



SBB CFF FFS

Menu.

Herbst und Winter.
Automne et hiver.
Autunno e inverno.
Autumn and winter.



sbb.ch/restaurant
cff.ch/restaurant
ffs.ch/ristorante
sbb.ch/en/restaurant

Willkommen an Bord.

Bienvenue à bord. Ti diamo il benvenuto a bordo. Welcome aboard.

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Speisewagen!

Auf Ihrer Reise durch die wunderbare Schweiz sorgen wir für Ihr kulinarisches Wohl. Ob kleine Snacks, herzhafte Hauptspeisen oder süsse Desserts – bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wie wäre es mit einem Fondue, perfekt für gemütliche Momente unterwegs? Oder probieren Sie unsere feinen Gnocchi mit Pesto. Für alle, die rein pflanzlich geniessen möchten, empfehlen wir unser veganes Kichererbsen-Curry – überraschend leicht und voller Geschmack.

Alle unsere Gerichte stehen für höchste Qualität und werden, wann immer möglich, mit regionalen Zutaten zubereitet. Ganz gleich, ob Sie Fleischliebhaber:in, Vegetarier:in oder Veganer:in sind – wir haben für alle etwas dabei.

Guten Appetit!

Chères voyageuses, chers voyageurs, nous vous souhaitons la bienvenue dans la voiture-restaurant!

Profitez du paysage qui défile, nous nous occupons de votre bien-être à table. Qu'il s'agisse de petits snacks, de plats principaux copieux ou de délicieux desserts, il y en a pour tous les goûts chez nous. Que diriez-vous de déguster une savoureuse fondue, parfaite pour passer un bon moment pendant votre voyage? Ou alors nos délicieux gnocchis au pesto? Pour celles et ceux qui recherchent une alimentation 100% végétale, nous recommandons notre curry de pois chiches, étonnamment léger et plein de saveur.

Préparés dans la mesure du possible avec des ingrédients locaux, tous nos mets sont de la plus haute qualité. Que vous aimiez la viande, que vous soyez végétarien-ne ou végane, il y en a pour tous les goûts.

Bon appétit!

Gentile ospite, ti diamo il nostro caloroso benvenuto nella carrozza ristorante!

Durante il tuo viaggio attraverso la Svizzera, concediti una pausa all'insegna del gusto. Tra spuntini, invitanti piatti principali o dolci tentazioni, ne abbiamo per tutti i gusti. Che ne diresti di una fondue, perfetta per trascorrere un momento conviviale in treno? Oppure di provare i nostri deliziosi gnocchi al pesto? Mentre a chi preferisce un'alimentazione senza prodotti di origine animale consigliamo la nostra gustosissima curry di ceci.

Tutti i nostri piatti si contraddistinguono per l'alta qualità e, quando possibile, sono preparati con ingredienti regionali. Non importa se preferisci la carne o segui una dieta vegana o vegetariana: il nostro menu sa soddisfare le esigenze più disparate.

Buon appetito!

Dear guests, welcome to the dining car!

We are here to cater for your culinary wellbeing on your journey through the beauty of Switzerland.

Whether it's little snacks, hearty main courses or sweet desserts – we have something for every taste. How about a fondue, perfect for cosy moments along the way? Or why not try our delicious gnocchi with pesto? For those who prefer to live life on the veg, we recommend our chickpea curry – surprisingly light and full of flavour.

All our dishes are of the highest quality and, whenever possible, prepared using regional ingredients. Whether you're a meat-eater, vegetarian or vegan, we have something for everyone.

Bon appétit!

Gut zu wissen.

Informations utiles. Informazioni utili. Good to know.



sbb.ch/restaurant
cff.ch/restaurant
ffs.ch/ristorante
sbb.ch/en/restaurant

Entdecken Sie unsere aktuellen Highlights und alles rund um unseren Speisewagen. Scannen Sie dazu einfach den QR-Code.

Découvrez nos actualités culinaires et tout ce qui concerne nos voitures-restaurants en scannant le code QR.

Scopri le nostre novità culinarie e tutto ciò che riguarda la nostra carrozza ristorante scansionando il codice QR.

Explore our latest culinary highlights and find out all about our dining car. Just scan the QR code.



ISO-9001.

Elvetino ist ISO-9001-zertifiziert. Das Audit der Schweizerischen Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme (SQS) bescheinigt Elvetino ein gutes Qualitätsmanagement.

Elvetino est certifiée ISO-9001. L'audit de l'Association Suisse pour Systèmes de Qualité et de Management (SQS) atteste qu'Elvetino a adopté un système efficace de gestion de la qualité.

Elvetino è certificata ISO 9001. L'audit dell'Associazione Svizzera per Sistemi di Qualità e di Management (SQS) certifica che Elvetino ha una buona gestione della qualità.

Elvetino is ISO 9001 certified. The audit by the Swiss Association for Quality and Management Systems (SQS) attests that Elvetino has good quality management.



Picknick macht mehr Spass in der Natur – bitte keine selbst mitgebrachten Speisen im Speisewagen verzehren. Probieren Sie doch unsere leckeren Gerichte!

Un pique-nique dans la nature, c'est toujours un bon moment – mais nous vous remercions de ne pas déguster des aliments que vous avez apportés dans les Restaurants CFF. Découvrez plutôt nos bons petits plats!

Fare un picnic è più divertente nella natura – ti chiediamo di non consumare cibi portati da casa nel nostro Ristorante FFS. Saremo felici di proporti i piatti del nostro menu.

Picnics are much more fun outside in nature – please do not bring your own food into the SBB Restaurant. Try our delicious dishes instead!



Mit Ausnahme von Blindenführ- und Hilfspshunden sind Vierbeiner aus hygienischen Gründen im Speisewagen leider nicht erlaubt. Daran ändert auch der süsseste Hundeblick nichts.

Hormis les chiens guides d'aveugles et les chiens d'assistance, les compagnons à quatre pattes ne sont malheureusement pas autorisés dans nos voitures-restaurants pour des raisons d'hygiène. Même le plus mignon des regards de chien battu n'y changera rien.

A parte i cani guida e i cani d'assistenza, purtroppo gli animali a quattro zampe non sono consentiti per motivi igienici. Neanche lo sguardo più dolce di un cane può cambiare questa situazione.

Except for guide dogs and assistance dogs, four-legged animals are unfortunately not allowed for hygiene reasons. Not even the cutest puppy eyes can change that.



Ihre Laptop-Session sollte wie ein Espresso sein – kurz und kräftig. Bei hoher Belegung bitten wir Sie, den Platz für hungrige Kund:innen freizugeben.

Le temps passé sur votre ordinateur doit être comme un espresso, court et intense. En cas de forte affluence, nous vous prions de libérer la place pour les client-e-s qui souhaitent se restaurer.

La tua sessione al laptop dovrebbe essere come un espresso: breve e intensa. In caso di elevata affluenza, ti preghiamo di lasciare il posto a chi intende effettuare una consumazione.

