



*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
Weich- und Krebstiere	7
Senf	8

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 8 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 (vegetarian)

Original indische, gebackene Teigtaschen mit einer herzhaften Gemüsefüllung, serviert mit hausgemachtem Mango - Papayachutney (vegetarisch) 1.2.3.4.5

## **Enea Bossi's Choice**

Pumpkin Ravioli with Ricotta - Mustardcreamsauce, mustardsprouts, pine and parmesan (vegetarian)

Kürbis - Ravioli an Ricotta - Senfschaum, Senfsprossen, Pinienkerne und Parmesan (vegetarisch) 1.2.4.5.8

## **Air China**

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

Dim Sum Variation mit Krevetten - Pouletfüllung im Bambuskorbchen serviert, dazu Sojasaucen - Zitronengrassdip und hausgemachtem Enten - Wonton 1.3.6.5.7

## **Grasshoppers Helicopter Display Team**

Grasshopper Skewer with „Teriyaki“ mayonnaise

Degustation Heuschreckenspiess mit „Teriyaki“ Mayonnaise 2.3.5.6.7.8

Vorspeise

Hauptgang

CHF 14.90

CHF 17.90

CHF 29.90

CHF 22.90

CHF 9.90

# GREEN LIGHT

## **Three Greens**

Crispy green seasonal salad with optionally homemade French or Italian dressing (vegetarian)

Knackiger Saison - Blattsalat an wahlweise hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing (vegetarisch) 3.5.8

## **Light and variable Winds**

Autumn salad, a delicious variety of fresh garden leafs with seeds and optionally homemade French or Italian dressing (vegetarian)

Herbstsalat, eine bunte Mischung an gartenfrischen Salaten mit Kernen an wahlweise hausgemachtem französischem oder italienischem Dressing (vegetarisch) 3.4.5.8

## **Start im Gelände**

Field salad with chopped eggs, lukewarm bacon and croutons optional on homemade French oder Italian Dressing

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, lauwarmen Speckwürfeln und Croutons an wahlweise hausgemachten französischem oder italienischem Dressing 1.2.5.8

Vorspeise Hauptgang

CHF 12.90

CHF 14.90

CHF 24.90

CHF 17.90

# ***HOT REFUELING***

## ***Scenic Flight over Ayers Rock***

Australian pumpkin soup with ginger and apples, roasted macadamia and yoghurt

Australische Kürbissuppe mit Ingwer und Apfel, geröstete Macadamiakernen

und Joghurt 1.2.4.5

Vorspeise

CHF 15.90

## ***Hot Start***

"Tom Yum Goong"

Spicy Thai soup with prawns, lemongras and shiitake mushrooms

"Tom Yum Goong"

Scharfe Thaisuppe mit Riesencrevetten, Zitronengras und Shiitakepilzen 3.5.7

CHF 17.90

# CRUISE DELIGHTS

Hauptgang

## ***Homage to Hangar 7***

Homemade bread dumplings with wild mushroom ragout, brussels sprouts, red cabbage, cranberry reinette and glazed chestnuts

Hausgemachte Serviettenknödel mit Waldpilzragout, Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeer - Reinette, dazu glasierte Marroni 1.2.4.5

CHF 31.90

## ***Flying Doctor***

Kangaroo Steak with red wine lingonberriesauce, carrot puree, wrapped green beans in bacon

Känguru - Entrôte an Rotwein - Preiselbeersauce, Karottenpüree und Speck - Bohnenbündeli 1.2.5

CHF 38.90

## ***Veget Air India***

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

Indisches Gelberbsen - Daal mit gerösteter Auberginen - Raita, Parfumreis und Papadam (vegetarisch) 2\*.5

CHF 31.80

## ***Bird Strike***

Spicy red Thai chicken curry served with vegetables and jasmine rice (without chicken possible)

Scharfes, rotes Thaicurry mit Poulet und frischem Gemüse, als Beilage Jasmin Reis (auch ohne Poulet möglich) 1.3

CHF 35.90

## ***Ilyushin 14***

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

Rinds - Tatar, überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit knusprigen Weissbrotscheiben 1.2.3.5

CHF 37.90

+ optional eine kleine Portion Pommes Frites / with French fries

CHF 5.90

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.

