



*Good evening Ladies and Gentlemen, your Cockpit Crew speaking.  
We would like to offer you a warm*

## ***Welcome on board your flight!***

*We are pleased to have you with us tonight. Our flight time will be as long as you desire and we will cruise at a most enjoyable culinary level.*

*We are sure our charming cabin crew will make your stay on board extraordinarily pleasant.*

*Please don't hesitate to ask at any time should you have a special wish or request. We are ready for departure now and we wish you a wonderful flight!*

*Guten Abend meine Damen und Herren, hier spricht Ihre Cockpit Crew.  
Wir heissen Sie herzlich*

## ***Willkommen an Bord unseres Fluges!***

*Wir freuen uns, Sie heute als unsere Gäste bei uns zu haben. Unsere Flugzeit richtet sich nur nach Ihren Wünschen und wir werden in sehr angenehmen kulinarischen Höhen fliegen.*

*Wir sind uns sicher, dass unsere charmante Kabinenbesatzung Sie hier an Bord verwöhnen wird.*

*Bitte lassen Sie es uns unbedingt wissen, sollten Sie einen speziellen Wunsch haben. Wir sind nun bereit für den Start und wünschen Ihnen einen wunderschönen Flug!*

# *Allergeninformation gemäss Codex - Empfehlung*

Lieber Passagier,

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne

Kurzbezeichnung:

Gluten	1
Laktose	2
Soja	3
Nüsse	4
Sellerie	5
Sesam	6
Weichtiere	7

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 7 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien- oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,  
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Mit \* gekennzeichnete Gerichte können ohne angegebene Allergene Stoffe bestellt werden.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne.

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass in unseren Tischbrötchen Gluten haltige Getreidesorten sind  
und Spuren von Nüssen enthalten sein können.

# TAKE OFF!

## **Crew Bags**

Samosas

Indian-style deep fried pastries stuffed with spicy vegetables, served with a homemade mango-papaya chutney

Original indische, gebackene Teigtaschen mit einer herzhaften Gemüsefüllung, serviert mit hausgemachtem Mango-Papayachutney (vegetarisch) 1.2.5

Vorspeise

Hauptgang

CHF 14.90

## **Enea Bossi's Choice**

Pumpkin - gnocchi with porcini mushrooms, kale with Parmesan butter and pine nuts

Kürbis - Gnocchi mit Steinpilzen, Federkohl an Parmesanbutter und Pinienkernen 1.2

CHF 16.90

CHF 28.90

## **Air China**

Dim Sum of shrimp and chicken, served in a bamboo basket, with soy sauce lemongrass dip and homemade duck wonton

Dim Sum Variation mit Krevetten-Pouletfüllung und Gemüse im Bambuskorbchen serviert, dazu Sojasaucen-Zitronengrasdip und hausgemachtem Enten-Wonton 1.3.6.5.7

CHF 22.80

## **Degustations - Portion / sample plate**

Grasshopper Skewer with „Teriyaki“ mayonnaise

Heuschreckenspiess mit „Teriyaki“ Mayonnaise 2.3.5.6.7

CHF 9.90

# GREEN LIGHT

## **Three Greens**

Crispy green seasonal salad with optionally homemade French or Italian dressing  
Knackiger Saison-Blattsalat an wahlweise hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing (vegetarisch) 4,5

## **Light and variable Winds**

Winter salad, a delicious variety of fresh garden leafs with optionally homemade French or Italian dressing  
Wintersalat, eine bunte Mischung an gartenfrischen Salaten an wahlweise hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing (vegetarisch) 1,4,5

## **Start im Gelände**

Lamb's lettuce with red wine figs, Serrano ham and Manchego cheese, Balsamic Vinaigrette  
Nüsslisalat mit Rotweinefigen, Serranoschinken und Manchego Käse an fruchtiger Balsamico Vinaigrette 1,3,6

