

upperdeck

Restaurant • Bar • Grill

Welcome

ALL OVER THE WORLD

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem
Restaurant – Bar – Grill upperdeck.

Verbinden Sie die Faszination des Fliegens
mit einer kulinarischen Weltreise.

Vom bewährten Schweizer Klassiker bis zu
international inspirierten Eigenkreationen.

Das Herzstück unserer offenen Küche ist der Grill,
darauf werden unsere Gerichte «à la minute»
für Sie zubereitet.

Entspannen und geniessen Sie im
upperdeck Ihre kulinarische Weltreise.

We welcome you to our
restaurant-bar-grill upperdeck.

Enjoy the fascination of flying and join us on a
culinary journey around the world.

From the traditional classics of Swiss cuisine
to our own international culinary delights.

The grill is the heart of our open kitchen.
Here everything is grilled
«à la minute» right before your eyes.

Relax and indulge in your culinary
journey in the upperdeck.

SOMETHING FOR EVERYONE



Glutenfrei
Gluten-free



Vegetarisch
Vegetarian



Laktosefrei
Lactose-free



Kein Schweinefleisch
No pork

Trotz sorgfältiger Arbeitsweise können Spuren von Allergenen auch auf andere Lebensmittel übertragen werden.
We take great care in the preparation of our dishes. However, traces of allergens may be transferred to other foods.

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.
All prices in CHF incl. VAT

FEIERN SIE BEI UNS

Events im upperdeck und in vielen weiteren Locations am Flughafen.

Weitere Infos:



upperdeck

CONTINENTAL BREAKFAST

Das Frühstück wird Ihnen bis 11 Uhr serviert.

Breakfast is served until 11am.

Starten Sie Ihren Tag mit unserem köstlichen Frühstücksangebot, das Ihnen Energie und Genuss für den ganzen Tag bietet!

Start your day with our delicious breakfast offering, which will give you energy and enjoyment for the whole day!

Only for you – Breakfast Menu

1 warmes Getränk nach Wunsch, Butter-Gipfeli, Hausbrot, Konfitüre, Butter und Honig

1 hot drink of your choice, butter croissant, homemade bread, jam, butter and honey

12.90

Feine Eierspeise | Egg Dishes

Rührei | 2 Spiegeleier scrambled eggs | 2 fried eggs 8.90 Pro Gericht | Each dish

Add-Ons

Schinken ham + 3.90

Speck bacon + 2.90

Buttergipfeli butter croissant 2.90

Birchermüesli mit Waldbeeren Birchermuesli with wild berries 5.90

Orangensaft orange juice 2 dl 6.90





PROSECCO BRUNCH

every sunday from 9 am



Zmorge

Gipfeli/Brötli/Brioche toast, Konfi/Nutella/Honig/Butter,
Birchermüesli, Fruchtsalat, Joghurt mit Beeren
croissant/bread/brioche toast, jam/nutella/honey/butter,
Bircher cereal, fruit salad, yoghurt with berries

Hauptgang

Mini-Burger, Speck/Schinken, Eierspeisen (Rührei/Spiegelei), Pouletbrust,
Mini-Fleischspiesse vom Grill, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
mini burger, bacon/ham, egg dishes (scrambled/fried egg), chicken breast,
mini meat skewers from the grill, grilled vegetables, rosemary potatoes

Dessert

Glace divers, Tiramisu, Apfelkuchen
ice cream, tiramisu, apple pie

Beverages

Sekt/Cüpli, Orangensaft, Kaffee/Tee, Heisse Ovo/Caotina
sparkling wine, orange juice, coffee/team, hot ovo/caotina

