





Winter

Original „Suure Mocke“ CH 3 Wochen eingelegt in kräftigem Rotweinsud dazu hausgemachter Kartoffelstock	29.50
Saftiges Herren Siedfleisch CH nach Art des Chefs auf Markknochen mit Salzkartoffeln und feiner Meerrettichsauce (Wartezeit 20 min)	31.50
Geschmorte Kalbshaxe CH Cremolata mit Mascarpone Polenta	34.50
Grosses Kalbsschnitzel CH paniert mit Preiselbeeren und Zündholzkartoffeln	39.50
Caramelisiertes Sauerkraut mit Falkensteiner Durwurst aus dem Aargau mit Salzkartoffeln	24.50
 Winterliches Gemüserisotto	21.50

Vorspeisen


Nüsslisalat Brotcrôutons 	10.50	
mit Ei & Brotcrôutons	11.50	
mit Speck CH & Brotcrôutons	13.00	
Nüsslisalat «Grossmutter Art»	15.50	
<i>Ei, Speck und Champignons</i> & Brotcrôutons		
Bunter Blattsalat	8.50	
Gemischter Salat 	11.50	
Caesar Salat mit Brotcrôutons und Parmesan 	15.50	
mit Speck CH	17.50	
mit Poulet**THI	26.50	
Rauchlachstoast	12.50	
Crevetten**THI Cocktail mit Toast und Butter	18.50	
Rindstatar CH mit Toast und Butter 80g / 160g	22.50	32.00
Halbes Dutzend Schnecken* gratiniert	14.50	



Suppen

Ländliche Gemüsesuppe mit Käse und Grissini	10.50
Rote Randensuppe mit Sauerrahm	10.50
mit Rohschinkenwürfeli CH	11.50
Weincremesuppe mit Prosecco und Knoblauchcroûtons	11.00
mit Wienerli CH	16.50
Tagessuppe	6.00

Immer wieder gut


Schweinsbratwurst CH mit Zwiebelsauce	14.00
mit Rösti	19.50
Schweinsschnitzel CH an Champignonrahmsauce mit Nudeln	25.00
Schweinsschnitzel CH paniert mit Pommes frites	22.50
Pouletgeschnetztes*THI an Currysauce mit Früchten und Reis	22.00
Kalbs Cordon bleu CH mit Pommes frites und Gemüse	39.50
Kalbsgeschnetztes CH «Zürcher Art» mit Butterrösti	38.50
Kalbsschnitzel CH Champignonrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	32.50
Rindsentrecôte*UR an Sauce Béarnaise mit Kroketten und Gemüse	38.50
Rindsfilet* UR an Pfeffersauce mit Streichholzkartoffeln und Gemüse	44.00
Lammfilet* NZL Provençale mit Bratkartoffeln und Gemüse	32.50
Egli-Knusperli EU mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	23.50
Eglifilet EU an Weissweinsauce und Gemüsereis	33.00
Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt garniert	19.50
mit gemischtem Salat oder Gemüse	
 Rösti mit Käse und Spiegelei	13.50
Spätzlipfanne mit Rahmsauce und Gemüse	15.00
Speckrösti CH mit Käse und Spiegelei	15.50
Spätzlipfanne mit Speck und Cervelat CH, Rahmsauce & Gemüse	22.00
Spätzlipfanne mit Schweinsfilet CH, Rahmsauce & Gemüse	35.00

Spezial Gütesiegel der Firma Fidelio Biofreiland AG für Fleisch aus biologischer Landwirtschaft


Fidelio geschnetztes Schweinsläberli CH mit Rösti	19.50
Fidelio Schweinskotlette CH (mit Schwarte) natur mit Brot	26.00
Kalbskopf CH an Rotweinsauce und Salzkartoffeln	22.50
Kutteln CH an Tomaten- oder Weissweinsauce mit Salzkartoffeln	22.50