## **Flying Fish**

Smoked - Salmon - beetroot - Tatar, horseradish green pea blini, sprouts salad on red wine - shallot - dressing  
Randen - Rauchlachs Tatar, Meerrettich, Erbsenblini und Sprossensalat an Rotwein - Schalottendressing 1,2,5

Vorspeise      Hauptgang

CHF 12.90

CHF 14.90      CHF 24.90

CHF 18.90

CHF 18.90

# ***HOT REFUELING***

## ***Flight over Le'ahi***

Diamond Head Soup (Hawaii), with pumpkin, coconut milk, mango and ginger

Diamond Head Suppe (Hawaii) mit Kürbis, Kokosmilch (vegetarisch) 2.3.5

Vorspeise

CHF 15.90

## ***Floating Devices***

Beef broth with marrow dumplings, root vegetables and fresh herbs

Rinderbrühe mit Markklösschen, Wurzelgemüse und frischen Kräutern 1.2.5

CHF 15.90

# CRUISE DELIGHTS

Hauptgang

## ***Veget Air India***

Indian yellow peas-daal, served with roasted eggplant raita, perfume rice and poppadom (vegetarian)

Indisches Gelberbsen-Daal mit gerösteter Auberginen-Raita, Parfumreis und Papadam (vegetarisch) 2\*,5

CHF 31.80

## ***Bird Strike***

Spicy red Thai chicken curry served with vegetables and jasmine rice (without chicken possible)

Scharfes, rotes Thaicurry mit Poulet und frischem Gemüse, als Beilage Jasmin Reis (auch ohne Poulet möglich) 1,3,5

CHF 35.90

## ***Ilyushin 14***

Beef Tatar lightly basted in a homemade herb butter served with crisp white toast

Rinds-Tatar, überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit knusprigen Weissbrotscheiben 1,2,3,5

CHF 36.90

+ optional eine kleine Portion Pommes Frites / with french fries

CHF 4.90

## ***Altenrhein Spezial***

Grilled Chicken breast filled with truffles with Polenta — Bramata cuts and winter vegetables

Gebatene Rheintaler Poulardenbrust mit Trüffelüllung, Ribelmals-Bramataschnitten und Wintergemüse 2,5

CHF 35.90

## ***Flying Doctor***

Kangaroo Steak with Australian tomato - mustard sauce, Tagliatelle and green beans

Känguru - Entrecôte an Australischer Tomaten - Senfsauce, Tagliatelle und grünen Bohnen 1,2,5

CHF 36.90

# CRUISE DELIGHTS

Hauptgang

## **Mittelholzer's Favourite**

Tender stripes of veal in a creamy mushroom sauce served with fine hash browns

Zartes Kalbfleischgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert mit feiner Butterrösti 1.2.3

CHF 39.90

## **Bröselflieger**

Breaded veal escalope „Vienna" served with cranberries and french fries

Paniertes Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Preiselbeeren und Pommes Frites 1.2.5

CHF 43.90

## **All Nippon Maguro**

Seared tunasteak (sushi style), with a sesame crust served with jasmine rice, wasabi sauce and sautéed spinach with shiitake mushrooms

Kurz angebratenes Thunfischsteak (Sushi style) mit zweifarbiger Sesam Kruste, Wasabischaumsauce, Jasmin Reis und Spinat mit Shiitake Pilzen 1.2\*,3.5.6

CHF 44.90

## **Last Landing in Kai Tak**

Seared Black Tiger Prawns „Sweet & Sour" with pineapple, bell pepper, cashew nuts and rice noodles

Gebratene Black Tiger Krevetten „Sweet & Sour" mit Ananas, Peperoni, Cashewnüssen und Reismudeln 3.4.5.6

CHF 36.90

## **Cowling**

Beef tournedos with stewed beef cheeks, pearl onions with mashed potatoes and winter vegetables

Rindshuft-Tournedos mit geschmorten Ochsenbäckchen, Balsamico Perlzwiebeln, Kartoffelstock und Wintergemüse 1.2.3.5

CHF 45.90

# SMOOTH LANDINGS

## ***Flying Diamond***

Spanish custard with its delicious sugar topping  
Spanische Crème mit delikater Zuckerkruste 2,4

