

Take off

Three Greens



Knackiger Saison-Blattsalat an wahlweise
französischem oder italienischem Dressing

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

CHF 14.90

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 15.90

Hauptgang CHF 24.90

Precooler



Gelbe „Gazpacho“ mit Paprika, Mais und Gurke

*Yellow „Gazpacho“ with pepper, corn and
cucumber*

CHF 16.90

Crew Bags



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

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

CHF 15.90

Glutenfreies Brötchen

Glutenfree bread

CHF 1.50

Cruise Delights

Volare



Vegane Tofu-Spinatravioli an Tomaten-Kräutersauce und Pinien

Vegan tofu-spinachravioli on tomatoherbsauce and pinenuts

Vorspeise CHF 21.90

Hauptgang CHF 32.90

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 34.90

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 37.90

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 39.90

optional Portion Pommes Frites

optinal with french fries CHF 7.90

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 40.90

Bröselflieger

Paniertes Kalbsschnitzel (CH) in Butter gebraten mit Preiselbeeren und Pommes Frites
Breaded veal escalope „Vienna“ served with cranberries and french fries

CHF 44.90

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

U.V.O.



Hausgemachter Seitan vom Smoker, BBQ Sauce, serviert mit Bohnensalat und Sommer „Coleslaw“

Homemade smoked seitan, homemade BBQ sauce, served with colorful bean salad and summer coleslaw

CHF 35.90

optional Portion Pommes Frites

optional eine kleine Portion

CHF 7.90

Smoke Detector



Beef ribs (Federstück, CH) vom Smoker, BBQ Sauce, serviert mit Bohnensalat und Sommer „Coleslaw“

Smoked beef ribs, homemade BBQ sauce, served with beansalad and summer coleslaw

CHF 39.90

optional Portion Pommes Frites

optional with french fries

CHF 7.90

Smooth Landings

Flying Diamond



Crema Catalana. Spanische Crème mit delikater Zuckerkruste

Spanish custard with a delicious sugar topping

CHF 14.90

Pilotäbzeiche

Warmes Schokoladenkuchlein mit Sauerrahmglacé und frischen Beeren

Lukewarm chocolate-cake with sour cream icecream and fresh berries

CHF 16.90

Sweet Day-Night Boundary



Weisses und dunkles Toblerone - Mousse mit Saisonfrüchten

Dark and white Toblerone chocolate mousse with seasonal fruits

CHF 16.90

Coupe Airbag



Kugel Vanille-, Schokolade-, Erdbeerglacé mit Rahm, Marshmallow, Erdbeer- und Karamelsauce

Scoop of vanilla, chocolate, strawberry ice cream with whipped cream, marshmallow, strawberry and caramel sauce

CHF 15.00

Gletscherlanding



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

A choice of sorbets, served in a porcelain dish with fresh fruits

CHF 16.90

Severe Icing

Schokolade, Vanille, Mokka, Erdbeer, Pistazie, Sauerrahm, Cassis, Zitrone, Passionsfrucht

Chocolate, Vanilla, Mocca, Pistachio, Strawberry, Sour-cream, Cassis, Lemon, Maracuja

pro Kugel / Scoop	CHF	7.90
weitere Kugel / additional scoop	CHF	4.00
optional zusätzlich Rahm		
<i>additional whipped cream</i>	CHF	1.50
optional warme Schokoladensauce		
<i>additional warm chocolate sauce</i>	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.