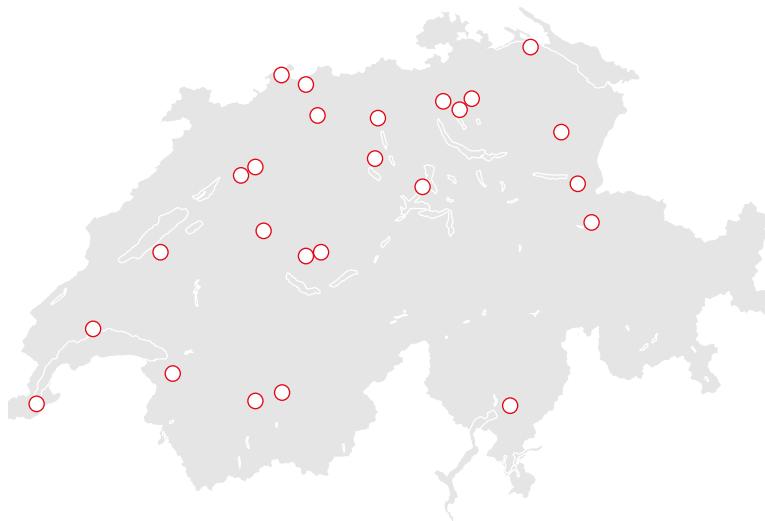
Your laptop session should be like an espresso – short and strong. When the restaurant is busy, we kindly ask you to make space for hungry customers.

Genussvoll durch die Schweiz.

Des voyages gourmands dans toute la Suisse.

Il piacere di viaggiare in Svizzera.

A delicious trip through Switzerland.



Schon gewusst?

Ein Grossteil unserer Produkte wird in der Schweiz produziert.

Entdecken Sie weitere Informationen zu unseren Produkten über den QR-Code.

Le saviez-vous?

La majorité de nos produits sont fabriqués en Suisse.

Découvrez d'autres informations sur nos produits en scannant le code QR.

Lo sapevi?

La maggior parte dei nostri prodotti è di provenienza svizzera.

Scopri ulteriori informazioni sui nostri prodotti scansionando il codice QR.

Did you know?

The majority of our products are produced in Switzerland.

Discover more information about our products by scanning the QR code.

Kennzeichnungen.

Légendes. Denominazioni. Labels.



Vegetarisch | Végétarien
Vegetariano | Vegetarian



Schweizer Klassiker | Classiques suisses
Classici svizzeri | Swiss classics



Vegan | Végane
Vegano | Vegan



Rainforest Alliance



Laktosefrei | Sans lactose
Senza lattosio | Lactose-free



Bio | Organic



Fairtrade



sbb.ch/zutaten
cff.ch/ingredients
ffs.ch/ingredienti
sbb.ch/en/ingredients

Für Informationen über Zutaten, Allergene und die Produktherkunft scannen Sie bitte den QR-Code.

Pour plus d'informations sur les ingrédients, les allergènes et l'origine des produits, scannez le code QR ci-contre.

Per informazioni sugli ingredienti, gli allergeni e l'origine dei prodotti, scansiona il codice QR.

For information about ingredients, allergens and product origin, scan the QR code.

Fleischherkunft.

Origine des viandes. Origine della carne. Meat origin.

Geflügel: Schweiz | Volaille: Suisse | Pollame: Svizzera | Poultry: Switzerland

Schweinefleisch: Schweiz | Porc: Suisse | Maiale: Svizzera | Pork: Switzerland

Rindfleisch/Kalbfleisch: Schweiz | Bœuf/veau: Suisse | Manzo/Vitello: Svizzera | Beef/Veal: Switzerland

Alle Bilder dienen nur als Serviervorschlag. Die Getränke sind nicht im Preis inbegriffen, ausser bei den Combos.

Toutes les images servent uniquement de suggestion de présentation. Les boissons ne sont pas comprises dans le prix, sauf pour les offres combo.

Tutte le immagini hanno scopo esclusivamente illustrativo. Le bevande non sono comprese nel prezzo, ad eccezione delle offerte combinate.

All pictures display serving suggestions only. Beverages are not included in the price, except in the case of combo offers.

Gipfelstürmer.

Gipfeli mit einem Heissgetränk nach Wahl.

Croissant avec une boisson chaude au choix.

Cornetto con bevanda calda a scelta.

Croissant with a hot drink of your choice.

CHF | EUR 6.90



Für Frühaufsteher:innen und Morgenmuffel.

Pour les lève-tôt et les couche-tard. Per mattinieri e dormiglioni.
For early birds and morning grouches.

🌿 Muntermacher CHF | EUR 11.80

1 Gipfeli, Brot, 2 Portionen Butter, 1 Konfitüre, 1 Honig, 1 Heissgetränk nach Wahl

Le bon départ

1 croissant, pain, 2 portions de beurre, 1 confiture, 1 miel, 1 boisson chaude au choix

Un gradevole inizio

1 cornetto, pane, 2 porzioni di burro, 1 marmellata, 1 miele, 1 bevanda calda a scelta

Kickstarter

1 croissant, bread, 2 portions of butter, 1 jam, 1 honey, 1 hot drink of your choice

Mehr als ein Muntermacher CHF | EUR 16.80

Muntermacher-Frühstück plus Gala-Käsli und Crunchy-Müesli

Petit-déjeuner «Le bon départ» plus fromage Gala et muesli

Colazione «Un gradevole inizio» più formaggino Gala e muesli croccante

Kickstarter breakfast, plus Gala cheese and breakfast muesli

🌿 Crunchy-Müesli CHF | EUR 6.20

Wahl zwischen Naturejoghurt (180 g) oder Milch (2 dl) mit Müesli und Honig

Yogourt nature (180 g) ou lait (2 dl) au choix avec muesli et miel

Yogurt bianco (180 g) o latte (2 dl) con muesli croccante e miele

Choice of natural yoghurt (180g) or milk (200ml) with crunchy muesli and honey

🌿 Gipfeli CHF | EUR 2.60

Croissant | Cornetto | Croissant

Gala-Käsli CHF | EUR 1.–

Fromage Gala | Formaggino Gala | Gala cheese



Unsere Gipfeli sind einzigartig! Da sie von verschiedenen lokalen Bäckereien bezogen werden, sehen sie nicht immer gleich aus – aber das macht sie doch erst so charmant, oder?

Nos croissants sont uniques! Achetés auprès de différentes boulangeries locales, ils peuvent avoir une forme un peu différente d'une fois à l'autre, mais c'est ce qui fait leur charme, non?

I nostri cornetti sono unici! Provenienti da varie panetterie locali, a volte possono essere leggermente diversi – ma è proprio questo che li rende così irresistibili, non è vero?

Our croissants are unique! Sourced from various local bakeries, they may vary in style – but that's exactly what makes them so enticing!

Club Fraîcheur.

Club-Sandwich mit Frischkäse und Gurken und einem Softgetränk nach Wahl.

Club sandwich au concombre et au fromage frais et une boisson fraîche sans alcool au choix.

Club sandwich con formaggio fresco e cetrioli e una bibita fresca a scelta.

Club sandwich with cream cheese and cucumber, plus a soft drink of your choice.

CHF | EUR 10.50





Sandwiches.

Sandwiches. Sandwich. Sandwiches.



Butterbretzel

Bretzel au beurre

Brezel al burro

Pretzel with butter

CHF | EUR

4.50



Club-Sandwich mit Frischkäse und Gurken

Club sandwich au concombre et au fromage frais

Club sandwich con formaggio fresco e cetrioli

Club sandwich with cream cheese and cucumber

CHF | EUR

6.90



Take-away.

