



*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!*

# *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 hergestellte Erzeugnisse als Zutat 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 unsere Tischbrötchen Glutenhaltige Getreide enthalten, ausserdem können Spuren von Nüssen  
enthalten sein.

## *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) <sup>1,2</sup>

Vorspeise

Hauptgang

CHF 14.80

### *Volare*

Tortelli verdi with ricotta-spinach filling, castelmagno cheese (DOP, Region Cuneo), rosemary and sage butter  
Tortelli Verdi mit Ricotta-Spinatfüllung, Castelmagno Käse (DOP, Region Cuneo), Rosmarin und Salbei <sup>1,2,5 \*</sup>

CHF 17.80

CHF 29.80

### *Air China*

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

Dim Sum Variation mit Krevetten-Pouletfüllung und Gemüse im Bambuskörbchen serviert, dazu Sojasaucen-Zitronengrasdip und hausgemachtem Enten-Wonton <sup>1,3,6,5,7</sup>

CHF 19.80

### *Air Engiadina*

Venison Carpaccio with sautéed chanterelle mushrooms, parmesan shavings, rocket salad and redwine-figdressing  
Hirsch Carpaccio mit Eierschwämmli, Parmesan und Ruccola an Rotwein-Feigendressing <sup>4</sup>

CHF 22.90

## *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 leaves with optionally homemade  
French or Italian dressing

Wintersalat, eine bunte Mischung an gartenfrischen Salaten an wahlweise hausgemachtem  
französischem oder italienischem Dressing (vegetarisch) 4,5

### *Start im Gelände*

Fieldsalad with lukewarm apple and bacon dices and pan roasted walnuts, with optionally homemade  
French or Italian dressing

Nüsslisalat mit lauwarmen Apfel-Speckwürfel und gerösteten Baumüssen, wahlweise hausgemachtem  
französischem oder italienischem Dressing 4,5

Vorspeise

Hauptgang

CHF 10.90

CHF 12.90

CHF 24.90

CHF 16.90

## *Hot Refueling*

Vorspeise

## *Styrian Spirit*

CHF 14.90

Pumpkin cream soup with Styria pumpkin oil  
Kürbiscremesuppe verfeinert mit Steirischem Kürbiskernöl *1,2,5*

## *Fuelstop in Ho-Chi-Minh*

CHF 16.90

Vietnamese pho soup served with sliced beef, rice noodles and bean sprouts  
Pho Suppe aus Vietnam  
Rinderbrühe, hauchdünne Rindshuftscheibe mit Reismudeln und Sojasprossen *1,2,3,5,6*

## *Cruise Delights*

### *Homage to Hangar 7*

CHF 30.50

Homemade bread dumplings with wild mushroom ragoût, brussels sprouts, red cabbage, cranberry-reinette and glazed chestnut

Hausgemachte Serviettenknödel mit Waldpilzragoût, Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeer-Reinette, dazu glasierte Marroni (vegetarisch) <sup>1,2,5</sup>

### *Veget Air India*

CHF 31.80

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

Indisches Gelberbsen-Daal mit gerösteter Auberginen-Raita, Parfumreis und Papadum (vegetarisch) <sup>2\*,5</sup>

### *Grasshoppers Helicopter Display Team*

CHF 39.90

Grasshopper-falafel, in pita bread served with yogurt sauce, diced cucumber, tomato, sesame seeds and sprouts

Heuschrecken-Falafel im Fladenbrot serviert mit Joghurtsauce, Gurken- und Tomatenscheiben, Sesam und Sprossen <sup>1,2,6,7</sup>

### *Degustations - Portion / sample plate*

Heuschreckenspiess mit „Teriyaki“ Mayonnaise

Grasshopper Skewer with „Teriyaki“ mayonnaise <sup>2,3,5,6</sup>

CHF 9.00

### *Flughuhn*

CHF 34.90

Chicken breast wrapped in smoked ham, butternut pumpkin and lemon spinach risotto

Gebratene Pouletbrust im Rohschinkenmantel auf Butternusskürbis, serviert mit Zitronen-Spinatrisotto <sup>2,5</sup>

### *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

(auch ohne Poulet möglich) <sup>1,3,5</sup>

Eine Beilagenänderung 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.

## ***Ilyushin 14***

CHF 36.90

Beef Tatar lightly basted in a homemade herb butter served with crisp white baguette  
Beefsteak Tatar, überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter,  
serviert mit knusprigen Weissbrotscheiben 1,2

+ optional eine kleine Portion Pommes Frites / with french fries

CHF 4.90

## ***Mittelholzer's Favourite***

CHF 39.90

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

## ***Air Bambi***

CHF 43.80

Tender deer escalopes „Baden Baden“ served with cranberry-reinette, spätzle, red cabbage and brussels sprouts  
Zarte Rehschnitzeli „Baden Baden“ mit Preiselbeer-Reinette, Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut 1,2,5

## ***Brösel Flieger***

CHF 43.90

Breaded veal escalope "vienna" served with cranberry and french fries  
Paniertes Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Preiselbeeren und Pommes Frites 1,2,5

## ***All Nippon Maguro***

CHF 44.90

Seared tunasteak (sushi style), crusted with a sesame crust  
served with jasmine rice, wasabi sauce and sautéed spinach with shiitake mushrooms  
Kurz angebratenes Thunfischsteak (Sushi style) mit zweifarbigem Sesam Kruste, Wasabischaumsauce,  
Jasminreis und Spinat mit Shiitake Pilzen (Thunfisch FOS zertifiziert) 1,2\*,3,5,6

## ***Zhukovskij Special***

CHF 43.90

Tender stripes of beef „stroganoff“ with fresh spinach noodles, sour cream, bell pepper, mushroom and pickles  
Zarte Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit frischen Spinatnudeln, verfeinert mit Sauerrahm, Peperoni, Pilzen und Gurkenstreifen 1,2\*,3,5

Eine Beilagenänderung 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 2,4

## *Caribbean Island Hopper*

CHF 13.80

Fried pineapple rings with coconut ice cream

Gebackene Ananasküchlein mit Kokosnussglace 1,2

## *Ballon*

CHF 14.90

White espresso panna cotta with sour cherry compote

Weisses Espresso Panna Cotta mit Sauerkirschenkompott 1,2

## *Flying Carpet Fuel*

CHF 14.80

Saffron parfait with pistachios, date and orange salad

Safranparfait mit Dattel-Orangensalat und Pistazien 2,4

## *Pilotäabzeiche*

CHF 15.90

Lukewarm chocolate-cake with cinnamon-ice cream and plum compote

Warmes Schokoladenküchlein mit Zimt-Glacé und Zwetschgenkompott 1,2,3,4



## *Sweet Day-Night Boundary*

CHF 16.90

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

## *Happy Landing*

CHF 16.90

Chestnut-Vermicelli served with cherries and vanilla ice cream  
Vermicelles serviert mit roten Herzkirschen, Meringue und Vanille-Glacé 2

## *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 2,3,4

## *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“ Glacé, Rahm, Smarties und Schoggitaler 1\*,2

## *Severe Icing*

CHF 5.50 scoop/Kugel

A choice of ice cream and sorbets: chocolate / vanilla / pistachio / mocca / strawberry / cinnamon  
coconut / plum / mango / pear .2,4

Diverse Glacé- und Sorbet-Sorten: Schokolade / Vanille / Pistazie / Mocca / Erdbeer / Zimt / Kokos  
Zwetschge / Mango / Birne 2,4