

Captain's Dinner

Menus & Getränkeauswahl

Menus

Frühling (März – Mai)

Saisonale Blattsalate mit Käse-Blätterteigstange und Cherrytomaten, an einem Joghurt-Dressing

Gebratene Pouletbrust an einer Kräutersauce, serviert mit Penne und Grüner Spargel

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

Vegetarische Variante

Penne mit Spargeln und Kräutersauce



Sommer (Juni – August)

Sommersalat mit Mango und frischen Kräutern, an einem Joghurt-Dressing

Schweinsnierstück aus dem Ofen, auf Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Zitronen Mascarpone Creme mit Beeren

Vegetarische Variante

Kartoffelgratin serviert mit Sommergemüse aus dem Ofen



Herbst (September – November)

Kürbissuppe mit Blätterteigstange

Wild-Pfeffer mit Butterspätzli, Rotkraut und Marroni

Tiramisu klassisch

Vegetarische Variante

Herbstteller mit Butterspätzli, Rotkraut und Marroni



Winter (Dezember – Februar)

Tomatensuppe mit Croutons

Pouletwürfel Zürcher Art mit Mini Kartoffelrösti

Tobleronenmousse und Früchte

Vegetarische Variante

Mini Kartoffelröste an Pilzrahmsauce, serviert mit frischen Kräutern



Captain's Dinner

Menus & Getränkeauswahl

Getränke

Inbegriffen

5 dl Valser (mit/ohne Kohlensäure) oder ein Süssgetränk (33 cl)

2 dl Weiss- oder Rotwein

1 Kaffee, Espresso oder Tee

Weisswein

Pinot Grigio Collio DOC

Pinot Grigio | Conti Formentini, Friuli (IT)

Rotwein

Primoduca Primitivo di Manduria DOP

Primitivo | Vinicola, Mediterranea, Apulien (IT)



Flughafen Zürich