Angebot gültig ab 2 Personen
offer available for 2 or more persons

COCKTAILS

GIN COCKTAILS

Negroni

Gin, Campari, Martini Rosso

20.00

Gin Mule

Gin, Ginger Beer, Zitronensaft, Zuckersirup

Gin, ginger beer, lemon juice, sugar syrup

20.00

Upperdeck 75

Gin, Prosecco, Zitronensaft, Zuckersirup

Gin, prosecco, lemon juice, sugar syrup

20.00

COCKTAILS

Pimm's No 1

Pimm's No. 1, Zitrone, Orange, Gurke, Ginger Ale, Minze

Pimm's No. 1, lemon, orange, cucumber, ginger ale, mint

16.50

Cosmopolitan

Vodka, Orangenlikör, Cranberrysaft, Limettensaft

Vodka, orange liqueur, cranberry juice, lime juice

15.50

Aperolski

Aperol, weisser Rum, Zitronensaft, Zuckersirup,

Limette, Rohrzucker

Aperol, white rum, lemon juice, sugar syrup,

lime, cane sugar

15.50

EVERGREENS

Aperol Spritz | 15.50

Hugo | 15.50

Campari Orange | 16.50

Caipirinha | 16.50



COCKTAILS ALCOHOL-FREE

Orange Cooler

Orangensaft, Zuckersirup
und Ginger Ale

Orange juice, sugar syrup
and ginger ale

10.90

Pelikan

Grapefruit-, Ananas- & Zitronensaft
mit Limettensirup

Grapefruit-, pineapple- & lemon juice
with lime syrup

10.90

Lima Kiss

Cranberry- & Ananassaft,
Orangen und Limetten

Cranberry & pineapple juice,
oranges and limes

10.90

upperdeck

SPECIALITIES

SALADS

Garten-Salat

Saisonaler Salatmix mit Hausdressing
seasonal mixed salad with homemade dressing
8.90

Caprese-Salat

Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
tomatoes with buffalo mozzarella and fresh basil
als Vorspeise 12.90
als Hauptgang 24.90

Upperdeck's Caesar Poulet Salat

Eisberg- und Lattichsalat, Ei, Pouletbrust, Speck,
italienischer Hartkäse und Crostini
Iceberg- and romaine lettuce, egg, chicken
breast, bacon, italian cheese and crostini
24.90



ADD-ONS

Poulet chicken	+ 6.90
Speck bacon	+ 2.90
Lachs salmon	+ 5.90
Crevetten shrimps	+ 8.00



Beefsteak Tatar Classic

Gewürztes Schweizer Rindstatar
mit Toastbrot, Butter und Pommes
Finely seasoned Swiss premium beef tartare
with toast, butter and fries
29.90

ADD-ONS

Cognac + 3.90
Whiskey + 3.90
Calvados + 3.90

PASTA & RISOTTO

Zitronen-Risotto

mit Büffelmozzarella und Cherrytomaten
with buffalo mozzarella and cherry tomatoes
23.50

Pappardelle con Salmone

mit Zucchini, Cherrytomaten und Lachs
with Zucchini, cherry tomatoes and salmon
28.50

Spaghetti Carbonara

mit gebratenem Speck, Ei, Rahm
und italienischem Hartkäse
with fried bacon, egg, cream
and italian cheese
23.50

BURGERS



Wir bieten Ihnen 168 g Swiss Prime Beef Burger aus hochwertigem Schweizer Fleisch – frisch zubereitet und mit köstlichen Toppings serviert. Ob klassisch, kreativ oder als knuspriger Chicken Burger für unsere „Chicken Lovers“, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Freuen Sie sich auf beste Qualität und ein unvergleichliches Geschmackserlebnis!

We offer you 168g Swiss Prime Beef burgers made from high-quality Swiss meat – freshly prepared and served with delicious toppings. Whether classic, creative, or as a crispy chicken burger for our „Chicken Lovers“, there’s something for everyone. Enjoy top quality and an unforgettable taste experience!