Alle unsere Gerichte und Getränke gibt es auch zum Mitnehmen.

Tous nos plats et boissons sont disponibles à l'emporter.

Tutti i nostri piatti e bevande sono disponibili anche da asporto.

All our dishes and drinks are also available to take away.



Sandwiches.

Sandwiches. Sandwich. Sandwiches.

Chäs-Zöpfli mit Krustenschinken

Tresse au fromage avec jambon braisé

Treccia al formaggio con prosciutto rustico

Plaited cheese roll with roast ham

CHF | EUR 8.90

Ciabatta mit Schinken und Käse

Ciabatta au jambon et au fromage

Ciabatta con ripieno di prosciutto e formaggio

Ciabatta filled with ham and cheese

CHF | EUR 9.90



Zöpfli-Genuss.

Chäs-Zöpfli mit Krustenschinken und einem Softgetränk nach Wahl.

Tresse au fromage avec jambon braisé et une boisson fraîche sans alcool.

Treccia al formaggio con prosciutto rustico e una bibita fresca a scelta.

Plaited cheese roll with roast ham, plus a soft drink of your choice.

CHF | EUR 11.50





Für den kleinen Hunger.

Pour les petites faims. Per uno spuntino. Tasty bites.

Schweizer Apéroplättli

CHF | EUR 15.80

Parmino-Käse, grüne Oliven, Salametti und Grissini

Planchette apéritif suisse

Fromage Parmino, olives vertes, salametto et gressins

Piatto di antipasti svizzeri

Formaggio Parmino, olive verdi, salamino e grissini

Swiss appetiser platter

Parmino cheese, green olives, salametti and grissini



Das Seeländerli

CHF | EUR 11.90

Geräucherte Schweinswürstchen, serviert mit Brot und Senf

Saucisses de porc fumées servies avec du pain et de la moutarde

Salsicce di maiale affumicate servite con pane e senape

Smoked pork sausages served with bread and mustard

Eine Portion Tradition: Geräucherte Schweinswürstchen, serviert mit Brot und Senf – der absolute Renner aus dem schönen Berner Seeland. Hergestellt nach traditionellem Rezept aus Schweizer Fleisch.

100% tradition: saucisses de porc fumées, accompagnées de pain et de moutarde, une spécialité du Seeland bernois. Fabriquées selon une recette traditionnelle à base de viande suisse.

Una porzione di tradizione: salsicce di maiale affumicate, servite con pane e senape – il grande classico della bella regione del Seeland bernese. Prodotte secondo una ricetta tradizionale con carne svizzera.

A portion of tradition: smoked pork sausages, served with bread and mustard – the absolute favourite from the beautiful Bern Seeland region. Made according to a traditional recipe using Swiss meat.

Für den kleinen Hunger.

Pour les petites faims. Per uno spuntino. Tasty bites.

Say Cheese! 🇨🇭

Unsere Dorfkäsereiselektion 125 g*

CHF | EUR 18.90

Moser Bio Premium Weichkäse, Charmeur, Gotthelf, Landshut
serviert mit Apfel-Zwetschgen-Chutney

*** Geniessen Sie Ihre Käseauswahl mit warmen Kartoffeln für zusätzlich CHF | EUR 3**

Assortiment de fromages locaux 125 g*

Fromage à pâte molle BIO Moser Premium, Charmant, Gotthelf, Landshut
servis avec un chutney de pommes-prunes

*** Dégustez cette sélection de fromages avec des pommes de terre chaudes pour un supplément de 3 francs/euros.**

La nostra selezione dai caseifici artigianali 125 g*

BIO Moser Premium a pasta molle, formaggi Charmeur, Gotthelf, Landshut
con chutney di mele e prugne

*** Gusta la selezione di formaggi con patate calde con un supplemento di CHF | EUR 3**

Cheese selection from the village dairy 125g*

BIO Moser Premium soft cheese, Charmeur, Gotthelf and Landshut cheese
with apple and plum chutney

*** Enjoy your cheese selection with warm potatoes for an additional CHF | EUR 3**

Schweizer Fleischselektion, 100 g 🇨🇭

CHF | EUR 17.90

Rohschinken, Trockenfleisch und Salami

Assortiment de viandes suisses 100 g

Jambon cru, viande séchée et salami

Selezione di affettati svizzeri 100 g

Prosciutto crudo, carne secca e salame

Selection of Swiss meat 100g

Cured ham, dried meat and salami



Fonduezeit.

C'est l'heure de la fondue. È tempo di fondue! It's fondue time.

Gerber Fondue

CHF | EUR 15.20

Kleines Fondue mit Beilage nach Wahl: Fonduebrot oder Kartoffeln

Petite fondue avec comme accompagnement au choix:
pain à fondue ou pommes de terre

Piccola fondue con accompagnamento a scelta: pane da fondue o patate

Small fondue with your choice of side: bread or potatoes



Für den Genuss zu zweit oder allein.

À savourer seul-e ou à partager. Da condividere o da gustare da soli.
Perfect for sharing — or for a moment to yourself.

Schweizer Käse- und Fleischselektion, 225 g CHF | EUR 26.50

Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, Moser Bio Premium Weichkäse, Charmeur, Gotthelf und Landshut serviert mit Apfel-Zwetschgen-Chutney

Assortiment de fromages et de charcuterie suisses 225 g

Jambon cru, viande séchée, salami, fromage à pâte molle BIO Moser Premium, Charmeur, Gotthelf, Landshut servis avec un chutney de pommes-prunes

Selezione di formaggi e affettati svizzeri 225g

Prosciutto crudo, carne secca, salame, formaggio BIO Moser Premium a pasta molle, formaggi Charmeur, Gotthelf, Landshut con chutney di mele e prugne

Selection of Swiss cheeses and meats 225g

Cured ham, dried meat, salami, BIO Moser Premium soft cheese, Charmeur, Gotthelf and Landshut cheeses with apple and plum chutney





Vorspeisen.

Entrées. Antipasti. Starters.



Veganes Gemüse-Tatar

Tartare végane de légumes

Tartare vegana di verdure

Vegan vegetable tartare

CHF | EUR 13.90

Suppe.

Soupe. Zuppa. Soup.



Randensuppe

Velouté de betteraves rouges

Vellutata di barbabietole

Beetroot soup

CHF | EUR 12.90

Gulaschsuppe

Soupe goulache

Gulasch

Goulash soup

CHF | EUR 13.80

Sogno di Gnocchi.

Gnocchi mit Pesto und einem Softgetränk nach Wahl.

Gnocchi au pesto et une boisson fraîche sans alcool au choix.

Gnocchi al pesto e una bibita fresca a scelta.

Gnocchi with pesto, plus a soft drink of your choice.

CHF | EUR 20.80





Hauptspeisen.

Plats principaux. Piatti principali. Main dishes.

