT.

Credit cards (Visa, Euro/Mastercard, Diners, American Express) are only accepted for a minimum consumption amount of CHF 20.00.

Our veal and pork is bred according to methods appropriate for the species; our beef originates from South America.

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.

The youth law prohibits the sale of: alcopops, spirits and aperitifs to people under the age of 18; wine, beer and fermented cider to people under the age of 16. Our waiters and waitresses are entitled to ask for proof of age or an identity card.

For children under the age of 10, there is a 50% reduction on all menus, except for the special Children's Menu.

During the lunch service our bar is closed from 12 midday to 2.00 pm.



Heute empfehlen wir Ihnen speziell unser frisch zubereitetes Tagesmenu
 Aujourd'hui le chef vous propose le plat du jour
 Today we particularly recommend our freshly prepared menu of the day

KALTE GERICHTE | REPAS FROIDS | COLD DISHES

Prättigauer Bauernsteller	29.50
Bündnerfleisch, Engadiner Rohschinken, Coppa und Bündner Bergkäse Viande des Grisons, jambon cru de l'Engadine, Coppa, fromage des montagnes de Graubünden Grisons air-dried beef, Engadine raw ham, coppa and Grisons mountain cheese	
Kleiner Käseteller	17.50
Bergkäse, Emmentaler, Camembert, Gruyère Fromage des montagnes, Emmentaler, Camembert, Gruyère Mountain cheese, Emmentaler, Camembert, Gruyère	
Äplerteller	19.80
Salsiz und Bündner Bergkäse Salamis et fromage des montagnes des Grisons Salsiz sausage and Grisons mountain cheese	

Alle Gerichte werden mit Hausbrot und Butter serviert.
 Tous les repas sont servis avec du pain et du beurre.
 All dishes are served with bread and butter.

SALATE | SALADES | SALAD

Gemischter Blattsalat, klein	8.80
Méli-mélo de salades, petit Mixed green salad, small	
Grosser Salatteller mit Thunfisch	22.00
Grande assiette de salades garnie de thon Large salad plate with tuna	

MENU KOMPLETT | MENU COMPLET | THREE-COURSE MEAL

Salat, Hauptgang, Käse oder Dessert	43.00
Salade, assiette du jour, fromage ou dessert Salad, main course, cheese or dessert	
Salat, Hauptgang, Käse und Dessert	48.00
Salade, assiette du jour, fromage et dessert Salad, main course, cheese and dessert	

Während der Sommersaison servieren wir Ihnen anstelle der Suppe einen gemischten Salat.
 Pendant la période estivale, nous vous servons une salade composée à la place du potage.
 During the summer months, a mixed salad will be served instead of the soup.

TAGESTELLER | ASSIETTE DU JOUR | DAILY SPECIAL

Hauptgang ohne Salat/Suppe/Käse/Dessert	30.00
Assiette du jour sans salade/soupe/dessert/fromage Daily special without salad/soup/dessert/cheese	
Tagesteller und Salat oder Suppe	36.00
Assiette du jour et salade ou soupe	
Tagesteller und Dessert	36.00
Assiette du jour et dessert Daily special with dessert	



SUPPEN | SOUPS | SOUPS

- | | |
|--|-------|
| Bündner Gerstensuppe
Potage à l'orge de Grison
Grisons barley soup | 12.50 |
| Ungarische Goulaschsuppe
Soupe au goulasch hongrois
Hungarian goulash soup | 12.50 |
| Asiatische Hühnersuppe mit Nudeln
Bouillon de poule asiatique
Asian chicken noodle soup | 12.50 |
| Tagessuppe (nur im Winter erhältlich)
Soupe du jour (proposée uniquement en hiver)
Soup of the day (available only in winter) | 12.50 |

Alle Suppen werden mit Hausbrot serviert
Toutes les soupes sont servies avec du pain maison
All soups are served with bread