THE CRISPY

Pouletbrust mit Panko paniert,
Rucola, Cole-Slaw-Salat, Ketchup und Pommes frites

Chicken breast breaded with panko,
arugula, coleslaw, ketchup and fries

29.90

ADD-ONS

Cheddar Käse | cheddar + 2.90

Speck | bacon + 2.90

THE HAWAIIAN

SWISS PRIME Beef mit Tomaten, Speck, Salat,
grillierter Ananas, Ketchup und Pommes frites

SWISS PRIME Beef with tomatoes, bacon, salad, grilled
pineapple, ketchup and french fries

32.90

THE CLASSIC

SWISS PRIME Beef mit Tomaten,
Rucola, Senf-Essiggurken-Relish, karamellisierten
Zwiebeln, italienischem Hartkäse, Ketchup
und Pommes Frites

SWISS PRIME Beef with tomatoes,
rocket, mustard and pickle relish, caramelized onions,
italian cheese, ketchup and fries

29.90

THE CHEESY

SWISS PRIME Beef mit Raclette-Käse, Speck, Tomaten,
Eisbergsalat, Essiggurken, Zwiebeln, Ketchup
und Pommes Frites

SWISS PRIME Beef with raclette cheese, bacon,
tomatoes, iceberg lettuce, pickles,
onions, ketchup and fries

33.90

UPPERDECK'S CLUB SANDWICH

Toast, Pouletbrust, Ei, Speck, Tomaten, BBQ-Sauce,
Currymayonnaise und Pommes Frites

Toast, chicken breast, egg, bacon, tomato, BBQ sauce,
curry mayonnaise and fries

27.90

GRILL

Sirloin-Steak

Schweizer Rindsentrecôte
mit Pommes frites

Swiss entrecôte
with french fries

200 g 45.00

Schweinskotelett

mit hausgemachter Kräuterbutter

Swiss porc chops with homemade herb butter

200 g 31.50

Halloumi vom Grill

mit Ofengemüse und

Thai Lime Chutney

Grilled halloumi with baked vegetables and

Thai lime chutney

22.90

Salmon & Chilifunkel

Lachsfilet mariniert mit Chili-Paste
und Avocado

Salmon fillet marinated with chilli paste
and avocado

160 g 28.90



SIDES

Pommes Frites
French fries

Ofengemüse
Roasted vegetables

Bratkartoffeln mit Rosmarin und Meersalz
Fried potatoes with rosemary and sea salt

Weissweinsrisotto
White wine risotto

Blattspinat mit Pinienkernen
Spinach with pine nuts

Grüner Blattsalat
Green salad

jede Beilage
each side dish

+ 6.00

Rösti
Hash browns

+ 7.00

Bitte beachten Sie, dass Beilagen
nur in Kombination mit einer Hauptspeise
bestellt werden kann.

Please note that the side dish can
only be ordered to accompany the main course.

WE RECOMMEND:

Rioja Reserva DOC 

Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Bodegas Beronia | Rioja, Spanien

im Barrique ausgebaut | barrel matured

1 dl 8.90 7.5 dl 62.50

DESSERT

Kuchen und Dessertauswahl

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unser aktuelles Angebot.

Cake and dessert selection

Our staff will be happy to inform you about our current offer.

