



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

***Welcome aboard our 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!***

*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!*

# *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

## ***Fisch und Krustentiere:***

Dörig & Brandl AG, Schlieren

## ***Gemüse und Früchte:***

SGG Waser AG, Schlieren  
Kellergemüse AG, Sins

## ***Trockenlager:***

Pistor AG, Rothenburg, Luzern  
Transgourmet Schweiz AG, Winterthur

## ***Herkunft:***

Thunfisch (FOS Zertifiziert)

Geflügel

Zebra

Blacktiger Krevetten

Schwertfisch

Kalb

Ente

Rind

Schwein

Rohschinken

Philippinen

Schweiz

Südafrika

Vietnam

Italien

Schweiz

Frankreich

Schweiz

Schweiz

EU

## ***Backwaren:***

Fleischli Beck, Niederglatt  
Archer Beck / Römer Cafe, Arch / Restaurant Graf Z, Glattpark

## ***Milch- und Tiefkühlprodukte:***

Gmür AG, Zürich

## ***Asiatische Spezialitäten:***

George Weiss AG, Fahrweid

## ***Getränkeliieferant:***

Falken AG, Schaffhausen

## ***Frische Pasta:***

Pasta Capo Ernesto, Rümlang

## *Take off!*

### *Crew Bags*

Samosas

Indian-style deep fried pastries stuffed with spicy vegetables, served with homemade mango-papayachutney

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

Vorspeise  
Starter

Hauptgang  
Main Course

CHF 14.80

### *Volare*

Agnolotti verdi with ricotta-chive filling, castelmagno cheese (DOP, Region Cuneo), rosemary and sage

Agnolotti Verdi mit Frischkäse-Schnittlauchfüllung, Castelmagno Käse (DOP, Region Cuneo), Rosmarin und Salbei

CHF 17.80

CHF 29.80

### *Air China*

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

Hausgemachte Dim Sum mit Krevetten-Pouletfüllung im Bambuskorbchen serviert, dazu Sojasaucen-Zitronengrassdip und Enten-Wonton

CHF 19.80

## *Green Light*

Vorspeise  
Starter

Hauptgang  
Main Course

## *Three Greens*

CHF 10.90

Crispy green seasonal salad with either homemade french or italian dressing (vegetarian)  
Knackiger Saison-Blattsalat an wahlweise hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing  
(vegetarisch)

## *Light and variable Winds*

CHF 12.90

CHF 24.90

Spring salad, a delicious variety of fresh garden salads with either homemade french or italian dressing (vegetarian)  
Frühlingssalat, eine bunte Mischung an gartenfrischen Salaten an wahlweise hausgemachtem  
französischem oder italienischem Dressing  
(vegetarisch)  
Als Hauptgang serviert mit Rohkostgemüse  
As a main course served with raw vegetables

## *Fairey Swordfish*

CHF 21.90

Smoked swordfish carpaccio marinated with lemon oil, multi colored radish, black garlic purée and spring herb salad  
Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronenöl mariniert, farbigen Radieschen,  
schwarzem Knoblauchpüree und Frühlingskräutersalat

## *Hot Refueling*

### *Hasestrick-Süpli*

White asparagus cream soup with wild garlic croûtons (vegetarian)  
Weisse Spargelcrèmesuppe mit Zürcher Bärlauchcroûtons  
(vegetarisch)

CHF 15.90

### *Green Flash*

Creamed spinach soup with feta wrapped in air dried ham and sesame seed  
Spinatcrèmesuppe, verfeinert mit Fetawürfel im luftgetrockneten Schinkenmantel und Sesam

CHF 16.90



## *Cruise Delights*

### *Veget Air India*

CHF 31.80

Indian yellow peas-daal, served with roasted eggplant raita, parfumerice and papadum (vegetarian)  
Indisches Gelberbsen-Daal mit gerösteter Auberginen-Raita, Parfumreis und Papadam (vegetarisch)

### *Bird Strike*

CHF 35.90

Spicy red thai chicken curry, served with vegetables and jasmine rice (without chicken possible)  
Scharfes, rotes Thaicurry mit Poulet und frischem Gemüse, als Beilage Jasminreis (ohne Poulet möglich)

### *Il Pollo e atterrato*

CHF 36.90

Chicken breast „Supreme“ on wild garlic risotto, gravy with fresh morels and stripes of sundried tomatoes, asparagus and baby carrots  
Pouletbrüstchen „Supreme“ auf Bärlauch-Risotto, an Jus mit sonnengetrockneten Tomatenstreifen und frischen Morcheln, dazu Spargeln und Frühlingkarotten

### *Ilyushin 14*

CHF 36.90

Beefsteak tartare topped with homemade herb butter, accompanied with crisp white toast bread  
Rindstartar, überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter und mit knusprigen Weissbrotscheiben serviert

+ optional eine kleine Portion Pommes Frites / with french fries

CHF 4.90

A change of the side dish results an additional price of CHF 3.50 due to the changed value of the Menu

Eine Beilagen Änderung hat aufgrund des veränderten Wertes des Gerichtes einen Aufpreis von CHF 3.50 zur Folge. Besten Dank für Ihr Verständnis

Preise inkl. 8.0% MwSt.