AUS DER PFANNE | GRILLADES | FROM THE PAN

- | | |
|--|-------|
| Entrecôte mit Kräuterbutter, 180g und Tagesbeilagen
Entrecôte et beurre aux herbes, 180g servie avec l'accompagnement du jour
Entrecôte with herb butter, 180g and side dish of the day | 37.00 |
|--|-------|

FLEISCHLOSE GERICHTE | ASSIETTES VEGÉTARIENNES | VEGETARIAN DISHES

- | | |
|---|-------|
| Buchweizennudeln mit Gemüse und kleinem Blattsalat mit Rahm und geriebenem Parmesan
Nouilles de sarrasin aux légumes et une petite salade verte avec sauce la crème et parmesan
Buckwheat pasta with vegetables and a small green salad in a cream and parmesan cheese sauce | 28.00 |
| Panierter Seehecht mit Tagesbeilagen
Merlu pané avec l'accompagnement du jour
Breaded filet-hake with side dishes of the day | 32.00 |
| Gemüsecapuns «Sursilvan» Mangoldwickel mit Spätzliteig
in leichter Milchrahmbouillon mit Reibkäse dazu ein kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing
Feuilles de blette avec pâte à spätzli dans un bouillon léger à la crème de lait avec du fromage râpé servis avec un petite salade verte à l'assaisonnement maison
Chard roulades with noodle dough in a light milky bouillon with grated cheese accompanied by a small mixed green salad with house dressing | 26.50 |

KINDERTELLER | MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU «JIM KNOPF»

- | | |
|--|-------|
| 8 Chicken Nuggets aus dem Ofen mit einem Tagesdessert
Spezialangebot. Es gelten keine weiteren Vergünstigungen.
8 Chicken nuggets au four et un dessert du jour
Offre spéciale, aucune autre réduction ne s'applique
8 Chicken nuggets from the oven and dessert of the day
Special: no further reductions | 18.00 |
|--|-------|



AUTHENTISCHES INDIEN | L'INDE DANS TOUTE SON AUTHENTICITÉ | AUTHENTIC INDIAN

Beef madras	29.50
Zarte Rinderstücke an einer mittelscharfen Kokosnuss-Zwiebel-Sauce Émincé de bœuf tendre à la sauce oignon-coco moyennement épicée Tender pieces of beef in a medium-hot coconut-and-onion sauce	
Chicken Tikka Masala	27.50
Marinierte Pouletbruststückchen an einer rassigen Joghurt-Tomatensauce Blanc de poulet mariné avec une sauce yaourt-tomate de caractère Marinated pieces of chicken breast in a spicy yoghurt-and-tomato sauce	
Roasted Veg Jalfrezi	26.00
Geröstetes Gemüse an einer mittelscharfen Tomatensauce Légumes grillés servis avec une sauce tomate moyennement épicée Roasted vegetables in a medium-hot tomato sauce	
Sweet Potato, Chickpea-Spinach Curry	26.00
Gemüse in einer mittelscharfen Kokosnuss-Currysauce Patates douces, pois chiches, poivron rouge et épinards dans une sauce curry-noix de coco mi-forte Sweet potato, chickpeas, red chili peppers and spinach in a medium hot coconut curry sauce	

**Alle Gerichte werden mit Kashmiri Pilau Reis und einem kleinen gemischten Blattsalat serviert
Tous les repas sont servis avec Riz pilaf du Kashmir et une petite salade verte
All dishes are served with Kashmiri pilau rice and a small mixed green salad**



DESSERTS | DESSERTS | DESSERTS

Wiener Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	9.50
Strudel viennois aux pommes avec sauce vanille chaude Viennese apple strudel with warm vanilla sauce	
Walliser Aprikosenkuchen mit Rahm	8.80
Tarte sablée aux abricots avec crème Abricot cake with whipped cream	
Engadiner Nusstorte	7.80
Tarte aux noix de l'Engadine Engadine nut tart	
Schokoladentorte «Duc du Rohan» mit Rahm	8.80
Gâteau au chocolat «Duc du Rohan» avec crème Chocolate cake «Duc du Rohan» with whipped cream	
Tagesdessert	7.80
Dessert du jour Dessert of the day	



