



*Good evening Ladies and Gentlemen, your Captain 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 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 in unseren Tischbrötchen glutenhaltige 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}

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 ^{1,2,5 *}

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 Bambuskorbchen serviert, dazu Sojasaucen-Zitronengrasdip und hausgemachtem Enten-Wonton ^{1,3,6,5,7}

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 ⁴

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 Baumnüssen, wahlweise hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing ^{4,5}

Vorspeise

Hauptgang

CHF 10.90

CHF 12.90

CHF 24.90

CHF 16.90

Hot Refueling

Fuelstop in Sion

Valais white wine soup served with grapes and croûtons
Walliser Weissweincremesuppe serviert mit Trauben und Croûtons *1,2,5*

Fuelstop in Ho-Chi-Minh

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

Vorspeise

CHF 14.90

CHF 16.90

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) ^{1,2,5}

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) ^{2*,5}

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 ^{1,2,6,7}

Degustations - Portion / sample plate

Grasshopper Skewer with „Teriyaki“ mayonnaise ^{2,3,5,6}

CHF 9.00

Heuschreckenspiess mit „Teriyaki“ Mayonnaise

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 ^{2,5}

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) ^{1,3,5}

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

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Ilyushin 14

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

CHF 36.90

+ optional eine kleine Portion Pommes Frites / with french fries

CHF 4.90

Air Méditerranée

Seared sea bass with black olive foam sauce, mediterranean potatoes and vegetables
Wolfsbarsch gebraten an Olivenschaum, mediterrane Bratkartoffeln und Gemüse 1,2

CHF 38.90

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

Brösel Flieger

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

CHF 43.90

Zhukovskij Special

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

CHF 43.90

All Nippon Maguro

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

CHF 44.90

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

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Smooth Landings

Flying Diamond

"Das Lieblingsdessert des PC-7 TEAM"

Crema Catalana

Spanish custard with its delicious sugar topping

Spanische Crème mit delikater Zuckerkruste 2,4

CHF 12.90

Caribbean Island Hopper

Fried pineapple rings with coconut ice cream

Gebackene Ananasküchlein mit Kokosnussglace 1,2

CHF 13.90

Ballon

White espresso panna cotta with sour cherry compote

Weisses Espresso Panna Cotta mit Sauerkirschenkompott 1,2

CHF 14.90

Flying Carpet Fuel

Saffron parfait with pistachios, date and orange salad

Safranparfait mit Dattel-Orangensalat und Pistazien 2,4

CHF 14.80

Pilotäabzeiche

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

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

CHF 15.90

Preise inkl. 7.7% MwSt.

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

Happy Landing

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

CHF 16.90

Gletscherlandig

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

CHF 16.90

Ping-Pong-Flug

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 1*,2

CHF 6.90

Severe Icing

A choice of ice cream and sorbets:

chocolate / vanilla / pistachio / mocca / wild berries / cinnamon
coconut / plum / mango / pear 2,4

CHF 5.50 scoop/Kugel

Diverse Glacé- und Sorbet-Sorten:

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

Preise inkl. 7.7% MwSt.