# CRUISE DELIGHTS

Hauptgang

## **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

## **Bröselflieger**

Breaded veal escalope „Vienna" served with cranberries and French fries  
Paniertes Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Preiselbeeren und Pommes Frites 1.2.4

CHF 44.90

## **All Nippon Maguro**

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, Jasmin Reis und Spinat mit Shiitake Pilzen 1.2\*,3.5.6

CHF 45.90

## **Il Pollo e atterrato**

Chicken breast "supreme", porcini risotto, roasted pumpkin and arugula  
Pouletbrust "Supreme", Steinpilzrisotto, gebackene Kürbisspalten und Rucola 1.2

CHF 36.90

## **Hirsch H.100**

Venison rack with cherry chutney, mashed sweet potato and creamed savoy cabbage  
Hirschkoteletts mit Kirschen - Chutney, Süsskartoffelstampf und Rahmwirsing 2.5

CHF 41.90

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.

# 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 13.90

## ***Hydraulic Reservoir***

Tiramisu with grappa grapes compote

Tiramisu mit Grappa - Traubenkompott 1,2,4

CHF 14.90

## ***Caribbean Island Hopper***

Exotic fruit salad with palm tree sugar and coconut milk, served with passion fruit sorbet

Exotischer Fruchtsalat mit Palmzucker und feiner Kokosmilch, dazu Passionsfruchtsorbet 4

CHF 14.90

## ***Ballon***

White espresso panna cotta with sour cherry compote

Weisses Espresso Panna Cotta mit Sauerkirschenkompott 2,4

CHF 15.90

## ***Pilotäabzeiche***

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

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

CHF 16.90

## ***Sweet Day - Night Boundary***

Dark and white Toblerone chocolate mousse with seasonal fruits

Weisses und dunkles Toblerone - Mousse mit Saisonfrüchten 2,4

CHF 16.90



# SMOOTH LANDINGS

## **Gletscherlandig**

A choice of sorbets in a porcelain dish with fresh fruits

Kleine Sorbet - Variation in der Porzellanschale serviert, garniert mit frischen Früchten 4

CHF 16.90

## **Happy Landing**

Chestnut - Vermicelli served with cherries, Meringue, Vanilla ice cream

Vermicelles serviert mit roten Herzkirschen, Meringue und Vanille-Glacé 1,2,4

CHF 16.90

## **Ping - Pong - Flug**

Children's ice cream, your choice of 1 scoop of ice cream with whipped cream, smarties and chocolate „coin“

Kinder - Coup, 1 Kugel Glacé nach Wahl, Rahm, Smarties und Schoggitaler 1,2,4

CHF 7.90

## **Severe Icing**

chocolate / vanilla / pistachio / mocca / strawberry / cinnamon

plum / passion fruit / pear

Schokolade / Vanille / Pistazie / Mocca / Erdbeere / Zimt

Zwetschge / Passionsfrucht / Birne 1,2,4

CHF 6.90

additional whipped cream

zusätzlich Rahm 2

# 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, Schlieren

## **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  
Schweinefleisch  
Rindfleisch  
Heuschrecken  
Hirsch  
Ente  
Känguru

Wildfang, Meerwasser, Mittlerer Westpazifik, FOS zertifiziert, TK  
Schweiz  
Vietnam, Zucht, Meerwasser, TK  
Schweiz  
Schweiz  
Schweiz  
Zucht Österreich  
Neuseeland  
Frankreich  
Australien

## **Backwaren:**

Bäckerei Fleischli, Niederglatt  
Archer Beck / Römer Cafe, Arch

## **Milch- und Tiefkühlprodukte:**

Gmür AG, Zürich

## **Asiatische Spezialitäten:**

George Weiss AG, Fahrweid

## **Getränkeliieferant:**

Falken AG, Schaffhausen  
Landolt Weine AG, Zürich

## **Frische Pasta:**

Pasta Capo Ernesto, Rümlang  
Domino Food AG, Zuzwil