



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 artistische 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.

Auf Ihr Wohl und guten Appetit!
Ihr Panoramic Gourmet Team

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 Grisons 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.

*Here's to your health and bon appétit!
Your Panoramic Gourmet Team*





GOURMINO

W.R. 3403



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

General information

Geschätzte Gäste

Bitte beachten Sie nachstehende Informationen:

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

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

Aus Gründen der Lebensmittelhygiene ist es nicht gestattet, Tiere in den Speisewagen mitzunehmen. Eine Ausnahme sind Assistenzhunde.

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 Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

Auf dem Gourmino werden ausschliesslich bargeldlose Zahlungsmittel angenommen. Folgende Karten werden akzeptiert: Maestro, Visa, Master, American Express, Postcard und Twint.

Dear guests

Please note the following information:

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

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 ensure 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. Assistance 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.

Only cashless payments are accepted on the Gourmino. The following cards are accepted: Maestro, Visa, Master, American Express, Postcard and Twint.



SPEISEN

Food



REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Regional specialties

Käseplatte

26.50

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

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

Gourmino-Platte

32.00

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

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

SALATE

Salads

Kleiner Salat

9.50

Blattsalat mit Rüebli, Mais und Kräutern an Hausdressing

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

Gourmino Salat

23.00

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

Gourmino salad | Leaf lettuce with ham, bacon, hard-boiled egg, Grisons 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.

VORSPEISE

Starter

Tatar

29.00

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

SUPPE

Soup

Bündner Gerstensuppe

15.00

mit Bündnerfleisch

Grisons barley soup | With air-dried Grisons beef

HAUPTGÄNGE

Main courses

Walliser Käseschnitte	21.00
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	34.00
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	27.50
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>	
Gemüsecurry	36.00
mit Kartoffeln, Pfälzer Karotten, Zucchetti, grünen Bohnen und Joghurt <i>Vegetable curry With potatoes, carrots, courgettes, green beans and yogurt</i>	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

For our younger Guests

Globi Pasta

13.00

Teigwaren mit Butter und Käse

Pasta with butter and cheese

Ghackets & Hörnli

15.00

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>	
Schokoladenkuchen	9.00
mit Rahmgupf	
<i>Chocolate cake With whipped cream</i>	
Erdbeer-Rahm-Schnitte (gluten- und laktosefrei)	9.00
<i>Strawberry cream cake (gluten- and lactose free)</i>	
Bananen-Johannisbeer-Schnitte (vegan)	9.00
<i>Banana and redcurrant cream cake (vegan)</i>	

SORBETS VON GLATSCH BALNOT

Sorbets from Glatsch Balnot

Rote Johannisbeere Sorbet	7.50
<i>Red currant sorbet</i>	
Dunkle Schokolade Sorbet	7.50
<i>Dark chocolate sorbet</i>	



GETRÄNKE

Beverages



APERITIFS

Aperitifs

Campari Soda	10 % Vol.	10 cl	7.00
Bombay Sapphire Gin Tonic	6.5 % Vol.	25 cl	14.00
Bellini Cipriani	5.5 % Vol.	20 cl	14.00
Iva Kräuterlikör	26.9 % Vol.	5 cl	12.00

SCHAUMWEINE

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. <i>The nose shows aromas of ripe stone fruits, fresh apple and citrus. Fresh and fruity on the palate.</i>		
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. <i>Refreshingly light and complex; delicate with creamy bubbles.</i>		

OFFENE WEINE

Open Wines

Heidi Wii Maienfelder Blanc de Noir (von Salis, Maienfeld)

1 dl 9.00

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.

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.
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 (Weingut Bündte, Maienfeld)

7 dl 44.00

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 (von Salis, Maienfeld)

5 dl 38.00

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.

Sauvignon Blanc AOC (Weinbau Manfred Meier, Zizers)

7,5 dl 48.00

Bukett mit spannenden grünen Holunderholztönen, vollmundiger und kräftiger Geschmack mit leichtem Grapefruitton.

Bouquet with exciting green elderberry wood tones, full-bodied and strong taste with a light grapefruit note.

Fendant Les Murettes (Maison Gilliard, Sion)

Der typische «Walliser». Frisch, fruchtig, von zartem Strohgelb.

7,5 dl 49.00

The typical "Vallais" speciality. Fresh, fruity from its mild yellow straw colour.

ROSÉWEIN

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.

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 (Davaz, Fläsch)

7,5 dl 48.00

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 (von Salis, Maienfeld)

5 dl 38.00

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.

Pinot Noir Reserve «Halde Chur» AOC (Cottinelli Weinbau, Malans)

7,5 dl 65.00

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.

Humagne Rouge AOC (Clavien, Sion)

7,5 dl 49.00

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 lighttannin with a slight around of forest berries.