ZWISCHENDURCH | EN-CAS | SNACKS

Bauernschüblig mit Senf und Hausbrot 9.80

Saucisson paysan avec moutarde et pain maison
Smoked spiced beef and pork sausage with mustard and bread

Pocket Pizza «Margherita» 9.80

Pizza pocket avec sauce tomate et mozzarella
Pizza pocket with tomato sauce and mozzarella

Schnitzelbrot / Sandwich à l'escalope / Schnitzel sandwich 12.50

Ciabattabrot, Schweinsschnitzel 140g, Blattsalat, Tomaten, Sauce Tartar
Pain ciabatta, escalope de porc 140g, feuilles de salade, tomate, sauce tartare
Ciabatta bread, 140g pork schnitzel, lettuce, tomato, tartar sauce

Chicken Nuggets aus dem Ofen 18.00

12 Chicken nuggets au for servis avec du ketchup
12 Chicken nuggets from the oven with tomato ketchup



APERITIFS | APÉRITIFS | APERITIFS

Campari Soda	10 %	Vol.	10 cl	6.20
Jägermeister	35 %	Vol.	5 cl	6.20
Gordon's Gin	37.5 %	Vol.	5 cl	8.50
Gin Tonic (2cl Gin/20cl Tonic Water)	37.5 %	Vol.	5 cl	12.50
Prosecco			20 cl	11.00



DIGESTIFS | DIGESTIFS | DIGESTIFS

Grappa Triacca «Grande Tradizione»	42 %	Vol.	2 cl	6.90
Williamine	43 %	Vol.	2 cl	6.90

BIERE | BIÈRES | BEER

Calanda Edelbräu	33 cl	5.10
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.		

Calanda Radler	33 cl	5.10
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 refreshing thirst quencher, a blend of Calanda Lager and natural lemon juice.		

Heineken	33 cl	5.10
Ein internationales Premiumbier der Extraklasse. Une bière premium internationale de qualité exceptionnelle. International premium beer in a class of its own.		



MINERAL- UND SÜSSWASSER | EAUX MINÉRALES ET LIMONADES | MINERALWATER

Mineralwasser Passugger, mit Kohlensäure	50 cl	5.80
Eau minérale Passugger, gazeuse Passugger mineral water, carbonated		
Mineralwasser Allegra, ohne Kohlensäure	50 cl	5.80
Eau minérale Allegra, plate Allegra mineral water, non-carbonated		
Coca Cola, Coca Cola Zero	50 cl	5.90
Pepita Grapfruit		
Rivella rot rouge red	50 cl	5.90
Tonic Water «Thomas Henry»	20 cl	4.90
Apfelschorle	50 cl	5.90
Jus de pomme et eau gazeuse Apple juice mixed with mineral water		
Eistee	50 cl	5.90
Thé de glace Ice tea		

FRUCHTSÄFTE | JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES

Orangensaft	33 cl	6.20
Jus d'orange Orange juice		
Tomatensaft	20 cl	5.20
Jus de tomate Tomato juice		
Traubensaft rot	20 cl	5.20
Jus de raisin noir Grape juice red		

