



*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 hergestellten Erzeugnisse als Zutaten 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 Bambuskörbchen serviert, dazu Sojasaucen-Zitronengrassdip 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

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

Sommersalat, 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

Tomatenbomber

Stewed Heirloom tomatoes with burrata and pines, basil chips & balsamic

Geschmorte Heirloom Tomaten mit Burrata und Pinienkernen, farbige Basilikumchips & Balsamico (vegetarisch) ^{4,2}

Vorspeise

Hauptgang

CHF 11.90

CHF 13.90

CHF 24.90

CHF 17.50

Hot Refueling

Precooler

Chilled avocado-cucumber soup with curry espuma
Avocado-Gurken Kaltschale mit Curry Espuma 2,3
(vegetarisch)

Vorspeise

CHF 14.90

Suvarnabhumi Special

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

CHF 16.90

Cruise Delights

Veget Air India

CHF 31.80

Indian yellow peas-daal, served with roasted eggplant raita, perfume 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}

Ilyushin 14

CHF 36.90

Beef Tatar lightly basted in a homemade herb butter served with crisp white toast
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

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}

Brösel Flieger

CHF 43.90

Breaded veal escalope "vienna" served with cranberries 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 zweifarbigem Sesam Kruste, Wasabischaumsauce,
Jasminreis und Spinat mit Shiitake Pilzen (Thunfisch FOS zertifiziert) ^{1,2*,3,5,6}

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.

Through the Afterburner / Grillgerichte

Each dish is served with grilled vegetables and country wedges, Café de Paris, Southern Comfort BBQ sauce and basil aioli

Zu allen Gerichten vom Grill servieren wir Ihnen grilliertes Gemüse und Country Wedges, Café de Paris, Southern Comfort BBQ Sauce und Basilikum Aioli.

Chicken Run

CHF 33.90

Corn feded chicken breast "Supreme"
Zarte Maispouardenbrust (F) "Supreme" 1,3,6

Base Aérienne 701

CHF 36.90

King Prawns with herbs de provence
Riesenkrevetten (VTN) mit Kräutern aus der Provence 7

Cowling

CHF 38.90

Marinated beef flank steak
Tranchen vom mariniertem Rinds- Flanksteak (CH) 3.

+optional ½ Hummerschwanz vom Grill / ½ lobster tail 7

CHF 14.90

Flying Doctor

CHF 35.90

Kangaroo medaillons, redwine marinade
Känguruhmedaillons (AUS) an Rotweinmarinade

Pitot Tube

CHF 32.90

Bio - Tofu-tomato skewer, sesame coat
Bio - Tofu-Tomatenspiess im Sesammantel (vegetarisch) 3,4,6

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.

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

Cooling Liquid

Vienna iced coffee, vanilla ice cream and whipped cream

Wiener Eiskaffee, Vanille Eis & Schlagrahm 2,4

CHF 13.90

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 / hazelnut
cassis / passionfruit / sour cream / lime 2,4

Diverse Glacé- und Sorbet-Sorten:

Schokolade / Vanille / Pistazie / Mocca / Erdbeere / Haselnuss
Cassis / Passionsfrucht / Sauerrahm / Limette 2,4

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
Kneuss Geflügel AG, Mägenwil

Fisch und Krustentiere:

Dörig & Brandl AG, Comestibles Import

Gemüse und Früchte:

SGG Waser, Schlieren
Keller AG, Sins

Trockenlager:

Pistor AG, Rothenburg, Luzern
Transgourmet Schweiz AG, Winterthur

Herkunft:

Thunfisch
Geflügel
Black Tiger Krevetten
Kalbfleisch
Ente
Schweinefleisch
Rindfleisch
Heuschrecken
Känguru
Hummerschwanz
Maispoularde

Vietnam, Wildfang, Meerwasser, Mittlerer Westpazifik, TK
Schweiz
Vietnam, Zucht, Meerwasser, TK
Schweiz
Frankreich
Schweiz
Schweiz
Zucht Österreich
Australien
USA, Wildfang, Meerwasser, TK
Frankreich

Backwaren:

Bäckerei Fleischli, 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
Landolt Weine AG

Frische Pasta:

Pasta Capo Ernesto, Rümlang
Domino Food AG, Zuzwil