Wienerli mit Kartoffelsalat

serviert mit Brot und Senf

Saucisses de Vienne et salade de pommes de terre

servies avec du pain et de la moutarde

Wienerli con insalata di patate

serviti con pane e senape

Vienna sausages with potato salad

served with bread and mustard

CHF | EUR 14.50



Kichererbsen-Curry

Curry de pois chiches

Curry di ceci

Chickpea curry

CHF | EUR 19.80



Typisch Schweiz: Ghackets mit Hörnli



Rindfleisch mit Hörnli, Röstzwiebeln, Apfelmus und Sbrinz

Viande de bœuf avec cornettes, oignons frits, compote de pommes et sbrinz

Maccheroncini con ragù di manzo, cipolle rosolate, purea di mele e Sbrinz

Minced beef with macaroni, fried onions, apple sauce and Sbrinz cheese

CHF | EUR 23.50

Hauptspeisen.

Plats principaux. Piatti principali. Main dishes.

Pouletbrust an Safran-Honigsauce

serviert mit Reis

Blanc de poulet à la sauce au safran et au miel

servi avec du riz

Petto di pollo con salsa allo zafferano e miele

servito con riso

Chicken breast with a saffron-honey sauce

served with rice

CHF | EUR 24.50



Gnocchi mit Pesto

Gnocchis au pesto

Gnocchi al pesto

Gnocchi with pesto

CHF | EUR 17.80



Unsere saisonalen Ravioli. Nos raviolis de saison.

I nostri ravioli di stagione. Our seasonal ravioli.

**bis ca. Mitte Dezember | jusqu'à env. mi-décembre |
fino a circa metà dicembre | until approx. mid-December**

Kürbisravioli an einer Curry-Kokossauce mit Karottenstücken

CHF | EUR 21.50

Raviolis à la courge accompagnés d'une sauce curry et coco et morceaux de carottes

Ravioli alla zucca con salsa al curry e latte di cocco con pezzetti di carote

Pumpkin ravioli in a coconut curry sauce with carrots



**ab ca. Mitte Dezember | dès env. la mi-décembre
da circa metà dicembre | from approx. mid-December**

Trüffelravioli an Salbeibutter

CHF | EUR 23.50

Raviolis à la truffe au beurre de sauge

Ravioli al tartufo con burro e salvia

Truffle ravioli in sage butter





Süsse Verführung.

Et pour finir... Una dolce tentazione. Sweet temptation.



Lemon Dream

Zitronenkuchen

Cake au citron

Torta al limone

Lemon cake

CHF | EUR

5.90



Bündner Tradition: Nusstorte aus Graubünden



CHF | EUR

7.50

Traditionell gebackene Bündner Nusstorte

Tarte aux noix traditionnelle des Grisons

Tradizionale torta di noci grigionese

Traditionally baked nut pie from Graubünden



Choco Delight

Schokoladenpudding mit Schlagrahm

Pudding au chocolat avec crème fouettée

Budino al cioccolato con panna montata

Chocolate pudding with whipped cream

CHF | EUR

7.50





Zitronenzauber.

Zitronenkuchen mit einem Heissgetränk nach Wahl.

Cake au citron avec une boisson chaude au choix.

Torta al limone con una bevanda calda a scelta.

Lemon cake with a hot drink of your choice.

CHF | EUR 8.90

Choco Amore.

Schokoladenpudding mit Schlagrahm mit einem Heissgetränk nach Wahl.

Pudding au chocolat avec crème fouettée avec une boisson chaude au choix.

Budino al cioccolato con panna montata con una bevanda calda a scelta.

Chocolate pudding with whipped cream, plus a hot drink of your choice.

CHF | EUR 10.80





Für Kinder.

Pour les enfants. Per i bambini. For kids.

Ravioli cinque Pi mit Tomatensauce

CHF | EUR 12.80

Ravioli cinque Pi à la sauce tomate

Ravioli alle cinque P con salsa al pomodoro

Ravioli cinque pi and tomato sauce

Wienerli serviert mit Brot und Ketchup

CHF | EUR 7.50

Saucisses de Vienne servies avec du pain et du ketchup

Wienerli serviti con pane e ketchup

Vienna sausages served with bread and ketchup

Inkl. 2 dl Himbeersirup

Incl. 2 dl de sirop de framboise

Incl. 2 dl di sciroppo di lamponi

Incl. 200ml raspberry syrup

Für unsere jungen Gäste bis 12 Jahre | Pour nos jeunes hôtes jusqu'à 12 ans

Per i nostri giovani ospiti fino a 12 anni | For our young guests up to 12 years old



Gratis-Malset zu jedem Kindermenu.

Un set de coloriage offert avec chaque menu enfant.

Set da colorare in regalo con ogni menu per bambini.

Free art set with every children's meal.

Perfect Match.

Lindt Milch-Nuss-Schokoladenriegel mit einem Heissgetränk nach Wahl.

Barre chocolatée Lindt au lait et aux noisettes avec une boisson chaude au choix.

Barretta di cioccolato al latte con nocciole Lindt con una bevanda calda a scelta.

Lindt milk and nut chocolate bar with a hot drink of your choice.

CHF | EUR 7.20





Gratis | Gratuit
Gratuito | Free



Kaffee & Co.

Café & cie. Caffè & Co. Coffee & Co.

Espresso	CHF EUR	5.20
Espresso doppio	CHF EUR	5.90
Espresso macchiato	CHF EUR	5.20
Café crème	CHF EUR	5.20
Decaffeinato	CHF EUR	5.20
Caffè americano	CHF EUR	5.90
Caffè latte	CHF EUR	5.90
Cappuccino	CHF EUR	5.90
Latte macchiato	CHF EUR	6.20
Chocolat Cailler	CHF EUR	5.20
Ovomaltine	CHF EUR	5.20
Babyccino	CHF EUR	1.-
Extra Schlagrahm Supplément crème fouettée Supplemento panna montata Extra whipped cream	CHF EUR	+ 1.-

Geniessen Sie Ihren Kaffee mit dem veganen Kaffeerahmersatz von Oatly.
Savourez votre café avec l'alternative végétale à la crème à café d'Oatly.
Goditi il tuo caffè con l'alternativa vegetale alla panna da caffè di Oatly.
Enjoy your coffee with the vegan coffee cream substitute from Oatly.





Heiss und herzlich.

Chaud et réconfortant. Caldamente consigliato.

Warm and cosy.

CHF | EUR 5.20



Ceylon's Secret Garden

Schwarzer Tee Ceylon | Thé noir de Ceylan | Tè nero di Ceylon | Ceylon black tea



Unforgettable Moroccan Mint

Kräutertee marokkanische Minze | Tisane à la menthe marocaine |
Tisana con menta marocchina | Moroccan mint herbal tea



The Turmeric Ginger Treasure

Gewürztee Kurkuma und Ingwer | Tisane au curcuma et gingembre |
Tisana con curcuma e zenzero | Turmeric and ginger herbal tea



Fruit Wave

Grüner Tee Passionsfrucht und Papaya | Thé vert au fruit de la passion et papaye |
Tè verde al frutto della passione e papaya | Passionfruit and papaya green tea

Apfelpunsch

Punch aux pommes | Punch di mele | Apple punch

CHF | EUR 5.50

Heisses Wasser

Eau chaude | Acqua calda | Hot water

CHF | EUR 2.-

Für die Durstigen.

Une petite soif? Per placare la sete. Thirsty?

