



Kalbsschnitzel paniert mit Preiselbeeren, Gemüse und Pommes frites			42.00		
Pouletpiccata mit Champignons auf Tomatenspaghetti		26.00	29.50		
Veggie	Chäshörnli mit Röstzwiebeln und hausgema	achtem Apfelmus		22.50	
Veggie	Wintersalat mit frischen Feigen, Trauben, g hausgemachten Falafel und Sauerrahmsauc		en,	25.50	
Veggie	Rösti mit Käse und Spiegelei		17.50	21.50	
Speck	rösti mit Käse und Spiegelei		20.50	24.50	
Veggie	Spätzlipfanne mit Champignonrahmsauce	und Gemüse		20.00	
Spätzl	ipfanne mit Speck und Cervelat, Champigno	nrahmsauce & Gemü	ise	26.50	
Wolfs	barschfilet <sup>TR</sup> auf gebratenen Gemüsenudelr	n mit Ei		38.50	
Vorsp	peisen				
Veggie	Nüsslisalat mit Brotcroûtons		11.50		
mit Ei und Brotcroûtons 13.50					
Nussli	salat «Grossmutter Art» Ei, Speck, Champigi	nons und Croutons	18.50		
Veggie	Bunter Blattsalat		9.50		
	Gemischter Salat		12.50		
Rindst	tatar mit Toast und Butter 8	0g / 160g	25.50	33.00	
Supp	en				
Veggie	Aargauer Weissweinsuppe mit Brotcroûto	ns	12.00		
Tages	suppe		7.00		
Pasta	1				
Spaghetti «Spezial» mit Pouletbruststreifen an leicht scharfer Tomatensauce		28.00			
	etti Bolognese		22.00	26.00	
Veggie	Spaghetti "aglio, olio e peperoncino"		19.00	23.00	
	Spaghetti "Napoli"		17.50	21.50	



<b>Immer</b>	WIDE	10r	σiit
	WICL	101	Eut

Fleischkäse gebraten mit Spiegelei und Pommes frites		22.00
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti		22.00
Geschnetzelte Schweinsläberli mit Rösti		22.00
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nudeln	25.50	29.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	24.00	28.00
Pouletgeschnetzeltes «Casimir» im Reisring mit Früchten garniert	25.00	29.00
Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse		44.50
Rindsentrecôte mit Kräuterschaum, Rösti-Kroketten und Gemüse		41.00

## Fitnessteller mit gemischtem Salat

Pouletbrust mit Kräuterschaum		28.00
Schweinsschnitzel paniert	24.00	28.00
Kalbs Cordon bleu		43.00
Kalbspaillard mit Kräuterschaum		39.00
Rindsentrecôte mit Kräuterschaum 200g		39.00
Halbes Dutzend Pouletflügeli mit Sweet-Chilisauce		22.50
Fisch-Knusperli DE mit Tartarsauce	24.50	30.50
Wolfsbarschfilet TR gebraten		37.50
Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt und Sweet-Chilisauce		21.50

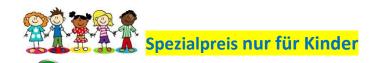
### **Burger** aus Schweizer Rindfleisch

Cockpitburger	16.00
Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Hot Barbecue Sauce (scharf) und Ketchup	
Cheeseburger	18.50
Käse, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln, Hot Barbecue Sauce (scharf) und Ketchup	
Cheeseburger mit Speck	19.50
Käse, Speck, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Hot Barbecue Sauce (scharf) und Ketchup	
Vegi Burger	16.00
Falafel, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Hot Barbecue Sauce (scharf) und Ketchup	
Vegi Cheeseburger	18.50

Falafel, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Hot Barbecue Sauce (scharf) und Ketchup

zusätzlich Pommes frites oder bunter Salatgarnitur

7.00





9.50 / 12.50

<b>Vorspelse Knabbergemüse</b> Rüebli, Gurken und Cherrytomaten  *****	5.50
Kinder-Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	12.50
Kinder-Schweinsschnitzel Champignonrahmsauce und Nüdeli	13.50
Kinder-Chicken Nuggets mit Pommes frites	11.50

Kinder-Fischstäbli AK mit Pommes frites 11.50 11.50

Kinder-Geflügel-Wienerli mit Pommes frites





# 7.00

### Für de Gluscht oder Zwüschedüre

Tur de Glascife oder Zwaschedare	
Handy Toast mit Trutenschinken H*** und Käse	9.00
Päärli Geflügel-Wienerli mit Brot	10.50
Portion Pommes frites	9.50
½ Portion Pommes frites	7.00
Sandwiches mit Hausbrot	9.50
Hinterschinken, Salami, Fleischkäse oder Käse	
Sandwiches mit Hausbrot gemischt	10.50
Bündnerfleisch Sandwich mit Hausbrot	12.50
Zvieri Plättli (Hinterschinken, Salami, Fleischkäse, Speck, Käse und Bündnerfleisch	h) <b>24.50</b>

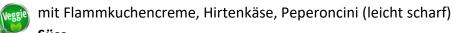
Salatteller mit Ei	20.50
Wurstsalat einfach	16.00
Wurstsalat garniert mit verschiedenen Salaten	20.00
Wurstsalat mit Rösti	22.00
Wurst-Käsesalat einfach	18.50
Wurst-Käsesalat garniert mit verschiedenen Salaten	22.50
Wurst-Käsesalat mit Rösti	24.50



Original Elsasser Art	16.00	
mait Flamamalii iahamamamaa Cmaali	ما م	

mit Flammkuchencreme, Speck, Zwiebeln

Griechische Art	19.00



Süss 18.50

mit Flammkuchencreme, süss mit Apfel, Rosinen und Zimt-Zucker



### Fleisch-Deklaration Herkunft

Kalb, Rind, Poulet, Schwein CH Schweiz
Trutenschinken-Handy Toast H Ungarn\*\*
Wolfsbarschfilet TR Türkei Zucht

Fischknusperli DE Deutschland Binnenfischerei

Fischstäbli AK Alaska Wildfang
Thon THI Thailand\*\* Wildfang

Spiegelei CH Freiland

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

### Kontakte

Restaurant Cockpit Birrfeld Regionalflugplatz Birrfeld CH-5242 Lupfig

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

### Öffnungszeiten

Montag – Samstag 08.30 Uhr bis 22.30 Uhr Sonntag & *Feiertage* 08.30 Uhr bis 21.30 Uhr durchgehend warme Küche

Montag – Samstag 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr Sonntag & Feiertage 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr



# Öffnungszeiten über die Festtage 2025

Mittwoch, 24.12.2025 Heiligabend 8.30 -16.00 Uhr Donnerstag, 25.12.2025 Weihnachten 8.30 -16.00 Uhr 26.12.2025 Stephanstag 8.30 -16.00 Uhr Freitag, Mittwoch, 31.12.2025 Silvester 8.30 -16.00 Uhr geschlossen Donnerstag, 01.01.2026 Neujahr

<sup>\*</sup> Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

<sup>\*\*</sup> Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.