WEISSWEINE | VINS BLANCS | WHITE WINES

La Côte (H. Badoux, Aigle)	20 cl	9.90
Gut strukturierter Wein, vollmundig und nachhaltig im Abgang. Vin bien structuré, gouleyant et fruité. A well-structured wine, full-bodied and reserved at the finish.		
Malanser Riesling x Sylvaner (von Salis, Maienfeld)	20 cl	9.90
Frischer, fruchtiger Weissler der Bündner Herrschaft. Vin blanc frais et fruité de la Bündner Herrschaft. Fresh, fruity white wine from the Grisons estate.		
Riesling x Sylvaner «Bündte-Wy» (U.L. Hermann, Maienfeld)	70 cl	39.50
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.		
Fendant «Les Murettes» (R. Gillard, Sion)	75 cl	41.50
	37,5 cl	22.50
Der typische «Walliser». Frisch, fruchtig, von zartem Strohgelb. Le vin traditionnel du canton de Valais. Un vin de paille frais et fruité. The typical «Vallais» speciality. Fresh, fruity from its mild yellow straw colour.		
Glacier Express Johannisberg** (Tobias Mathier, Salquenen)	50 cl	28.00
	10 cl	5.50
Feine Mandel- und Zitrusaromen. Körperreich und gehaltvoll auf dem Gaumen aber gleichwohl weich und zart. Arômes subtiles d'amandes et d'agrumes. Corsé et généreux en bouche, il allie aussi douceur et moelleux. Aromas of fine almonds and citrus. Full-bodied and rich on the palate, at the same time mild and soft.		

** im Offenausschank, 1 dl | servi au verre, 1 dl | by the glass, 1 dl



ROTWEINE | VINS ROUGES | RED WINES

Veltliner 20 cl 9.90 **(Triacca, Campascio)**

Der «Wein der Berge», runder und nachhaltiger Abgang.
Le «vin classique de montagnes», rond en bouche.
The «mountain wine», well-rounded and enduring finish.

Dôle du Valais 20 cl 9.90 **(Provins, Sion)**

Rubinroter, warmherziger Rotwein der Traubensorte Blauburgunder und Gamay.
Vin rouge gouleyant qui se caractérise par sa robe rouge rubis. Cépage Pinot noir et Gamay.
Ruby red, spirited red wine of the Pinot noir and Gamay grape variety.

Dôle des Monts 75 cl 44.00 **(R. Gillard, Sion)** 37,5 cl 24.00

Dieser Dôle mit markantem Charakter zeichnet sich durch eine harmonische Rundung und eine lange Beharrlichkeit aus.
Ce Dôle au caractère affirmé se distingue par sa rondeur harmonieuse et sa rondeur en bouche.
The Dôle with a striking character sets itself apart by rounding itself out harmoniously and its enduring finish.

Humagne rouge AOC 75 cl 46.00 **(Cave Clavien, Sion)**

Eine Spezialität aus dem Wallis, rubinrot bis leicht violett und tanninweich mit leichtem Aroma von Waldbeeren.
Une spécialité du canton de Wallis dont la robe varie entre le rouge rubis et le violet. Ce vin peu tannique a un léger goût de baies sauvages.
A speciality from Vallais, ruby red to light violet and light-tannin with a slight around of forest berries.

Fläscher Pinot Noir 75 cl 46.00 **Fläscher Blauburgunder «Porta Rätia»** 50 cl 28.00 **(Davaz, Fläsch)**

Dieser leicht karminrote «Bündner» überrascht durch seine gute Struktur und sein fruchtiges Aroma.
Ce «Bündner» à la robe d'un carmin légèrement translucide crée la surprise par son excellente structure et son arôme fruité.
This light, carmine «Grisons» is a please surprise due to its good structure and fruity aroma

Malanser Blauburgunder 75 cl 44.00 **(von Salis, Maienfeld)** 35 cl 24.00

Dieser kräftige, gehaltvolle Rotwein besticht durch seinen langen Abgang sowie einen Duft von Beeren.
Ce vin rouge corsé fascine par sa tenue en bouche et par son odeur subtile de baies sauvages.
This light, carmine «Grisons» is a please surprise due to its good structure and fruity aroma.



ROTWEINE | VINS ROUGES | RED WINES

Glacier Express Blauburgunder** 50 cl 28.00 **(von Salis, Maienfeld)** 10 cl 5.50

Markanter Wein mit Noten von roten Beeren und Kirschen, warmer Struktur, weichen Tanninen und einem langen Fruchtfinale.

Un vin qui a du caractère et qui fascine par ses subtiles notes alliant fruits rouges et cerise. Gouleyant, faiblement tannique et très fruité.