Tiramisu

Klassisch

classic

7.90

Upperdeck Iced Coffee

2 Kugeln Espresso Croquant mit heissem Espresso und Rahm

2 scoops of espresso croquant with hot espresso and cream

9.90

Upperdeck Chocolate Dream

Vanillia Ice Cream mit Rahm und Schokoladensauce

Vanillia ice cream with cream and chocolate sauce

8.90

Mövenpick Ice Cream

Vanilla Dream • Swiss Chocolate • Blueberry Cheesecake

Raspberry & Strawberry Sorbet • Espresso Croquant

1 Kugel | scoop 3.90 2 Kugeln | scoops 6.90 3 Kugeln | scoops 9.90

mit Rahm
with whipped cream

+ 1.90



upperdeck

KIDS MENU

CHF 9.90

pro Kinderteller für Kids bis 10 Jahre
per kids dish for kids up to 10 years



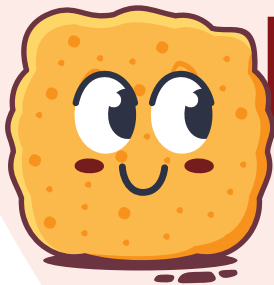
Spaghetti

GRATIS SIRUP INKLUSIV
free syrup inclusive

Burger



**chicken
Nuggets**



**chicken
breast**



APERITIFS

Martini weiss

15 % vol. | 4 cl 8.90

Aperol Spritz

15.50

Hugo

Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, mit Limette und Minze

Prosecco, mineral water, elderberry syrup, with lime and mint

15.50

Lillet Spritz, Prosecco

14.90

Campari Orange

16.50

Lima Kiss

Cranberry- und Ananassaft, Orangen und Limetten

Cranberry and pineapple juice, oranges and limes

10.50

Aperol Sour

Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup und Orangensaft

Aperol, lemon juice, sugar syrup and orange juice

14.50

THE WORLD OF GIN

SWISS GIN

TURICUM LONDON DRY GIN (ZH)

Kräuter und Zitrusnote | 42.6 % vol.
herbal and citrus note

4 cl 18.40

ITALIAN GIN

MALFY GIN ROSA

fruchtig mit langem Wacholderabgang | 41 % vol.
fruity with a long juniper finish

4 cl 16.40

GERMAN GIN

MONKEY 47 SCHWARZWALD GIN DRY GIN

würzig mit Zitrusnote | 40 % vol.
spicy with citrus notes

4 cl 18.40

ENGLISH GIN

STAR OF BOMBAY LONDON DRY GIN

Kräuter, würzig | 47.5 % vol.
herbal, spicy

4 cl 14.40

SCOTTISH GIN

HENDRICK'S DRY GIN

blumig, Zitrusnote | 41,4 % vol.
flowery, citrus note

4 cl 16.50

JAPANESE GIN

NIKKA COFFEY GIN DRY GIN

Zitrusfrüchte, Hauch von Äpfeln | 47 % vol.
citrus fruits, hint of apples

4 cl 18.40

SIGNATURE TONICS

FEVER TREE Tonic Water (GB)

20 cl 5.50

Indian

Mediterranean

Raspberry & Rhubarb

SPANISH GIN

GIN MARE DRY GIN

Kräuter- und Wacholdernote | 42,7 % vol.
herbal and juniper note

4 cl 18.40

SNACKS

PERFECT SNACK PAIRINGS

Geniessen Sie unsere köstliche Auswahl an Snacks,
die perfekt zu Ihren Lieblingsgetränken passen!

Indulge in our scrumptious selection of snacks
that perfectly complement your favorite drinks!

Oliven

mit Knoblauch
olives with garlic

5.50

Nachos

knusprige Tortilla-Chips,
überbacken mit Cheddar Käse
crispy tortilla chips topped with cheddar

8.90

Crispy Shrimps

mit Sweet & Sour Dip | 3 Stk
with a sweet and sour dip | 3 pcs

9.90

W I N E S

SPARKLING

Prosecco
Trevisio DOC

Cantina Trevigiana | Trevisio, Italien

1 dl 11.50 75 cl 80.90

Champagne Bollinger
Special Cuvée brut

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Traditionshaus Bollinger | Champagne, Frankreich

1 dl 18.90 37.5 cl 70.90 75 cl 95.00

WHITE

Pinot Grigio Collio DOC

Pinot Grigio
Conti Formentini | Friuli, Italien

1 dl 7.50 7.5 dl 49.50

Bogle Chardonnay

Chardonnay
Bogle Winery | Kalifornien, USA

1 dl 7.90 7.5 dl 54.00

Petite Arvine Maraudeur AOC

Petite Arvine
Cordonier & Lamon | Wallis, Schweiz

7.5 dl 59.90

Floreado Sauvignon Blanc DOC

Sauvignon Blanc
Cantina Andrian | Südtirol, Italien

1 dl 8.20 7.5 dl 57.00

W I N E S

ROSÉ

Re Manfredi Rosato IGT

Aglianico

Terre degli Svevi | Basilicata, Italien

1 dl 7.90 7.5 dl 55.50

Eden Sauvage Cotes AOP

Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre

Cotes de Provence | Frankreich

1 dl 7.90 7.5 dl 55.50

RED

Grands Vins du Maraudeur Syrah AOC

Syrah

Cordonier & Lamon | Wallis, Schweiz

1 dl 6.80 7.5 dl 47.00

Bogle Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon 

Bogle Vineyards | Kalifornien USA

1 dl 8.50 7.5 dl 56.00

Primoduca Primitivo di Manduria DOP

Primitivo 

Vinicola Mediterranea | Apulien, Italien

1 dl 7.20 7.5 dl 49.00

Torbae Valpolicella Ripasso

Classico Superiore DOC

Corvina, Rondinella, Corvinone 

Domini Veneti | Veneto, Italien

1 dl 8.90 7.5 dl 62.00

Rioja Reserva DOC

Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Bodegas Beronia | Rioja, Spanien

1 dl 8.90 7.5 dl 62.00

Barbaresco DOCG 2020

Nebiolo

Piemont, Italien

7.5 dl 120.00

Pinot Noir Salquenen AOC

Pinot Noir

Cordonier & Lamon | Wallis, Schweiz

1 dl 8.90 7.5 dl 62.00



im Barrique ausgebaut
barrel matured

S P I R I T S

VODKA

Grey Goose
40 % vol. | 4 cl 17.40

Belvedere
41 % vol. | 4 cl 15.40

Absolut Vodka
40 % vol. | 4 cl 9.90

WHISKYS

Dalwhinnie Whisky Highland Single Malt 15 J
43 % vol. | 4 cl 15.40

Jack Daniel's Single Barrel
40 % vol. | 4 cl 14.50

Jim Beam
40 % vol. | 4 cl 9.90

RUM

Ron Barcelo Imperial
38 % vol. | 4 cl 13.40

Bacardi Superior
38 % vol. | 4 cl 9.90

GRAPPA & LIKÖR

Grappa di Amarone
43 % vol. | 2 cl 13.90

Grappa Tre Soli Tre Berta
43 % vol. | 2 cl 14.90

Baileys
17 % vol. | 4 cl 9.90

Appenzeller
29 % vol. | 4 cl 7.90

Etter Vieille Prune, Williams
41 % vol. | 2 cl 8.90

DRINKS

WATER & SOFTDRINKS

Valser Water still | sparkling

3.3 dl 5.90

5 dl 6.50

7.5 dl 8.90

UPPERDECK LEMONADE | ICE TEA

3 dl 5.50 5 dl 6.90

Coca-Cola Classic | Zero

3.3 dl 5.90

Fanta | Sprite

3.3 dl 5.90

Apfelschorle

sparkling apple juice

3.3 dl 5.90

Rivella rot | blau

3.3 dl 5.90

Alpinesse Bitter Lemon | Tonic Water

2 dl 5.70

Red Bull

2.5 dl 6.20

BEER

Offenausschank | on draught

Feldschlösschen

2 dl 4.20 3 dl 5.50 5 dl 7.50

Feldschlösschen Amber

3 dl 5.50 5 dl 7.50

Schneider Weisse

wheat beer

3 dl 6.50 5 dl 8.50

Flasche | bottle

Feldschlösschen alkoholfrei

alcohol-free

3.3 dl 5.90

Zurich Airport Beer

3.3 dl 7.20

COFFEE & TEA

COFFEE

Coffee
regular 5.50 tall 5.90

Espresso
regular 5.50 tall 6.00

Espresso Macchiato
5.70

Ristretto
5.50

Coffee with Milk
regular 6.40 tall 6.90

Cappuccino
6.60

Latte Macchiato
regular 6.60 tall 6.90

Caffè Coretto Grappa
9.90

Chai Latte
regular 6.90 tall 7.30

Ovomaltine | Caotina
Ovomaltine, chocolate
5.70

Milchalternative | Extra Sirup
+ 0.50

Espresso Shot | Whipped Crema
+ 1.00

TEA

English Breakfast*
Schwarztee
black tea
6.90

Low Rider*
Bio-Grüntee
organic green tea
6.90

Master Mint*
Minztee
mint tea
6.90

Maybe Baby*
Früchtetee
fruit tea
6.90

*Teebeutel Samova
*teabags Samova

