



*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

Vorspeise

Hauptgang

CHF 14.90

Enea Bossi's Choice

Pumpkin - gnocchi with porcini mushrooms, spring cabbage with Parmesan butter and pine nuts
Kürbis - Gnocchi mit Steinpilzen, Federkohl an Parmesanbutter und Pinienkerne 1,2

CHF 16.90

CHF 28.90

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 1,3,6,5,7

CHF 22.90

Degustations - Portion / sample plate

Grasshopper Skewer with „Teriyaki“ mayonnaise

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

CHF 9.90

Supercanard

Carpaccio of the smoked duck breast with apple, fennel and cucumber on a pastis - orange dressing

Carpaccio von der geräuchten Entenbrust mit Apfel, Fenchel und Gurke an einem Pastis - Orangendressing 5.

CHF 16.80

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

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

Herbstsalat, 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

Start im Gelände

Corn Salad with red wine figs, Serrano ham and Manchego cheese, topped with Raspberry Balsamic Vinaigrette
Nüsslisalat mit Rotweifeigen, Serranoschinken und Manchego Käse an fruchtiger Balsamico Vinaigrette 1,3,6

Vorspeise

Hauptgang

CHF 12.90

CHF 14.90

CHF 24.90

CHF 18.90

Hot Refueling

Fuelstop in Mumbai

Cream of Pumpkin soup with turmeric, ginger and lime
Kürbiscremesuppe mit Kurkuma, Ingwer und Limette 2,3,5
(vegetarisch)

Floating Devices

Beef broth with marrow dumplings, root vegetables and fresh herbs
Rinderbrühe mit Markklösschen, Wurzelgemüse und frischen Kräutern 1,2,5

Vorspeise

CHF 16.90

CHF 15.90

Cruise Delights

Red Star

CHF 29.90

Beetroot risotto with Fior di Latte, edge chips and horseradish foam
Randen- Risotto mit Fior di Latte, Randen Chips und Meerrettichschaum 1,2

Air Bambi

CHF 43.80

Tender Deer escalopes „Baden Baden“ served with cranberry – reinette, spätzle, Brussel sprouts and red cabbage
Zarte Rehschnitzeli „Baden Baden“ mit Preiselbeer – Reinetten, Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut 1,2,5

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

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}

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}

Last Landing in Kai Tak

CHF 36.90

Seared Black Tiger Prawns „Sweet & Sour" with pineapple, bell pepper, cashew nuts and rice noodles
Gebratene Black Tiger Krevetten „Sweet & Sour" mit Ananas, Peperoni, Cashewnüssen und Reismudeln ^{3,4,5,6}

Altenrhein Spezial

CHF 35.90

Grilled Chicken breast filled with truffles with Polenta — Bramata cuts and autumn vegetables
Gebratene Rheintaler Poulardenbrust mit Trüffelüllung, Ribelmals-Bramataschnitten und Herbstgemüse ^{2,5}

Cowling

CHF 45.90

Beef tournedos with stewed beef cheeks, pearl onions with mashed potatoes and autumn vegetables
Rindshuft-Tournedos mit geschmorten Ochsenbäckchen, Balsamico Perlzwiebeln,
Kartoffelstock und Herbstgemüse ^{1,2,3,5}

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

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

„Happy Landing” – das Dessert zum Musical

CHF 15.90

Mocca-Cheesecake with wild berries compote

Mokka-Cheesecake mit Waldbeerenkompott 1,2,4

Ballon

CHF 14.90

White espresso panna cotta with sour cherry compote

Weisses Espresso Panna Cotta mit Sauerkirschenkompott 1,2

Hydraulic Reservoir

CHF 13.90

Baked apple tiramisu with almond brittle

Bratapfel- Tiramisu mit Mandelkrokant 1,2.

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

Gletscherlandig

CHF 16.90

A choice of sorbets, served in a bowl with fresh fruits
Kleine Sorbet-Variation in der Porzellanschale serviert, garniert mit frischen Früchten 2,3,4

Smooth Touchdown

CHF 16.90

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

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 / cinnamon
plum / mango / pear 2,4

Diverse Glacé- und Sorbet-Sorten:

Schokolade / Vanille / Pistazie / Mocca / Erdbeere / Zimt /
Zwetschge / Mango / Birne 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

Backwaren:

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

Geflügel:

Frifag, feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe, Märwil
Kneuss Geflügel AG, Mägenwil

Milch- und Tiefkühlprodukte:

Gmür AG, Zürich

Fisch und Krustentiere:

Dörig & Brandl AG, Comestibles Import

Asiatische Spezialitäten:

George Weiss AG, Fahrweid

Gemüse und Früchte:

SGG Waser, Schlieren
Keller AG, Sins

Getränkeliieferant:

Falken AG, Schaffhausen
Landolt Weine AG

Trockenlager:

Pistor AG, Rothenburg, Luzern
Transgourmet Schweiz AG, Winterthur

Frische Pasta:

Pasta Capo Ernesto, Rümlang
Domino Food AG, Zuzwil

Herkunft:

Thunfisch
Geflügel
Black Tiger Krevetten
Kalbfleisch
Ente
Schweinefleisch
Rindfleisch, Ochsenbäckchen, Mark
Heuschrecken
Rehschnitzel
Seranoschinken

Wildfang, Meerwasser, Mittlerer Westpazifik, TK
Schweiz
Vietnam, Zucht, Meerwasser, TK
Schweiz
Frankreich
Schweiz
Schweiz
Zucht Österreich
Österreich
Spanien