CHF 12.90

## ***Ballon***

White espresso panna cotta with sour cherry compote  
Weisses Espresso Panna Cotta mit Sauerkirschenkompott 1,2

CHF 14.90

## ***Hydraulic Reservoir***

Baked apple tiramisu with almond brittle  
Bratapfel- Tiramisu mit Mandelkrokant 1,2

CHF 13.90

## ***Pilotäbzeiche***

Lukewarm chocolate-cake with cinnamon-ice cream and plum compote  
Warmes Schokoladenküchlein mit Zimt-Glacé und Zwetschgenkompott 1,2,3,4

CHF 15.90

## ***Musical Dessert "Happy Landing"***

Mocca-Cheesecake with wild berries compote  
Mokka-Cheesecake mit Waldbeerenkompott 1,2

CHF 15.90

## ***Sweet Day-Night Boundary***

Dark and white Toblerone chocolate mousse with seasonal fruits  
Weisses und dunkles Toblerone-Mousse mit Saisonfrüchten 2,3,4

CHF 16.90



# SMOOTH LANDINGS

## **Gletscherlandig**

A choice of sorbets in a porcelain dish with fresh fruits

Kleine Sorbet-Variation in der Porzellanschale serviert, garniert mit frischen Früchten 2,3,4

CHF 16.90

## **Smooth Touchdown in Kastrup**

Chestnut-Vermicelli served with cherries, meringue and vanilla ice cream

Vermicelles serviert mit roten Herzkirschen, Meringue und Vanille-Glacé 1,2,4

CHF 16.90

## **Ping Pong Flug**

Children's ice cream, your choice of 1 scoop of ice cream with whipped cream, smarties and chocolate "coin"

Kinder-Coup, 1 Kugel Glace nach Wahl, Rahm, Smarties und Schoggitaler 1\*,2

CHF 6.90

## **Severe Icing**

chocolate/vanilla/pistachio/mocca/strawberry/cinnamonplum/mango/pear

Schokolade/Vanille/Pistazie/Mocca/Erdbeere/Zimt/Zwetschge/Mango/Birne 2,4

CHF 5.90

# Partner und Herkunft unserer Produkte

Wir beziehen unsere Produkte von regional verankerten Lieferanten:

## **Fleisch:**

Metzgerei Ziegler, delikat essen, Niederglatt  
Metzgerei Würmli, einen Biss besser, Elgg

## **Geflügel:**

Frifag, feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe, Märwil  
Kneuss Geflügel AG, Mägenwil

## **Fisch und Krustentiere:**

Dörig & Brandl AG, Comestibles Import, Schlieren

## **Gemüse und Früchte:**

SGG Waser, Schlieren  
Keller AG, Sins

## **Trockenlager:**

Pistor AG, Rothenburg, Luzern  
Transgourmet Schweiz AG, Winterthur

## **Herkunft:**

Thunfisch

Geflügel

Black Tiger Krevetten

Kalbfleisch

Ente

Schweinefleisch

Rindfleisch, Ochsenbäckchen, Mark

Heuschrecken

Seranoschinken

Känguru

Rauchlachs

Wildfang, Meerwasser, Mittlerer Westpazifik, TK

Thunfisch FOS zertifiziert

Schweiz

Vietnam, Zucht, Meerwasser, TK

Schweiz

Frankreich

Schweiz

Schweiz

Zucht Österreich

Spanien

Australien

Schottland (MSC)

## **Backwaren:**

Bäckerei Fleischli, Niederglatt  
Archer Beck / Römer Cafe, Arch

## **Milch- und Tiefkühlprodukte:**

Gmür AG, Zürich

## **Asiatische Spezialitäten:**

George Weiss AG, Fahrweid

## **Getränkeliieferant:**

Falken AG, Schaffhausen  
Landolt Weine AG, Zürich

## **Frische Pasta:**

Pasta Capo Ernesto, Rümlang  
Domino Food AG, Zuzwil