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	16.00
Churer Röteli (Familie Ullius, Chur)	28 %	Vol.	2 cl	9.00

BIERE

Beer

Calanda Edelbräu Würziges Spezialbier aus reinem Bergquellwasser. <i>Aromatic special beer prepared from pure mountain spring water.</i>	3,3 dl	7.00
Calanda Radler Erfrischender Durstlöcher mit einem Mix aus Calanda Lager und natürlichem Zitronensaft. <i>A blend of Calanda Lager and natural lemon juice.</i>	3,3 dl	7.00
Calanda 0.0% alkoholfrei Das alkoholfreie Calanda begeistert mit derselben würzigen Frische, die auch alle anderen Calanda Biere so einzigartig macht. <i>The non-alcoholic Calanda delights with the same spicy freshness that makes all other Calanda beers so unique.</i>	3,3 dl	7.00

MINERAL- UND SÜSSWASSER

Mineral water and lemonade

Mineralwasser Passugger, mit Kohlensäure <i>Passugger mineral water, carbonated</i>	5 dl	6.50
Mineralwasser Allegra, ohne Kohlensäure <i>Allegra mineral water, non-carbonated</i>	5 dl	6.50
Schweizer Bio Apfelsaftschorle 	5 dl	6.50
<i>Swiss organic apple juice schorle</i>		
Schweizer Bio Eistee 	5 dl	6.50
<i>Swiss organic ice tea</i>		
Schweizer Bio Zitronenlimonade 	5 dl	6.50
<i>Swiss organic lemon lemonade</i>		
Schweizer Cola / Cola zero 	5 dl	6.50
<i>Swiss Cola / Cola zero</i>		
Rivella rot / red	5 dl	6.50

 Hauseigene Bio-Limonaden aus Schweizer Herkunft.
Organic lemonades from Swiss origin.

FRUCHTSÄFTE

Fruit Juices

Michel Orange Premium <i>Michel Orange juice</i>	3,3 dl	7.00
Michel Tomate <i>Michel Tomato juice</i>	2 dl	6.00
Michel Traube Nektar <i>Michel grape nectar</i>	2 dl	6.00

WARME GETRÄNKE

Hot drinks

Kaffee

Coffee

Kaffee

5.50

Kaffee (koffeinfrei)

5.50

Espresso

5.50

Doppelter Espresso

6.50

Milchkaffee

6.50

Milk coffee

Cailler Kakaotrunk (warm / kalt)

6.50

Cailler Cocoa drink (hot/cold)

Ovomaltine

6.50

Echti Churer Milch

6.00

Genuine Chur Milk

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

Heisses Wasser

4.00

Hot water

ALLERGENE

Allergenic

	Gluten <i>Gluten</i>	Eier <i>Eggs</i>	Milchbestandteile <i>Milk constituents</i>	Soja-Mandelmilch <i>Soy-almond milk</i>	Soja <i>Soy</i>	Nüsse <i>Nuts</i>	Sellerie <i>Celery</i>	Senf <i>Mustard</i>	Sesam <i>Sesame</i>	Sulfite <i>Sulphite</i>	Fisch <i>Fish</i>
Käseplatte <i>Cheese plate</i>			•			•			•	•	
Gourmino-Platte <i>Gourmino plate</i>			•			•				•	
Kleiner gemischter Salat <i>Small salad</i>											
Gourmino Salat <i>Gourmino salad</i>	•	•	•					•			
French Dressing <i>French dressing</i>		•						•			
Hausdressing <i>Home made dressing</i>	•							•			
Tatar <i>Tartar</i>	•	•	•					•			
Bündner Gerstensuppe <i>Graubünden barley soup</i>	•		•				•				
Walliser Käseschnitte <i>Valaisanne toasted ham & cheese</i>	•		•							•	
Bündner Capuns <i>Capuns</i>	•	•	•								
Gehacktes & Hörnli <i>Ghackets & Hörnli</i>	•						•			•	
Gemüsecurry <i>Vegetable curry</i>			•								
Globi Pasta <i>Pasta with butter and cheese</i>	•		•								
Engadiner Nusstorte <i>Engadiner nut tart</i>	•	•	•			•					
Schokoladenkuchen <i>Chocolate cake</i>		•	•			•					
Erdbeer-Rahm-Schnitte <i>Strawberry cream cake</i>				•		•					
Bananen-Johannisbeer-Schnitte <i>Banana and redcurrant cream cake</i>	•			•		•					
Rote Johannisbeere Sorbet <i>Red currant sorbet</i>											
Dunkle Schokolade Sorbet <i>Dark chocolate sorbet</i>											

Die Panoramic Gourmet AG übernimmt keine Haftung für allergische Reaktionen oder andere gesundheitliche Probleme, die durch den Verzehr unserer Produkte und Speisen entstehen könnten. Es liegt in der Verantwortung des Kunden, sich beim Bordpersonal und/oder in der Speisekarte über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren. Es obliegt dem Kunden, seine eigenen gesundheitlichen Bedürfnisse und Einschränkungen zu berücksichtigen. Bitte wenden Sie sich für weitere Angaben an unsere Mitarbeitenden.

Panoramic Gourmet AG accepts no liability for allergic reactions or other health problems that may arise from the consumption of our products and meals. It is the customer's responsibility to check with the on-board staff and/or the menu for any allergies or intolerances. It is the customer's responsibility to take into account their own health needs and restrictions. Please contact our staff for further information.



G O U R M I N O



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, info@panoramic-gourmet.ch
www.panoramic-gourmet.ch

