



## Regionaler und saisonaler: Neues Angebot in Speisewagen und Bistros

#Swissness #Bahncatering

Schweizer Weine und saisonale Suppen – die neue Speisekarte der SBB Bahngastronomie punktet mit noch mehr regionalen und saisonalen Produkten. Ab dem 25. April können die Kundinnen und Kunden das neue kulinarische Angebot geniessen.



Eine kulinarische Reise durch die Schweiz bietet die neue Karte in den Speisewagen und Bistros der SBB. Bereits ab dem 25. April profitieren die Kundinnen und Kunden vom neuen Angebot, das mit noch mehr regionalen und saisonalen Produkten aufwartet und neu auch vegane Snacks und Salate anbietet. Mit der Anpassung des Sortiments reagiert die SBB auf Kundenwünsche. So wird zum Beispiel die beliebte Ovomaltine wieder in das Sortiment aufgenommen.

### **Gutes aus der Region**

Zum Angebot an regionalen Gerichten gehören unter anderem ein Tessiner Risotto mit Reis «Loto» aus dem Tessin und ein Walliser Fruchtnektar. Auf Schweizer Qualität setzt die SBB auch beim Weinangebot. Denn die neue Weinkarte beinhaltet ausschliesslich Schweizer Weine wie zum Beispiel den «Aigle, Merveille des Roches, Les Celliers du Chablais», der exklusiv für die Kundinnen und Kunden der SBB abgefüllt wird.

Auch das saisonale Angebot wird mit der neuen Speiskarte noch stärker berücksichtigt. So wird das beliebte Birchermüesli in regelmässigem Wechsel mit aktuellen Früchten angereichert. Neu gibt es auch eine saisonale Suppe.

Reisende auf der Nord-Süd-Achse kommen in den Genuss von saisonalen Pastagerichten, dem beliebten «Aranciata» und weiteren Spezialitäten mit italienischem Flair.

Mit dem Speisekartenwechsel hat Elvetino vegane Snacks und Salate in die Karte aufgenommen. Künftig gibt es – neben den fleischhaltigen und vegetarischen Menüs – immer wieder auch ein veganes Hauptgericht auf der Karte zu entdecken.

### **Clever kombinieren und sparen mit den neuen «Combos»**

Neu auf der Karte sind verschiedene Combos, mit denen die Kundinnen und Kunden Speisen und Getränke kombinieren und Geld sparen können. Bei der Bestellung eines «Tête-à-Tête für zwei» wird eine Schweizer Käse- und Fleischselektion mit einem aromatischen Wein serviert. Die Reisenden auf der Nord-Süd-Achse kommen mit dem Combo «Pasta e bevanda» in den Genuss eines saisonalen Pastagerichts mit einem Softgetränk.

Passend zum neuen Angebot wurde auch das Layout der Speisekarte überarbeitet. Dieses lehnt sich optisch an das Streckennetz der SBB an und informiert die Kundinnen und Kunden mit kurzen Texten über ausgewählte Speisen und Getränke.