

Dine around the World Frankreich

Start im Gelände



Bärlauch - Joghurt Terrine, Frühlingsalat mit knackigen Radiesli und Sprossen

Wild garlic yogurt terrine, spring salad with crunchy radishes and sprouts

CHF 17.90

+ Schottischer Rauchlachs

+ *Scottish smoked salmon*

CHF 5.00

+ Parmaschinken Negroni

+ *Parma ham Negroni*

CHF 5.00

Hasestrick Súppli



Bärlauchschaumsuppe mit Wachtelei und Croûtons

Wild garlic foam soup with quail egg and croutons

CHF 15.90

De kip is geland

Maispoulardenbrüstchen (F) an Sauce Hollandaise, Bärlauch-Spätzli und Frühlingsgemüse

Corn-poulard breast (F) with hollandaise sauce, wild garlic spaetzle and spring vegetables

CHF 38.90

Take off

Three Greens



Knackiger Saison-Blattsalat an wahlweise
französischem oder italienischem Dressing

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

CHF 11.90

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 14.90

Hauptgang CHF 28.00

Start im Gelände



Bärlauch - Joghurt Terrine, Frühlingssalat mit
knackigen Radiesli und Sprossen

*Wild garlic yogurt terrine, spring salad with
crunchy radishes and sprouts*

CHF 17.90

+ Schottischer Rauchlachs

+ *Scottish smoked salmon* CHF 5.00

+ Parmaschinken Negroni

+ *Parma ham Negroni* CHF 5.00

Hasestrick Súppli



Bärlauchschaumsuppe mit Wachtelei und
Croûtons

*Wild garlic foam soup with quail egg and
croutons*

CHF 15.90

Volare



Randenravioli mit Parmesan-Ricottafüllung,
Safranschaum und Salbeichips

*Beetroot ravioli with parmesan and ricotta filling,
saffron foam and sage chips*

Vorspeise CHF 19.50

Hauptgang CHF 34.00

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

Zwischenlandung in unserer Sim Academy

20 Minuten Flug mit einem unserer Flug-Simulatoren. Dienstag-Samstag je nach Verfügbarkeit möglich. Fragen Sie einfach unsere Crew!

20 minutes flight with one of our flight simulators. Possible from Tuesday-Saturday depending on availability. Ask our crew!

CHF 49.50

Fotobox / Photo booth

Halte die Erinnerung fest und mache ein Foto mit unserer Fotobox.

Hold on to memories. Take a picture with our photo box.

Gratis / Free

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 38.90

Bird Strike

Scharfes, rotes Thaicurry mit Poulet und frischem Gemüse, als Beilage Jasmin Reis

Spicy red Thai chicken curry served with vegetables and jasmine rice

CHF 39.90

Planted Bird Strike



Scharfes, rotes "planted.chicken" Thaicurry mit frischem Gemüse, als Beilage Jasmin Reis

Spicy red "planted.chicken" Thai curry served with vegetables and jasmine rice

CHF 39.90

Ilyushin 14

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

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

CHF 42.90

+ mit Pommes Frites

+ *with french fries*

CHF 8.90

Mittelholzer's Favourite

Zartes Kalbfleischgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert mit feiner Butterrösti

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

CHF 43.90

+ mit Gemüse

+ *with vegetables*

CHF 6.00

Bröselflieger

Kalbsschnitzel «Wiener Art» mit Preiselbeeren und Pommes frites

Veal escalope «Vienna» served with cranberries and French fries

CHF 46.90

+ mit Gemüse

+ *with vegetables*

CHF 6.00

All Nippon Maguro



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

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

CHF 45.90

Volare



Randenravioli mit Parmesan-Ricottafüllung, Safranschaum und Salbeichips

Beetroot ravioli with parmesan and ricotta filling, saffron foam and sage chips

Vorspeise

CHF 19.50

Hauptgang

CHF 34.00

De kip is geland

Maispoulardenbrüstchen (F) an Sauce Hollandaise, Bärlauch-Spätzli und Frühlingsgemüse

Corn-poulard breast (F) with hollandaise sauce, wild garlic spaetzle and spring vegetables

CHF 38.90

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.

Wenn nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Without any other declaration, we serve Swiss meat.

Brot deklaration:

Tischbrötchen und Baguettes aus der Schweiz

Bread declaration:

*Table bread and baguettes from Swiss
Butter toast from Austria*

Eine Beilagenänderung hat aufgrund des Mehraufwandes einen Aufpreis von CHF 3.50 zur Folge.

A change of side dish will result in an additional charge of CHF 3.50 for the additional