	Henniez mit/ohne Kohlensäure 	5 dl	CHF EUR	4.90
	Eau minérale gazeuse/plate Henniez Acqua minerale frizzante/naturale Henniez Henniez mineral water, sparkling or still			
	Vivi Kola, Vivi Kola Zero 	5 dl	CHF EUR	5.40
	Ramseier Apfelschorle 	5 dl	CHF EUR	5.40
	Jus de pomme pétillant Ramseier Succo di mela frizzante Ramseier Sparkling Ramseier apple juice			
	Rivella Rot 	5 dl	CHF EUR	5.40
	Rivella Rouge Rivella Rossa Rivella Red			
	Super T Reload 	5 dl	CHF EUR	5.40
	Vitaminee – Zitronengras und Zitrone Thé vitaminé – citronnelle et citron Tè vitaminico – citronella e limone Vitamin tea – lemongrass and lemon			
	Granini Orangensaft 	3,3 dl	CHF EUR	5.50
	Jus d'orange Succo d'arancia Orange juice			
	Fizzy Limone 	5 dl	CHF EUR	5.50
	Prickelnde Zitronenlimonade Limonade au citron Gazosa al limone Sparkling lemonade			
	Walliser Aprikosennektar 	2,5 dl	CHF EUR	5.50
	Nectar d'abricot du Valais Nettare di albicocca del Vallese Valais apricot nectar			





Lust zu knabbern?

Envie de grignoter? Voglia di sgranocchiare?
Fancy some nibbles?

🌿	Zweifel Chips Nature	🇨🇭	CHF EUR	3.80
🌿	Zweifel Chips Paprika	🇨🇭	CHF EUR	3.80
🌿	Quix Peanuts	🇨🇭	CHF EUR	2.80
	Erdnüsse Cacahuètes Arachidi Peanuts			
🌿	Quix Pic Nic	🇨🇭	CHF EUR	3.50
	Trockenfrucht-Nussmischung Mélange de fruits secs et de noix Miscela di frutta secca e noci Dried fruit and nut mix			
🌿	Panettone	🇨🇭	CHF EUR	3.80
🌿	Veganer Biber	🇨🇭	CHF EUR	3.80
	Gebäck mit Schweizer Birnel Biberli (pain d'épice) végane à la poire suisse Biber vegano, con sciroppo di pere svizzero Vegan Biber, pastry with Swiss pear syrup			
🌿	Bündner Nusstorte	🇨🇭	CHF EUR	7.50
	Tourte aux noix des Grisons Torta di noci grigionese Nut pie from Graubünden			
🌿	M&M's	🇨🇭	CHF EUR	2.80
	Haribo Goldbären Gummibärchen Bonbons gélifiés Orsetti gommosi Gummy bears			
🌿	Lindt Milch-Nuss-Schokoladenriegel	🇨🇭	CHF EUR	3.20
	Barre chocolatée lait noisettes Lindt Barretta di cioccolato al latte con nocciole Lindt Lindt milk and nut chocolate bar			
🌿	Kägi Fret	🇨🇭	CHF EUR	2.80
	Knusprige Schweizer Waffelschnitte mit feiner Schokoladenfüllung Gaufrette suisse fourrée au chocolat Crocanti cialde svizzere con ripieno di cioccolato Crispy Swiss wafer bar with a light chocolate filling			



Feierabend-Combo.

Erdnüsse mit 3,3 dl Bier nach Wahl.

Cacahuètes avec 3,3 dl de bière au choix.

Arachidi con 3,3 dl di birra a scelta.

Peanuts with 330ml of beer of your choice.

CHF | EUR 8.50

Snack Attack.

Zweifel Chips Nature oder Paprika mit einem Softgetränk nach Wahl.

Chips Zweifel Nature ou Paprika et une boisson fraîche sans alcool au choix.

Chips Zweifel Nature o Paprika e una bevanda fresca a scelta.

Zweifel Nature or Paprika chips with a soft drink of your choice.

CHF | EUR 7.80



Aus der Brauerei.

De la brasserie. Dal birrificio. From the brewery.

Schützengarten Weisser Engel	5 dl	CHF EUR	7.80
Hefeweizenbier Bière blanche Birra di frumento Wheat beer			
Feldschlösschen Original	5 dl	CHF EUR	7.20
Chopfab Amber	3,3 dl	CHF EUR	6.80
Red Ale Bière rousse Birra rossa Red ale			
Feldschlösschen alkoholfrei	3,3 dl	CHF EUR	6.20
Sans alcool Senz'alcool Alcohol-free			
Valaisanne Zwickelbier	3,3 dl	CHF EUR	6.20
Bière non filtrée Birra non filtrata Unfiltered beer			
Appenzeller Zitronen-Panaché	3,3 dl	CHF EUR	6.20
Biermischgetränk mit Zitrone Boisson à base de bière et de citron Bevanda a base di birra e gassosa Lager-based shandy with a touch of lemon			

Unser Cocktail.

Notre cocktail. Il nostro cocktail. Our cocktail.

Apricot Spritz	CHF EUR	19.50
Baccarat Brut mit Aprikosennektar (für 2 Personen)		
Baccarat Brut avec nectar d'abricot (pour 2 personnes)		
Baccarat Brut con nettare di albicocca (per 2 persone)		
Baccarat Brut with apricot nectar (for 2 people)		



Soirée suisse. 🇨🇭

Apéroplättli mit 2,5 dl Wein oder 2 dl Schaumwein nach Wahl.

Planchette apéritif avec 2,5 dl de vin ou 2 dl de vin mousseux au choix.

Piatto di antipasti misti con 2,5 dl di vino o 2 dl di spumante a scelta.

Appetiser platter with (250ml) of wine or (200ml) of sparkling wine of your choice.

CHF | EUR 27.80



Mit Schweizer Wein unterwegs.

À la découverte du terroir suisse.

In viaggio con i vini svizzeri.

On the rails with Swiss wine.

Wir lieben Schweizer Weine! Sie sind einzigartig, qualitativ hochstehend und gezeichnet von Tradition. In unserem kleinen Weinland im Herzen Europas wird schon seit der Römerzeit Wein angebaut. Auf rund 15 000 Hektaren werden in sechs verschiedenen Weinbauregionen (Wallis, Waadtland, Deutschschweiz, Genf, Tessin und Drei-Seen-Region) die unterschiedlichsten Weine kultiviert. Wir sind stolz, die Vielfalt des Schweizer Weinschaffens zu präsentieren: vom bekannten Baccarat-Schaumwein aus Genf über den Rosé-Klassiker Cèil-de-Perdrix bis zur eleganten Assemblage aus Pinot Noir und Gamay – ein echter Genuss.

Nous aimons les vins suisses! Ils sont uniques, de grande qualité et porteurs de tradition. Notre petit pays au cœur de l'Europe cultive la vigne depuis l'époque romaine. Sur près de 15 000 hectares, une grande variété de vins est cultivée dans six régions viticoles (Valais, Vaud, Suisse alémanique, Genève, Tessin, Pays des Trois-Lacs). Nous avons la fierté de présenter la diversité de la production viticole suisse: du célèbre vin mousseux Baccarat de Genève à l'élégant assemblage de pinot noir et de gamay, en passant par le classique rosé cèil-de-perdrix, ce sont tous de véritables délices.