## *Cruise Delights*

### *Mittelholzer's Favourite*

CHF 41.90

Tender stripes of veal in a creamy mushroom sauce served with fine hash browns  
Zartes Kalbfleischgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert mit feiner Butterrösti

### *Brösel Flieger*

CHF 43.90

Schnitzel Vienna style (veal) served with cranberries and french fries  
Paniertes Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Preiselbeeren und Pommes Frites serviert

### *All Nippon Maguro*

CHF 44.90

Seared tunasteak (sushi style) with a sesame crust, served with jasmine rice, wasabi sauce and sautéed spinach with shitake mushrooms  
Kurzgebratenes Thunfischsteak (Sushi style) mit zweifarbiger Sesam Kruste, Wasabischaumsauce, Jasminreis und sautiertem Blattspinat mit Shiitake Pilzen

### *Out of Africa*

CHF 46.90

Zebra tenderloin medallions with peanut sauce, sweet potato puree, green beans and banana chips  
Zebrafilet Medaillons an Erdnussauce, Süsskartoffelpüree und Kenya Bohnen, dazu Kochbananenchips

### *PBY Catalina*

CHF 48.90

Beef sirloin tournedos served with a king prawn, wild garlic hollandaise, tomato tagliatelle and asparagus  
Rindshuft-Tournedos mit Riesenkrevette, Bärlauch Hollandaise, Tomaten-Tagliatelle und Spargelgemüse

A change of the side dish results an additional price of CHF 3.50 due to the changed value of the Menu  
Eine Beilagen Änderung hat aufgrund des veränderten Wertes des Gerichtes einen Aufpreis von CHF 3.50 zur Folge. Besten Dank für Ihr Verständnis

Preise inkl. 8.0% MwSt.

## *Smooth Landings*

### *Flying Diamond*

CHF 12.90

*„Das Lieblingsdessert des PC-7 TEAM“*

Crema Catalana

Spanish custard with its delicious sugar topping

Spanische Crème mit delikater Zuckerkruste

### *Smooth Touchdown in Kastrup*

CHF 13.90

Coupe Danmark, two scoops of vanilla ice cream served with warm chocolate sauce and whipped cream

Coupe Dänemark, der Klassiker neu angerichtet mit zwei Kugeln Vanilleglacé, Rahm

und warmer Schokoladensauce

### *Caribbean Island Hopper*

CHF 13.90

Exotic fruit salad with palm tree sugar and coconut milk, served with passion fruit sorbet

Exotischer Fruchtsalat mit Palmzucker und feiner Kokosnussmilch, dazu Passionsfruchtsorbet

### *Ballon*

CHF 14.90

White espresso panna cotta with fresh raspberries

Weisses Espresso Panna Cotta mit frischen Himbeeren

### *Westland Whirlwind*

CHF 15.50

Eton Mess, strawberry dessert with crème fraîche, vanilla-double cream and scone layers, served in a glass

Eton Mess, geschichtetes Erdbeerdessert mit Crème fraîche, Vanille-Doppelrahm und Scones, im Weckglas serviert



## *Pilotäbzeiche*

CHF 15.90

Lukewarm chocolate-cake served with sour-cream ice and fresh berries  
Warmes Schokoladenküchlein serviert mit Sauerrahmglace und frischen Beeren

## *Sweet Day-Night Boundary*

CHF 16.90

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

## *Gletscherlandig*

CHF 16.90

A selection of sorbets in a white chocolate bowl with fresh fruits  
Kleine Sorbet-Variation in einer weissen Schokoladenschale garniert mit frischen Früchten

## *Ping-Pong-Flug*

CHF 6.90

Children's Ice Cream, 1 scoop of "Tutti frutti" icecream with whipped cream, smarties and chocolat "coin"  
Kinder-Coup, 1 Kugel „Tutti frutti“ Glace mit Rahm, Smarties und Schoggitaler

## *Severe Icing*

CHF 5.50 scoop/Kugel

A choice of ice cream  
and sorbets:

chocolate, vanilla, pistachio, mocca, strawberry, sour-cream,  
lime, cassis, passion fruit

Diverse Glacé-  
und Sorbet-Sorten:

Schokolade, Vanille, Pistazien, Mocca, Erdbeer, Sauerrahm,  
Limette, Cassis, Passionsfrucht