



## Gastronomische Leckerbissen im öffentlichen Verkehr.

**Reisen erweitert den Horizont – auch in kulinarischer Hinsicht: Ob an Bord eines historischen Raddampfers, auf den schönsten Eisenbahnstrecken des Landes oder beim Zwischenhalt und Shopping am Bahnhof: Unterwegs stehen vielseitige Verpflegungsmöglichkeiten zur Auswahl.**

### Gastronomie im Zug.



Die meisten InterCity-Züge der Schweizerischen Bundesbahnen SBB servieren im Restaurant oder Bistro direkt an Bord frisch zubereitete Gerichte. Im Angebot stehen Klassiker wie Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Äplermagronen oder St. Galler Bratwurst, aber auch wechselnde, saisonale Menükombinationen. Die qualitativ hochwertigen Zutaten stammen vorwiegend aus der Schweiz. Auserlesene Schweizer Weine, Biere und Softgetränke finden sich ebenfalls in der Speisekarte. Die weltweit erste Starbucks-Filiale auf Schienen verkehrt auf der SBB-Linie zwischen Genf und St. Gallen. Das in die Zugkomposition integrierte Café hält die bekannten Starbucks-Kaffeekreationen, Snacks und heissen Köstlichkeiten bereit.

### Spezialitäten für Panoramageniesser.



Der weltberühmte Premium Panoramazug Glacier Express verbindet die beiden mondänen Alpendestinationen St. Moritz und Zermatt in einer knapp achttündigen Fahrt quer durch die Schweizer Bergwelt. Exquisite 3-Gang-Menüs begleiten das Zugerlebnis der Extraklasse. In der Bordküche frisch angerichtet, werden die Gänge den Fahrgästen direkt an den Platz serviert. Zusätzlich stehen auf der Speisekarte des Glacier Express ausgewählte Spezialitäten aus den beiden bereisten Bergkantonen Wallis und Graubünden – sowie auch Weine, Bier und Hochprozentiges.

Auf der UNESCO Welterbestrecke am Albula setzt die Rhätische Bahn regelmässig einen nostalgischen Speisewagen aus den 1930er-Jahren ein. Einheimische Produkte bilden die Basis der exklusiven 3-Gang Menüs, die in behaglichem Ambiente des «Gourmino» zwischen Chur und St. Moritz serviert werden.

Im Herzen der Schweiz führt der Luzern-Interlaken Express die Fahrgäste mit dem Zentralbahnplättli auf die Spur lokaler Köstlichkeiten: mit Parmino-Käse aus Alpnach und der Trockenwurst «Gumpesel» aus Meiringen.

## Themenzüge von süss bis rezent-würzig.



Für Kurzenschlossene bringt eine Fahrt in den luxuriösen Belle-Époque-Wagen des GoldenPass Classic auch viele kulinarische Highlights: Zwischen Zweisimmen und Montreux werden direkt am Sitzplatz ausgewählte Weine und auf Wunsch heimische Käse- und Wurstspezialitäten aus der Genferseeregion serviert.

Süss ist auch die Versuchung am Reiseziel des Kambly Zuges von Bern oder Luzern ins idyllische Emmental. Seit über hundert Jahren produziert hier das Familienunternehmen Kambly über hundert Biscuitsorten, allen voran die bekannten Bretzeli nach Grossmutter-Rezept.

**Weitere Infos: Text «Themenrouten» und [mystsnet.com/themenrouten](https://mystsnet.com/themenrouten)**

## Aussergewöhnliche Gastronomie-Erlebnisse.



Dinieren wie im siebten Himmel, diesen Traum machen die Rigi Bahnen in lauen Sommernächten im weltweit einzigartigen «schwebenden Restaurant» möglich. Aufgetischt wird in der Panoramakabine der Luftseilbahn von Weggis nach Rigi Kaltbad in luftiger Höhe über dem Vierwaldstättersee und vor der imposanten Kulisse der «Königin der Berge», wie die Rigi auch genannt wird.

Auf dem Boden der Realität, aber nicht minder verlockend, bitten die Verkehrsbetriebe der Stadt Zürich zu Tisch. Während das Oldtimer-Tram der VBZ Genuss-Linie durch die Zürcher Innenstadt rollt, kommen die Fahrgäste in den Genuss saisonal abgestimmter Gerichte: von Fondue über Tessiner-Spezialitäten bis zu Pintxos oder Sushi.

## Leinen los und guten Appetit!



Das leibliche Wohl der Fahrgäste wird auch auf den Schweizer Seen gross geschrieben. Vom Boden- bis zum Genfersee verfügen grössere Kurschiffe in der Regel über ein Schiffsrestaurant. Auf der Speisekarte stehen allerlei Spezialitäten aus hiesigen Gewässern sowie vom Land. Nicht mehr wegzudenken von den Schweizer Seen sind die beliebten Fondue- und Raclette-Schiffe sowie die speziellen Brunch- und Lunch-Schiffe. Landesweit sind saisonal zahlreiche weitere kulinarische Themenschiffe im Einsatz – insbesondere auch über die Festtage zum Jahresende oder am Nationalfeiertag, dem 1. August. Dann wird an Bord gerne die Schweizer Nationalwurst, der Cervelat, serviert.

Bilder zu diesem Text sind [hier](#) bereit zum Download.

     #swisstravelsystem

Für Media & Trade: [mystsnet.com](https://mystsnet.com)

Für Publikationen zu kommunizierende Website: [MySwitzerland.com/swisstravelsystem](https://MySwitzerland.com/swisstravelsystem)