Vini svizzeri, che passione! Unici nel loro genere, sono di qualità eccelsa e frutto di una lunga tradizione. Nel nostro piccolo Paese vinicolo, nel cuore dell'Europa, si vinifica già dai tempi dei Romani. Su circa 15 000 ettari, in sei diverse regioni (Vallese, Vaud, Svizzera tedesca, Ginevra, Ticino, Regione dei Tre Laghi) si coltivano i vitigni più disparati. Siamo orgogliosi di presentare la grande varietà della produzione svizzera: dal rinomato spumante Baccarat di Ginevra al classico rosé Cèil-de-Perdrix fino all'elegante assemblaggio di Pinot Noir e Gamay.

We love Swiss wines! They are unique, high quality and refined by tradition. Vineyards have been a feature of the landscape in our little wine-growing nation since the time of the Roman Empire. A wide variety of wines are cultivated on around 15,000 hectares in six different wine-growing regions (Valais, Vaud, German-speaking Switzerland, Geneva, Ticino and the Three Lakes region). We are proud to showcase the brilliant variety of Swiss winemaking styles: from Geneva's renowned Baccarat sparkling wine, the classic rosé Cèil-de-Perdrix and the elegant assemblage of Pinot Noir and Gamay – a real treat.



Weingenuss.

Plaisirs vinicoles. Il piacere del vino. The wine experience.

Schaumwein.

Vin mousseux. Vino spumante. Sparkling wine.

Baccarat Brut, Blanc de Blancs

2 dl

CHF | EUR

14.50

Cave de Genève

-  Genève
-  Chardonnay

Zartgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, gekennzeichnet durch eine feine, beständige Perlage. Das Bouquet vereint fruchtige und florale Noten. Frischer und geschmeidiger Geschmack.

Robe jaune pâle avec des reflets dorés, caractérisé par une mousse fine et persistante. Le bouquet combine des notes fruitées et florales. Goût frais et souple.

Colore giallo pallido con riflessi dorati, caratterizzato da un perlage fine e persistente. Il bouquet unisce note fruttate e floreali. Sapore fresco e morbido.

Pale yellow in color with golden highlights, characterised by a fine, persistent mousse. The bouquet combines fruity and floral notes. Fresh, smooth taste.

Roséwein.

Vin rosé. Vino rosé. Rosé wine.

Œil-de-Perdrix

2,5 dl

CHF | EUR

15.50

Domaine Escher

-  Valais
-  Pinot Noir

Dieser Pinot-Noir-Rosé bietet einen Duft von Zitrusfrüchten und frischen Waldfrüchten. Der Geschmack ist vollmundig, rund und von einer schönen, aromatischen Intensität. Ein wahrer Genuss-Rosé.

Ce rosé de pinot noir offre un nez d'agrumes et de fruits frais des bois. L'attaque en bouche est ample, ronde, avec une belle intensité aromatique. Un vrai rosé de plaisir.

Questo Pinot Noir Rosé offre un bouquet di profumi agrumati e freschi frutti di bosco. L'attacco in bocca è pieno, rotondo, con una bella intensità aromatica. Un vero rosé di piacere.

This Pinot Noir Rosé offers a nose of citrus and fresh forest fruits. The palate is full and round, with a beautiful, aromatic intensity. A rosé to be savoured.



Weissweine.

Vins blancs. Vini bianchi. White wines.

Esprit Terroir Morges Vieilles Vignes	2,5 dl	CHF EUR	14.50
Cave de la Côte			

-  Vaud
-  Chasselas

Zartgelb mit grünen Reflexen. Aromen von Muskat, Zitrusfrüchten und Äpfeln prägen die Nase. Am Gaumen überzeugt der Wein durch Frische und ein ausgewogenes Säurespiel, abgerundet durch einen weichen und eleganten Abgang.

Jaune pâle avec des reflets verts. Bouquet marqué par des arômes de muscade, d’agrumes et de pommes. En bouche, il convainc par sa fraîcheur et une acidité équilibrée, complété par une finale douce et élégante.

Giallo pallido con riflessi verdi. Aromi di noce moscata, agrumi e mele dominano il naso. Al palato convince con la sua freschezza e un gioco equilibrato di acidità, completato da un finale morbido ed elegante.

Pale yellow with green highlights. Aromas of nutmeg, citrus fruits and apples dominate the nose. On the palate, it impresses with its freshness and balanced acidity, rounded off by a soft and elegant finish.

Goldbeere Riesling-Silvaner	2,5 dl	CHF EUR	15.50
Rutishauser-DiVino			

-  Aargau, Schaffhausen, Thurgau und Zürich
-  Riesling-Silvaner

Würzige Noten von zartem Muskat, Zitrusfrüchten und Äpfeln in der Nase. Frischer Auftakt, angenehmes Säurespiel, feinfruchtige Zitrusaromen. Weich und elegant im Abgang.

Des notes épicées de muscade délicate, d’agrumes et de pommes au nez. Attaque fraîche, acidité agréable, agrume finement fruité. Finale douce et élégante.

Note speziate di delicata noce moscata, agrumi e mele al naso. Inizio fresco, piacevole gioco di acidità, agrumi finemente fruttati. Morbido ed elegante in finale.

Spicy notes of delicate nutmeg, citrus fruits and apples on the nose. Fresh start, pleasant acidity, fine, fruity citrus notes. Soft and elegant in the finish.



Rotweine.

Vins rouges. Vini rossi. Red wines.

Dôle des Monts	2,5dl	CHF EUR	15.50
Maison Gilliard			

-  Valais
-  Pinot Noir & Gamay

Aromen roter Früchte wie Erdbeere, Himbeere und Kirsche. Fruchtiger Einstieg, gefolgt von einer seidigen Textur und gut eingebundenen Tanninen, die in einem vollmundigen Erlebnis münden.

Arômes de fruits rouges tels que la fraise, la framboise et la cerise. Attaque fruitée, texture soyeuse, tannins bien intégrés pour une saveur corsée.

Aromi di frutti rossi come fragola, lampone e ciliegia. Ingresso fruttato, seguito da una texture setosa e tannini ben integrati che sfociano in un’esperienza corposa.

Aromas of red fruits like strawberry, raspberry and cherry. Fruity entry, followed by a silky texture and well-integrated tannins, leading to a full-bodied experience.

Merlot Expression	2,5dl	CHF EUR	16.50
Cave de la Côte			

-  Vaud
-  Merlot

Aromen von schwarzen Früchten, Brombeeren und Heidelbeeren in der Nase. Am Gaumen zeigt sich der Wein weich, mit Noten von schwarzen Kirschen und Waldbeeren, gefolgt von einer geschmeidigen Textur und fein-samtigen Tanninen im Abgang.

Arômes de fruits noirs, mûres et myrtilles. En bouche, ce vin se révèle doux avec des notes de cerises noires et de baies des bois. Texture souple, tannins finement veloutés en finale.

Aromi di frutti neri, more e mirtilli al naso. Al palato si rivela morbido con note di ciliegie nere e bacche di bosco, seguito da una texture liscia e tannini finemente vellutati in finale.

Aromas of black fruits, blackberries and blueberries on the nose. On the palate, it is soft with notes of black cherries and forest berries, followed by a smooth texture and finely velvety tannins in the finish.





Informationen.

Informations. Informazioni. Information.

