

# Captain's Table

## 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



## Flughafen Zürich

# Captain's Table

## 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)

Epesses Blonnaisses

Chasselas | J&M Dizerens, Waatland (CH)

#### Rotwein

Primoduca Primitivo di Manduria DOP

Primitivo | Vinicola, Mediterranea, Apulien (IT)

Grands Vins du Maraudeur AOC

Syrah | Cordonier & Lamon, Wallis (CH)



## Flughafen Zürich