Striking wine with a touch of red berries and cherries. Warm structure, light-tannin and a long fruity finish.

** im Offenausschank, 1 dl | servi au verre, 1 dl | by the glass, 1 dl

CHAMPAGNER | CHAMPAGNES | CHAMPAGNE

Tsarine Cuvée Premium Brut 35 cl 38.00 **(Chanoine Frères, Reims)**

Ein sehr feiner und leichter Champagner mit goldgrünem Glanz und delikater Perlage.

Un champagne délicat et très léger aux reflets vert doré et aux perles raffinées.

A very fine and light Champagne with a green and gold sparkle and delicate perlage.

Den Überlieferungen folgend, ist das Haus Chanoine Frères (gegründet 1730) das zweitälteste Champagnerhaus Frankreichs. Höchste Produktqualität, Rücksichtnahme auf die natürlichen Ressourcen, Respekt der Traditionen und die Pflege des Know-how begleiten die Entwicklung des Hauses über bald drei Jahrhunderte.

Selon la tradition, Chanoine Frères (fondée en 1730) est la deuxième plus ancienne maison de champagne de France. Depuis bientôt trois siècles, Chanoine Frères se distingue par ses produits de qualité hors pair, son respect des ressources naturelles et des traditions, ainsi que l'attention toute particulière qu'elle accorde au savoir-faire.

According to historical records, the House of Chanoine Frères (established 1730) is France's second oldest Champagne producer. The highest product quality, consideration for natural resources, respect for tradition and the cherishing of expertise have characterised the company's development for almost three hundred years.

SCHAUMWEIN | MOUSSEUX | SPARKLING WINE

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG 75 cl 45.00 **(Casa Vinicola Canella, Veneto/Italien)** 20 cl 11.00

Ein erfrischender, lebhafter Prosecco von schöner hellgelber Farbe.

Un prosecco désaltérant et vif à la robe jaune pâle.

A refreshing, lively Prosecco with a beautiful pale yellow colour.



WARME GETRÄNKE | BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Kaffee mit oder ohne Crème	4.40
Café avec ou sans crème Coffee with or without cream	
Espresso	4.40
Doppelter Espresso	5.90
Double Espresso	
Kaffee, koffeinfrei	4.40
Café décaféiné Coffee, decaffeinated	
Milchkaffee	4.50
Café au lait	
Cappuccino	5.40
Latte Macchiato	5.90
Schokolade «Suchard Express»	4.30
Chocolat «Suchard Express» Hot chocolate «Suchard Express»	
Schwarztee	4.20
Thé noir Black tea	
Pfefferminztee	4.20
Tisane à la menthe Pepper mint tea	
Grüntee	4.20
Thé vert Green tea	



SOUVENIRS | SOUVENIRS | SOUVENIRS

Bleibende Erinnerung an Ihre Fahrt Souvenirs de votre voyage | Unforgettable memories of your trip

1- Taschenmesser «Matterhorn» versilbert mit 6 Funktionen

Couteau de poche Cervin argenté, 6 lames
Silver-plated Matterhorn pocket knife with 6 functions

2- Schrägtasse

Tasse penchée | Slanted glass cup

3- Schrägglass

Verre penché | Slanted glass

4- Schneekugel «Glacier Express Winterzauber»

«Glacier Express» winter magic snowglobe
Boule à neige «Glacier Express magie hivernale»

Weitere Souvenirs und Informationen entnehmen Sie bitte dem Bordshop-Prospekt
Vous trouverez d'autres souvenirs et informations dans le catalogue de la boutique
You will find more souvenirs and information in the brochure for our on-board shop



GLACIER 
EXPRESS[®]

St.Moritz / Davos - Zermatt

Rhätia Werte AG

Gürtelstrasse 14 | PF 516 | CH-7001 Chur

Tel. ++41 [0] 81 300 15 15

Fax ++41 [0] 81 300 15 16

sales@bahngastro.ch

www.glacierexpress.ch/bahngastro

WWW.GLACIEREXPRESS.CH