Gerne bedienen wir Sie von 6.30 bis 21.00 Uhr in unseren Speisewagen. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir auf begrenztem Raum arbeiten und unsere Lagermöglichkeiten dadurch eingeschränkt sind. Sollte daher ein von Ihnen gewähltes Angebot nicht mehr verfügbar sein, bieten Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne eine Alternative aus unserem Sortiment an. Damit alle Gäste den Speisewagen genießen können, bitten wir Sie, etwas zu konsumieren oder den Platz weiterzugeben. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Diese Speisekarte ist ab Oktober 2025 gültig. Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preis- und Produktänderungen sind vorbehalten.

Wir freuen uns, Sie bedienen zu dürfen und wünschen Ihnen eine gute Reise. Ihr Elvetino-Team.

Nous sommes heureux de vous servir de 6h30 à 21h00 dans nos Restaurants et Bistrot CFF.

Nous attirons votre attention sur le fait que nous travaillons dans un espace restreint et que nos capacités de stockage sont limitées. Il peut donc arriver que l'article que vous avez choisi ne soit plus disponible, auquel cas notre personnel se fera un plaisir de vous proposer un autre produit de notre assortiment. Afin que tous les voyageurs et toutes les voyageuses puissent profiter de la voiture-restaurant, nous vous prions de consommer quelque chose ou de laisser votre place. Nous vous remercions de votre compréhension!

Cette carte est valable à partir d'octobre 2025. Tous nos prix s'entendent TVA incluse. Sous réserve de modifications des prix et des produits.

Nous vous souhaitons un agréable voyage.

Saremo lieti di servirvi dalle 6.30 alle 21.00 nei nostri Ristoranti e Bistrò FFS. Desideriamo inoltre informarti che lavoriamo in uno spazio ridotto e le nostre possibilità di stoccaggio sono pertanto limitate. Se il prodotto che hai scelto non è più disponibile, il nostro personale sarà lieto di proporti un'alternativa dal nostro assortimento. Affinché tutti i clienti possano godersi la carrozza ristorante, ti chiediamo gentilmente di consumare qualcosa o di cedere il posto. Ti ringraziamo per la comprensione.

Questo menu è valido da ottobre 2025. I nostri prezzi includono l'IVA legale. Con riserva di modifiche ai prezzi e ai prodotti.

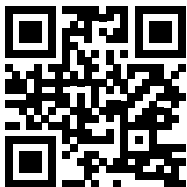
Sarà nostro piacere poterti servire. Ti auguriamo buon viaggio. Il team Elvetino.

We are delighted to serve you from 6:30am to 9pm at our SBB Restaurants and Bistros.

Please note that we work in a limited space and our storage options are therefore restricted. If your chosen item is no longer available, our staff will be happy to offer you an alternative from our range of products. To ensure all guests can enjoy the dining car, we kindly ask you to purchase something or vacate your seat. Thank you for your understanding.

This menu is valid from October 2025. Our prices include statutory VAT. Prices and product specifications are subject to change.

We wish you a pleasant journey.



Feedback – Ihre Meinung zählt!

Hatten Sie ein positives Erlebnis oder sind Sie unzufrieden? Geben Sie uns Ihr Feedback über den QR-Code – wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung!

Feed-back – votre opinion compte!

Une expérience positive ou une mauvaise expérience? Partagez votre avis via le code QR; nous nous réjouissons de savoir ce que vous pensez!

Feedback – La tua opinione è importante!

Hai avuto un'esperienza positiva o qualcosa è andato storto? Inviaci il tuo feedback tramite il codice QR: siamo curiosi di sapere cosa ne pensi!

Feedback – we want to hear from you!

Great experience or not satisfied? Share your thoughts via the QR code – we're eager to hear from you!



Backwaren.

Produktionsort Europa. Unsere Frischprodukte wie Gipfeli und Brote werden an den jeweiligen Abfahrtsorten von regionalen Bäckereien frisch geliefert. Unsere Backwaren werden täglich in der Schweiz, in Deutschland und in Italien von lokalen Bäckereien hergestellt. Das Brot unserer Sandwiches wird in der Schweiz hergestellt. Je nach Abfahrtsbahnhof des Zuges werden die Speisewagen entsprechend mit Backwaren beliefert. Bitte wenden Sie sich für weitere Angaben an unsere Mitarbeitenden.

Definition «glutenfrei».

Glutenfreie Lebensmittel enthalten weder glutenhaltiges Getreide noch daraus hergestellte Produkte. Dennoch können als glutenfrei gekennzeichnete Produkte pro Kilogramm bis zu 20 Milligramm Gluten enthalten. Da bei der Herstellung und Zubereitung eine Kontamination nicht verhindert werden kann und Spuren an Gluten vorkommen können, deklarieren wir keine unserer Speisen als glutenfrei.

Produits de boulangerie.

Pays de production des produits de boulangerie: Europe. Nos produits frais (croissants, pain, etc.) sont livrés aux points de départ par des boulangeries de la région. Nos produits de boulangerie sont fabriqués quotidiennement en Suisse, en Allemagne et en Italie par des boulangeries locales. Le pain de nos sandwiches est également fabriqué en Suisse. Selon la gare de départ du train, les voitures-restaurants sont approvisionnées en conséquence en produits de boulangerie. Pour tout renseignement complémentaire, veuillez vous adresser à notre personnel.

Définition de «sans gluten».

Les aliments sans gluten ne contiennent ni céréales contenant du gluten ni produits fabriqués à partir de celles-ci. Néanmoins, les produits étiquetés sans gluten peuvent contenir jusqu'à 20 milligrammes de gluten par kilogramme. Étant donné que la contamination ne peut être évitée lors de la production et de la préparation et que des traces de gluten peuvent apparaître, nous ne déclarons aucun de nos plats comme étant sans gluten.

Prodotti da forno.

Paese di produzione dei prodotti da forno: Europa. I nostri prodotti freschi, come cornetti e pane, vengono consegnati freschi nei rispettivi luoghi di partenza da panifici regionali. I nostri prodotti da forno sono preparati quotidianamente in Svizzera, Germania e Italia da panifici locali. Il pane dei nostri sandwich è anche prodotto in Svizzera. Le carrozze ristorante vengono rifornite con prodotti da forno a seconda della stazione di partenza del treno. Si prega di contattare il nostro personale per ulteriori informazioni.

Definizione di «senza glutine».

Gli alimenti privi di glutine non contengono cereali a base di glutine, né i relativi prodotti derivati. Tuttavia, i prodotti contrassegnati come «senza glutine» possono contenere fino a 20 milligrammi di glutine per chilogrammo. Poiché non è possibile prevenire la contaminazione durante la produzione e la preparazione e non si possono escludere tracce di glutine, non dichiariamo nessuno dei nostri piatti come senza glutine.

Baked goods.

Country of production for baked goods: Europe. Our baked goods, including croissants and bread, are delivered fresh to individual departure points by regional bakeries. They are prepared daily by local bakeries in Switzerland, Germany and Italy. The bread used in our sandwiches is also produced in Switzerland. The dining cars are supplied with baked goods based on the train's departure station. Please ask our staff if you need any further information.

Definition of gluten-free.

Gluten-free foods contain no gluten-containing grains or products derived from such grains. Nevertheless, products labelled as gluten-free may contain up to 20 milligrams of gluten per kilogram. Since contamination cannot be prevented during production and preparation and traces of gluten may occur, we do not declare any of our dishes as gluten-free.



