



*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

Backwaren:

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

Geflügel:

Frifag, feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe, Märwil

Milch- und Tiefkühlprodukte:

Gmür AG, Zürich

Fisch und Krustentiere:

Dörig & Brandl, Schlieren

Asiatische Spezialitäten:

George Weiss AG, Fahrweid

Gemüse und Früchte:

SGG Waser AG, Schlieren
Keller AG, Sins

Getränkeliieferant:

Falken AG, Schaffhausen

Trockenlager:

Pistor AG, Rothenburg, Luzern

Frische Pasta:

Pasta Capo Ernesto, Rümlang

Herkunft:

Thunfisch
Geflügel
Strauss
Blacktiger Krevetten
Kalbfleisch
Ente
Rindfleisch*
Schwertfisch

Vietnam
Schweiz
Südafrika
Vietnam
Schweiz
Frankreich
Australien
Italien

*Kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Take off!

Crew Bags

Samosas

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

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

Vorspeise

Hauptgang

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

Preise inkl. 8.0% MwSt.

Green Light

Vorspeise

Hauptgang

Three Greens

CHF 10.90

Crispy green seasonal salad with optionally homemade French or Italian dressing

Knackiger Saison-Blattsalat an wahlweise hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing
(vegetarisch)

Light and variable Winds

CHF 12.90

CHF 24.90

Summer salad, a delicious variety of fresh garden salads with optionally homemade French or Italian dressing

Sommersalat, eine bunte Mischung an gartenfrischen Salaten an wahlweise hausgemachtem
französischem oder italienischem Dressing
(vegetarisch)

Fairey Swordfish

CHF 21.90

CHF 36.90

Smoked swordfish carpaccio marinated with lemon oil, multi colored radish, black garlic purée and summer herb salad

Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronenöl mariniert, farbigen Radieschen,
schwarzem Knoblauchpüree und Sommerkräutersalat

Hot Refueling

Precooler

CHF 14.90

Chilled buttermilk-cucumber soup with basil, spring onions, baguettes chips and olive oil
Buttermilch-Gurken Kaltschale mit Basilikum, Frühlingszwiebeln, Weissbrotchips und Olivenöl

Green Flash

CHF 16.90

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

Cruise Delights

Veget Air India

CHF 31.80

Indian yellow peas-daal, served with roasted eggplant raita, parfumerice and poppadum (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)

Ilyushin 14

CHF 36.90

Beef Tatar lightly flambeed in a herb butter accompanied with crisp white toast
Rinds Tatar, überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit knusprigen Weissbrotscheiben

+ Optional eine kleine Portion Pommes Frites / with french fries

CHF 4.90

Mittelholzer's Favourite

CHF 41.90

Tender stripes of veal in a creamy mushroom sauce served with fine hash browns
Zartes Kalbsfleischgeschnetzeltes 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 shiitake mushrooms
Kurz angebratenes Thunfischsteak (Sushi style) mit zweifarbiger Sesam Kruste, Wasabischaumsauce, Jasminreis und sautiertem Blattspinat mit Shiitake Pilzen

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

Through the Afterburner / Grillgerichte

Each dish is served with grilled vegetables and country wedges, Café de Paris, raspberry-chipotle BBQ sauce and honey-curry mustard.

Zu allen Gerichten vom Grill servieren wir Ihnen grilliertes Gemüse und Country Wedges, Café de Paris, Himbeer-Chipotle BBQ Sauce und Honig-Curry Senf.

Altenrhein Flughafen

Tender "Ribelmais" chickenbreast
Zarte "Ribelmais" Pouletbrust

CHF 38.90

Base Aérienne 701

King Prawns with herbs de provence
Riesenkrevetten mit Kräutern aus der Provence

CHF 42.90

Flying Ostrich

Ostrich skewer, red onions, bell pepper, african spice
Straussenspiess mit roten Zwiebeln und Peperoni an afrikanischen Gewürzen

CHF 39.90

Scenic flight over Ayers Rock

"Casino" beef tenderloin tournedos from Australia
Rindsteak Tournedos „Casino“ aus Australien

CHF 58.90

Pitot Tube

Moroccan Halloumi cheese and vegetables skewer with grilled lemon
Marokanischer Halloumi-Gemüse Spiess mit grillierter Zitrone

CHF 32.90

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, geschlagenem Rahm

und warmer Schokoladensauce

Cooling Liquid

CHF 12.90

Vienna iced coffee

Wiener Eiskaffee

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

Pilotäbzeuge

CHF 15.90

Lukewarm chocolate-cake served with sour cream ice and fresh berries

Warmes Schokoladenküchlein serviert mit Sauerrahm Glacé 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 choice 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" ice cream with whipped cream, smarties and chocolate "Coin"
Kinder-Coup, 1 Kugel „Tutti Frutti“ Glace, Rahm, Smarties und Schoggitaler

Severe Icing

CHF 5.50 scoop/Kugel

A choice of ice cream
and sorbets:

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

Diverse Glacé-
und Sorbet-Sorten:

Schokolade, Vanille, Pistazie, Mokka, Erdbeer, Tutti Frutti, Sauerrahm,
Limette, Cassis, Passionsfrucht

