



**Koch des Monats**

***Eduard Hitzberger***

*Zuletzt 2 Michelin-Sterne*

*18 Punkte Gault Millau (3 Hauben)*



Partner des Fussballs





### **Herzlich willkommen in unserem Bordrestaurant!**

Im Monat Mai bestimmt unsere kulinarische Entdeckungsreise mit internationalen Spitzenköchen unter dem Motto „Europa erleben. Sterne genießen.“ der Schweizer Koch Eduard Hitzberger. Er war dreimal Koch des Jahres in der Schweiz – zuletzt 2006 – und die Galerie seiner Auszeichnungen reicht hoch bis zu zwei Sternen im Michelin und 18 Punkten im Gault Millau. Umso mehr freuen wir uns in diesem Monat mit unserer Entdeckungsreise vier kulinarische Genüsse des Gastgeberlandes Schweiz der Fußball Europameisterschaft anbieten zu können.

Ich wünsche Ihnen viel Genuss bei den Gerichten nach Rezepten von Eduard Hitzberger.

### **Welcome to our Bordrestaurant!**

In May, our culinary voyage of discovery with top international chefs entitled “Experience Europe. Enjoy stars.” is in the hands of Swiss chef Eduard Hitzberger. He has won the title “Swiss Chef of the Year” three times, last in 2006 – and his impressive range of awards goes right up to two Michelin stars and 18 Gault Millau points. We are therefore all the more delighted that this month’s voyage of discovery presents four culinary treats from Switzerland, host country of the 2008 European Football Championship.

We hope you enjoy these dishes made to recipes by Eduard Hitzberger.

Herzlichst  
Sincerely

Robert Etmans

Mitglied des Vorstands der DB Fernverkehr AG  
Member of the Board of Management of DB Fernverkehr AG



Wir sind bestrebt, unseren Gästen eine entspannte Atmosphäre zu bieten. Aus diesem Grund sind wir Ihnen sehr dankbar, wenn Sie im Bordrestaurant auf die Benutzung Ihrer Handys und Laptops verzichten.



We endeavour to provide a relaxed atmosphere for our guests. We would therefore be grateful if you would refrain from using your mobile phones and portable computers in our Bordrestaurant.

Die Kreditkarteninstitute können Auslandsgebühren berechnen.  
Your bank or credit card company may charge fees for overseas transactions.

Wir akzeptieren: / We accept:





## Koch des Monats **Eduard Hitzberger**

Zuletzt 2 Michelin-Sterne  
18 Punkte Gault Millau (3 Hauben)

### **Suppen-Spatz**<sup>4</sup>

Herzhafte Rinderbrühe mit buntem Gemüse,  
Speck und Brühwurst, Brot oder Brötchen

Der Suppenspatz ist sicher das berühmteste Suppen- bzw.  
Eintopfgericht, das die Schweizer kennen.

#### **Traditional Swiss soup**<sup>4</sup>

*Nutritious beef consommé with mixed vegetables,  
bacon and frankfurter, bread or roll*

*Suppenspatz is undoubtedly the best-known soup  
or stew in Switzerland.*

**4,50 EUR**  
8,00 CHF

### **Mariniertes, geschmortes Kalbsschulterscherzl** mit Spargel-Griesschnitte

Scherzl ist die Bezeichnung für ein Fleischstück  
aus dem oberen Teil der Rinderschulter.

#### **Marinated braised shoulder of veal** *with asparagus & semolina slices*

*This cut, the Scherzl is the Swiss name for  
a cut of beef from the upper part of the shoulder.*

**11,90 EUR**  
21,20 CHF

### **Zürcher Geschnetzeltes**<sup>6</sup> mit Serviettenknödel

Der Klassiker der Schweizer Küche schlechthin.

#### **Zurich-style veal fricassée**<sup>6</sup> *with napkin dumpling*

*The absolute classic of Swiss cuisine.*

**12,90 EUR**  
23,00 CHF

### **Konfierte Kaninchenkeule**<sup>6</sup> an Weißweinsauce mit grünen Bandnudeln

Zart geschmortes Kaninchenfleisch in milder Sauce.

#### **Confit of leg of rabbit**<sup>6</sup> *in white wine sauce with green ribbon noodles*

*Gently braised rabbit in a mild sauce.*

**13,90 EUR**  
24,70 CHF

### **Das Genießer-Menü:**

#### **Wählen Sie zum Zürcher Geschnetzelten**

- einen kleinen Salat
- oder den Suppen-Spatz

zum Menüpreis von

**15,90 EUR**  
28,30 CHF

#### **Gourmet menu, tip:**

*To accompany your veal ragout, choose either a small side salad or  
or the traditional Swiss soup for the inclusive price of 15.90 EUR.*

Dazu empfehlen wir Ihnen aus unserer Weinkarte:

*We recommend the following accompaniment from our wine list:*

#### **2006er Riesling**

Weingut Robert Weil (Rheingau), 0,25 l

**7,90 EUR**  
14,10 CHF

**TIPP**