Alkoholverkauf.

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige sowie von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. In manchen Regionen (z.B. Italien, Tessin) ist der Verkauf von jeglichem Alkohol erst ab 18 Jahren erlaubt. Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

Vente d'alcool.

La loi interdit la vente de vin, de bière et de cidre aux moins de 16 ans, et la vente de liqueurs, d'apéritifs et d'alcopops aux moins de 18 ans. Dans certaines régions, comme en Italie et au Tessin, la vente de tout alcool est interdite à tous les moins de 18 ans. Le personnel peut demander une pièce d'identité.

Vendita di alcolici.

La vendita di vino, birra e sidro ai minori di 16 anni e la vendita di superalcolici, aperitivi e alcopop ai minori di 18 anni sono vietate. In alcune regioni, come in Italia e in Ticino, è vietata la vendita di qualsiasi alcolico ai minori di 18 anni. Il personale può richiedere un documento di identità.

Alcohol sales.

The law prohibits the sale of wine, beer and cider to persons under 16 years of age and the sale of spirits, aperitifs and alcopops to persons under 18 years of age. In some regions, such as Italy and Ticino, the sale of any alcohol is prohibited for those under 18. Staff may request identification.



Platzreservierung im Speisewagen.

Sitzplätze im Speisewagen können Sie bis einen Tag vor der Abfahrt online auf SBB.ch oder am Bahnschalter für 5 Franken pro Sitzplatz reservieren. Bei Reservationen über das SBB Contact Center 0848 44 66 88 (CHF 0.08/Min.) oder wenn Sie die Reservationsbestätigung per Post erhalten möchten, beträgt die Vorlaufzeit vier Tage.

Dafür erhalten Sie eine Reservationsbestätigung, die Sie mit auf die Reise nehmen müssen. Die bezahlten 5 Franken rechnen wir Ihnen an Ihre Konsumation im Speisewagen an.

Konsumationspflicht.

Im Speisewagen gilt Konsumationspflicht. Die 5 Franken Reservierungsgebühr werden auf Ihre Bestellung angerechnet. Ohne Bestellung kann Ihr Platz an andere Gäste vergeben werden.

Réservation de places dans les voitures-restaurants.

Il est possible de réserver des places dans les voitures-restaurants en ligne sur CFF.ch ou au guichet jusqu'à la veille de votre départ pour 5 francs par place. En cas de réservation auprès du Contact Center CFF au 0848 44 66 88 (CHF 0.08/min) ou si vous souhaitez recevoir la confirmation de réservation par courrier, le délai est de 4 jours.

Obligation de consommer.

Veillez noter que la consommation est obligatoire dans les voitures-restaurants. En remerciement de votre réservation, les 5 francs seront déduits de votre consommation. Si vous ne commandez rien, le personnel peut céder votre place réservée à des personnes qui consomment.

Prenotazione dei posti nella carrozza ristorante.

I posti nella carrozza ristorante possono essere prenotati online su FFS.ch oppure allo sportello ferroviario fino a un giorno prima della partenza al costo di CHF 5 per posto a sedere. Occorre invece calcolare quattro giorni per le prenotazioni tramite il Contact Center FFS allo 0848 44 66 88 (CHF 0.08/min.) oppure per ricevere per posta la conferma della prenotazione.

Obbligo di consumazione.

Nelle carrozze ristorante la consumazione è obbligatoria. I 5 franchi di prenotazione saranno dedotti dal tuo ordine. In assenza di un'ordinazione, il tuo posto potrà essere assegnato ad altri clienti.

Seat reservations in the dining car.

You can reserve seats for the dining car up to one day before departure online at SBB.ch or at the ticket counter for CHF 5 per seat. For reservations made via the SBB Contact Center on 0848 44 66 88 (CHF 0.08/min.) or if you would like to receive your reservation confirmation by post, the advance notice period is four days.

Requirement to purchase.

In the dining car, it is mandatory to make a purchase. The CHF 5 reservation fee will be credited to your order. If you do not place an order, your seat may be given to other guests.



Zahlungsinformationen.

Bitte beachten Sie, dass Zahlungen nur in der Währung des jeweiligen Landes möglich sind, in dem Sie sich befinden: in der Schweiz (CHF), in Deutschland, Österreich und Italien Euro (EUR).

Bitte zahlen Sie möglichst bargeld- und kontaktlos. Wir danken Ihnen vielmals für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen eine gute Reise.

Informations de paiement.

Veillez noter que les paiements peuvent uniquement être effectués dans la monnaie du pays dans lequel vous vous trouvez: en CHF en Suisse, en EUR en Allemagne, Autriche et Italie.

Veillez dans la mesure du possible payer sans argent liquide et avec un système sans contact. Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons un bon voyage.

Informazioni sul pagamento.

Si prega di notare che i pagamenti possono essere effettuati solo nella valuta locale del Paese in cui ci si trova: CHF in Svizzera, EUR in Germania, Austria e Italia.

Se possibile ti invitiamo a pagare senza contanti e contactless. Ti ringraziamo per la tua comprensione e ti auguriamo buon viaggio.

Payment information.

Please note that payments can only be made in the currency of the country in which you are located: CHF in Switzerland, EUR in Germany, Austria and Italy.

Please use cashless and contactless payment methods where possible. We thank you for your understanding and wish you a pleasant journey.

Folgende Kreditkarten werden von uns akzeptiert (bei ausländischen Kreditkarten können Gebühren anfallen):

Nous acceptons les cartes de crédit suivantes (des frais peuvent s'appliquer pour les cartes de crédit étrangères):

Accettiamo le seguenti carte di credito (le carte di credito estere possono comportare l'addebito di spese aggiuntive):

We accept the following credit cards (charges may be incurred for the use of foreign credit cards):



Nur in Schweizer Franken und in der Schweiz:

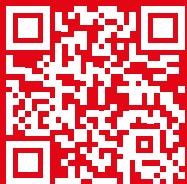
Uniquement en francs suisses et en Suisse:

Solo in franchi svizzeri e in Svizzera:

In Swiss francs and in Switzerland only:



SBB GeschenkKarten
Cartes cadeaux CFF
Carte regalo FFS
SBB gift card



Geniessen statt suchen.

Sichern Sie sich im Voraus online Ihren Platz im Speisewagen und schlemmen Sie ohne Stress. Die Reservierungsgebühr? Sie wandert direkt in Ihr Menu – also eigentlich schon fast geschenkt.

Installez-vous sans devoir chercher une place.

Réservez votre place dans les voitures-restaurants en ligne avant votre voyage, puis savourez nos mets sans stress.

Les frais de réservation seront déduits de votre addition.

Prenota il posto, c'è più gusto!

Prenota in anticipo online il tuo posto al Ristorante FFS e goditi la tua sosta senza stress. La tassa di prenotazione? Viene dedotta direttamente dalla tua consumazione: quindi è praticamente regalata.

Indulge instead of searching for a seat.

Secure your spot in the SBB Restaurant online in advance and indulge without stress. The reservation fee? It will be deducted directly from your bill, so it's practically a gift.

#SBBRestaurant
#RestaurantCFF
#RistoranteFFS

follow us @sbbcfffs

