



*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 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 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*

Volare

Sardinian orange-saffron ravioli with spring onions, pepperoncini, parmesan and fruity olive oil

Sardische Orangen-Safran Ravioli, Frühlingszwiebeln, Peperoncini, Parmesan und fruchtigem Olivenöl *1,2,5 **

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*

Degustations - Portion / sample plate

Grasshopper Skewer with „Teriyaki“ mayonnaise

Heuschreckenspiess mit „Teriyaki“ Mayonnaise *2,3,5,6,7*

Vorspeise

Hauptgang

CHF 14.80

CHF 19.80

CHF 29.80

CHF 22.80

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

Spring salad, a delicious variety of fresh garden leaves with optionally homemade French or Italian dressing
Frühlingsalat, eine bunte Mischung an gartenfrischen Salaten an wahlweise hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing (vegetarisch) ^{1,4,5}

Als Hauptgang serviert mit Rohkostgemüse
As a main course served with raw vegetables

Scalo a Parma

Green and white asparagus salad, wild garlic dressing, roasted pine nuts, parma ham "Negroni Mattonella" and parmesan
Grüner und weisser Spargel Salat, Bärlauch Dressing, geröstete Pinienkerne, Parmaschinken „Negroni Mattonella“ und Parmesanflocken ^{2,4}

Vorspeise

Hauptgang

CHF 11.90

CHF 13.90

CHF 24.90

CHF 19.90

CHF 34.90

Hot Refueling

Vorspeise

Hasestrick-Süppli

CHF 15.90

White asparagus cream soup with wild garlic croûtons (vegetarian)

Weisse Spargelcrèmesuppe mit Zürcher Bärlauchcroûtons ^{1,2}
(vegetarisch)

Suvarnabhumi Special

CHF 16.90

Gaeng Jued Tauhoo Moo Sab

A mild Thai Soup with tofu and pork meatballs, thai- celery and spring onions

Milde thailändische Suppe mit Tofu, Schweinefleischbällchen, Thai- Sellerie und Frühlingszwiebeln ^{3,5}

Cruise Delights

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}

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}

Il Pollo e atterrato

CHF 36.90

Chicken breast on asparagus risotto, wild garlic hollandaise and spring vegetables
Pouletbrüstchen auf Spargel- Risotto, dazu Bärlauch- Hollandaise und Frühlingsgemüse ^{2,5}

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 ^{1,2,3,5}

+ optional eine kleine Portion Pommes Frites / with french fries

CHF 4.90

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. 7.7% MwSt.

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}

The winged Samurai

CHF 41.90

Panko breaded Black Tiger Prawns with Shirataki noodles and vegetable julienne, shiitake and bean sprouts
Black Tiger Krevetten im Pankomantel gebacken, dazu Shiratakinudeln mit Gemüsestreifen,
Shiitake und Sojasprossen ^{1, 2}

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), 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 Spinat mit Shiitake Pilzen (Thunfisch FOS zertifiziert) ^{1,2*,3,5,6}

Le Choix de Louis Blériots

CHF 48.90

Beef sirloin tournedos served with red wine shallots, wild garlic hollandaise, mashed potatoes and spring vegetables
Rindshuft-Tournedos mit Rotwein-Schalotten, Bärlauch-Hollandaise, Kartoffelstock und Frühlingsgemüse ^{1,2}

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

Smooth Touchdown in Kastrup

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 2,4

CHF 13.90

Ballon

White espresso panna cotta with fresh raspberries

Weisses Espresso Panna Cotta mit frischen Himbeeren 1,2

CHF 14.90

Hydraulic Reservoir

Homemade Tiramisu served in a jar with brandied peach and raspberry sauce

Hausgemachtes Tiramisu, serviert im Weck Glas mit eingelegten Pfirsichen und Himbeersauce 1,2

CHF 14.90

Dschungelpilot

Exotic fruit salad with lychee sorbet, sparkling wine mango-crème

Exotischer Fruchtsalat mit Litschi Sorbet und Mango-Sektcrème 2

CHF 15.90

Pilotäabzeiche

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

Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace und frischen Beeren 1,2,3,4

CHF 15.90

Preise inkl. 7.7% MwSt.

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

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, 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

Severe Icing

CHF 5.90 scoop/Kugel

A choice of ice cream and sorbets: chocolate / vanilla / pistachio / mocca / strawberry
cassis / passionfruit / lychee / sour cream 2,4

Diverse Glacé- und Sorbet-Sorten: Schokolade / Vanille / Pistazie / Mocca / Erdbeere
Cassis / Passionsfrucht / Litschi / Sauerrahm 2,4