Pasta

Spaghetti „Carbonara“ mit Speck CH	19.00	22.50
Spaghetti „Bolognese “ CH	19.00	22.50
 Spaghetti „aglio, olio e peperoncino“	17.00	20.50
Spaghetti „Napoli“	17.00	20.50

Burgers (aus Schweizer Rindfleisch)

Pilotenburger Black Angus Beef CH 180g		23.50
Käse, Speck, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Hot Barbecue Sauce und Ketchup		
Cockpitburger CH		13.50
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hot Barbecue Sauce und Ketchup		
Doppeldecker CH		17.00
Käse, Speck, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hot Barbecue Sauce und Ketchup		
Cheeseburger CH		16.00
Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Hot Barbecue Sauce und Ketchup		
zusätzlich Pommes frites oder bunter Salatgarnitur	5.50	
Vegi Burger		13.50
 Falafel, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hot Barbecue Sauce und Ketchup		
Vegi Burger mit Käse		16.00
Falafel, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hot Barbecue Sauce und Ketchup		

Für de Gluscht oder Zwüschedüre

Handy Toast mit Schinken*** H und Käse	8.50	
Wienerli CH mit Brot	9.50	
Portion Pommes frites mit Ketchup	9.00	
Halbes Dutzend Pouletflügeli CH mit Pommes frites oder Salat	19.50	
Sandwiches mit Hausbrot CH	8.00	
Vorderschinken, Salami, Fleischkäse oder Käse		
Bündnerfleisch CH Sandwich mit Hausbrot	11.00	
 Salatteller mit Ei	18.50	
Wurstsalat einfach CH / garniert	14.50	18.50
mit Rösti	19.50	
Wurst-Käsesalat CH einfach / garniert	17.00	21.00
mit Rösti	22.00	
Thonsalat** THI einfach / garniert	17.00	21.00
Portion Bündnerfleisch CH mit Hobelkäse	29.00	



Fleisch-Deklaration

Herkunft

Lamm	AU Australien* / NZL Neuseeland*
Rind	UR Uruguay*
Poulet	THI Thailand** / BRA Brasilien*
Schwein Schinken	H Ungarn***
Schwein	CH Schweiz
Fisch & Krustentiere	VN Vietnam*** / D Deutschland / EU Binnengewässer

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

** Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Auskunft über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern

Raumangebot

In gepflegtem Ambiente geniessen Sie in unserem Säali die kulinarischen Köstlichkeiten des Hauses, welche Ihnen und Ihren Gästen bestimmt noch lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Sei es zum Lunch über die Mittagszeit mit Geschäftsleuten oder am Abend zum gemütlichen Dinner mit Freunden und Familie – wir bieten Ihnen ein kulinarisches Erlebnis.

Unser Säali eignet sich hervorragend für Anlässe wie Firmenessen, Hochzeiten oder andere festliche Ereignisse. Mit 80 Tischplätzen finden Sie in dieser Räumlichkeit bequem Platz.

Gerne helfen wir Ihnen, Ihren Anlass zu planen. Verlangen Sie einfach unsere Menüvorschläge sowie die Getränkekarte, wir beraten Sie gerne.

Der Flugplatz verfügt über grosszügige Schulungsräume mit Platz für 10 bis 60 Teilnehmer. Die Räumlichkeiten können den verschiedenen Bedürfnissen angepasst werden.

Reservation unter 056 464 40 40.

Kontakte

Restaurant Cockpit Birrfeld
Regionalflugplatz Birrfeld
CH-5242 Lupfig

Telefon +41 (0)56 444 82 20
Telefax +41 (0)56 444 82 85
restaurant@cockpit-birrfeld.ch

Öffnungszeiten

Montag – Samstag 08.30 Uhr bis 22.30 Uhr
Sonntag 08.30 Uhr bis 21.30 Uhr

durchgehend warme Küche
Montag – Samstag 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr
Sonntag 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr