

Take off

Three Greens



Knackiger Saison-Blattsalat an wahlweise
französischem oder italienischem Dressing

*Crispy green seasonal salad with optionally
French or Italian dressing*

CHF 15.90

Light & variable Winds



Gemischter Salat mit Kernen an wahlweise
französischem oder italienischem Dressing

*Mixed salad with seeds and optionally
French or Italian dressing*

Vorspeise

CHF 16.90

Hauptgang

CHF 28.00

Crew Bags



Samosas. Original indische, gebackene
Teigtaschen mit einer herzhaften
Gemüsefüllung, serviert mit Mango -
Papayachutney & Joghurt-Preiselbeerdip

*Indian style deep fried pastries stuffed with
spicy vegetables, served with a mango-papaya
chutney & yogurt-cranberrydip*

CHF 18.90

Glutenfreies Brötchen

Backzeit 10min

Glutenfree bread

Baking time 10min

CHF 2.50

Cruise Delights

Veget Air India



Indisches Gelberbsen - Daal mit gerösteter Auberginen - Raita, Parfumreis und Papadam
Indian yellow peas - daal, served with roasted eggplant raita, perfume rice and poppadom

CHF 38.50

Bird Strike

Scharfes, rotes Thaicurry mit Poulet (CH) und frischem Gemüse, als Beilage Jasmin Reis
Spicy red Thai chicken curry served with vegetables and jasmine rice

CHF 39.90

Ilyushin 14

Rinds-Tatar (CH), überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit knusprigen Weissbrotscheiben

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

CHF 42.50

optional Portion Pommes Frites

optinal with french fries

CHF 8.90

Mittelholzer's Favourite

Zartes Kalbfleischgeschnetzeltes (CH) an Champignonrahmsauce serviert mit feiner Butterrösti

Tender stripes of veal in a creamy mushroom sauce served with fine hash browns

CHF 43.90

Bröselflieger

Paniertes Kalbsschnitzel (CH) in Butter gebraten mit Preiselbeeren und Pommes Frites

Breaded veal escalope „Vienna" served with cranberries and french fries

CHF 46.50

All Nippon Maguro



Kurz angebratenes Thunfischsteak (VT) (Sushi style) mit zweifarbiger Sesam Kruste, Wasabischaumsauce, Jasmin Reis und Spinat mit Shitake Pilzen

Seared tunasteak (sushi style), with a sesame crust served with jasmine rice, wasabi sauce and sauted spinach with shiitake mushroom

CHF 45.90

Smooth Landings

Flying Diamond



Crema Catalana Spanische Crème mit delikater
Zuckerkruste

Spanish custard with a delicious sugar topping

CHF 16.90

Smooth Touchdown in Kastrup

Coupe Dänemark, Vanilleeis, heisse
Schokoladensauce

*Coupe Denmark, Vanilla ice cream, hot
chocolate sauce*

CHF 14.90

optional als Romanoff, mit

optional as Romanoff,

mit marinierten Erdbeeren

with marinated strawberries

CHF 1.50

Sweet Day-Night Boundary



Weisses und dunkles Toblerone - Mousse mit
Saisonfrüchten

*Dark and white Toblerone chocolate mousse
with seasonal fruits*

CHF 17.90

Severe Icing

Schokolade, Vanille, Mokka, Erdbeer,
Stracciatella, Haselnuss, Kirsche, Mango,
Zitrone

*chocolat, vanilla, mocca, strawberry,
stracciatella, hazelnut, cherries, mango, lemon*

pro Kugel / Scoop CHF 7.90

weitere Kugel / additional scoop CHF 4.00

optional zusätzlich Rahm

additional whipped cream CHF 1.50

optional warme Schokoladensauce

additional warm chocolate sauce CHF 2.50

Legende

	Vegetarisch	<i>Vegetarian</i>
	Vegetarisch möglich	<i>Vegetarian possible</i>
	Vegan	<i>Vegan</i>
	Vegan möglich	<i>Vegan possible</i>
	Laktosefrei	<i>Lactose-free</i>
	Laktosefrei möglich	<i>Lactose-free possible</i>
	Glutenfrei	<i>Gluten-free</i>
	Glutenfrei möglich	<i>Gluten-free possible</i>

Unsere Crew informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Our crew will gladly inform you about allergenic ingredients in our dishes.

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

A change of side dish will result in an additional charge of CHF 3.50 due to the changed value of the dish. Thank you for your understanding.