



# E U R O P E

PREMIERE CLASSE

First Class

## APERITIFS

Drinks

MANHATTAN - DRY MARTINI - VODKA

GORDON'S DRY GIN - SHERRY DRY

VERMOUTH - CAMPARI - UNDERBERG

WHISKIES: SCOTCH OR BOURBON

---

## VINS

Wines

CHAMPAGNE MUMM BRUT CORDON ROUGE

(alternativement / alternately)

CHAMPAGNE BRUT MOET ET CHANDON

French De Luxe Champagne

CURE D'ATTALENS

Swiss White Wine from the Geneva Lakeside

DOLE DU VALAIS

Swiss Red Wine from the Rhône Valley

CHATEAU CANTENAC-BROWN

Red Bordeaux from Margaux

---

BIERE

Beer

---

## LIQUEURS ET SPIRITUEUX

Liqueurs and Brandies

BENEDICTINE

COINTREAU - RUM BACARDI

COGNAC V.S.O.P.

KIRSCH - POIRE WILLIAM

---

BOISSONS SANS ALCOOL

Non-alcoholic beverages

## MENU

### PETIT HORS D'ŒUVRE

Appetizer

### FILETS MIGNONS CHASSEUR

Small Fillets of Beef with Chanterelles

### SPAETZLI AU BEURRE

Tiny Sauteed Dumplings

### LAITUES BRAISEES ET CAROTTES

Braised Lettuce and Carrots

### FROMAGE

Cheese

### BISCUIT CHANTILLY PUECKLER

Chocolate Biscuit with Flavoured Whipped Cream

### CAFE LIQUEURS

Coffee and Liqueurs

Travellers of the vegetable kingdom:

the onion

The onion, originating in Central Asia, was being cultivated in Egypt four thousand years B. C.; very early depictions are found on the walls of burial chambers. Today the onion is completely indispensable to international cuisine; it is used as a vegetable and as seasoning, eaten boiled or raw, particularly with bread, and the flavor may be sharp or sweet, bland or pungent; the bulbs may be round, flattened, pear-shaped, or spherical; the colours are white, reddish, golden yellow. The popularity of the onion has left its mark on writers, too, though not always a uniform one: while the Greek satirist Aristophanes made fun of peasant onion-eating, the Nobel-Prize-winning Chilean Pablo Neruda wrote an "Ode to the onion": "When the knife / in the kitchen / cuts you through, /

the only tear / without sorrow springs forth". And the Norwegian Henrik Ibsen has one of his heroes peel an onion, a procedure that he takes as a symbol of life: layer after layer goes; in the end there is nothing at the heart, and the eyes are full of tears. On the fourth Monday of every November the *Ziebelemerit*, the Onion Market, is held in Berne: on that one day some 50 tons of winter vegetables are sold, chiefly onions in all their forms - loose, braided, in wreaths. The market, dating far back into the Middle Ages, takes place on the Bärenplatz and Bundesplatz, directly in front of the National Parliament Building. The *Ziebelemerit* is followed by popular festivities with confetti fights and a whole village of booths, for which the appropriate snack is onion cake.

Auch Pflanzen reisen:

die Zwiebel

Die Zwiebel, die aus dem Innern Asiens kommt, wurde in Ägypten schon viertausend Jahre vor Christus angepflanzt; man findet sehr frühe Darstellungen von ihr auf den Wänden der Totenkammern. Die Zwiebel ist heute aus der internationalen Küche nicht mehr wegzudenken. Sie wird ebenso als Gemüse wie als Gewürz genossen, gekocht oder roh gegessen, vor allem als Zugabe zum Brot, und ihr Geschmack ist ebenso scharf wie süß, mild oder herb. Ihre Knollen können rund, plattrund, birnenförmig oder kugelig sein, ihre Farben sind weiss, rötlich oder goldgelb. Um die Popularität der Zwiebel sind auch die Dichter nicht herumgekommen; wenn auch auf recht verschiedene Art: während der griechische Satiriker Aristophanes sich über das bäuerliche Zwiebelessen lustig macht, hat der chilenische Dichter und Nobelpreisträger Pablo Neruda eine «Ode an die Zwiebel» geschrieben: «Wenn in der Küche / das Mes-

ser dich zerschneidet / quillt die einzige / leidlose Träne». Und der Norweger Henrik Ibsen lässt einen seiner Helden eine Zwiebel schälen, ein Vorgang, den er als Symbol fürs Leben nimmt: Schale um Schale geht weg, am Ende ist in der Mitte nichts und in den Augen Tränen. Jeweils am vierten Montag im November wird in Bern der «Ziebelemerit» abgehalten, ein Markt, wo an einem einzigen Tag an die 50 Tonnen Wintergemüse abgesetzt wird, vor allem Zwiebeln in allen Formen: offen, zu «Zöpfen oder Kränzen» geflochten. Der Markt, der weit ins Mittelalter zurückgeht, findet auf dem Bärenplatz und Bundesplatz statt, direkt vor dem eidgenössischen Parlamentsgebäude. An den «Ziebelemerit» schliesst sich ein Volksfest an mit Konfettischlachten und einer Budenstadt, wobei die stilgerechte Zwischenverpflegung ein Zwiebelkuchen ist.

Les plantes voyagent aussi:

l'oignon

Originaire d'Asie centrale, l'oignon fut acclimaté en Egypte quatre mille ans avant Jésus-Christ. Il figure déjà sur les parois peintes des chambres funéraires à une date très reculée. Aujourd'hui, la cuisine internationale ne se conçoit pas sans oignons. Il est à la fois légume et condiment et se mange cuit aussi bien que cru. Son goût peut être fort ou doux, âpre ou sucré. Il peut être rond, aplati ou en forme de poire. Sa couleur est tantôt blanche, tantôt rougeâtre, tantôt jaune doré. Les poètes eux-mêmes n'ont pas pu ignorer l'oignon, tant il était populaire. Mais chacun en a parlé à sa façon. Alors que le comique grec Aristophane se moque des paysans mangeurs d'oignons, le Chilien Pablo Neruda, prix Nobel, a composé une «Ode à l'oignon»: «Quand, à la cuisine, / le couteau te découpe, / l'œil verse la seule / larme qui ne suppose pas

de souffrance». Quant au Norvégien Henrik Ibsen, il fait peler un oignon par l'un de ses personnages et présente cette opération comme un symbole de l'existence: les pelures disparaissent l'une après l'autre, quand on arrive au centre il ne reste rien, mais on a les larmes aux yeux. Le quatrième lundi de novembre se tient chaque année, à Berne, le «Ziebelemerit», foire où, en une seule journée, se vendent quelque 50 tonnes de légumes d'hiver, surtout des oignons: en vrac, en couronnes et en «tresses». Ce marché, qui remonte au haut Moyen-Age, se tient sur le Bärenplatz et le Bundesplatz, donc devant le Palais fédéral, siège du Parlement. Le «Ziebelemerit» s'achève par des festivités populaires, avec batailles de confetti et cortège, étant entendu que, pour se restaurer, le gâteau aux oignons s'impose.

Gouache by Kurt Wirth  
Text by Hugo Loetscher  
Printed in Switzerland