

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,
auf dem unsere Gerichte «à la minute»
für Sie zubereitet werden.

Entspannen und geniessen Sie im
upperdeck Ihre kulinarische Weltreise.

We warmly 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,
where everything is grilled
«à la minute» right before your eyes.

Relax and indulge in your culinary
journey at 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

SIGNATURE BREAKFAST

Das Frühstück wird bis 11 Uhr serviert.

Breakfast is served until 11am.

Avocado Crust

Sauerteigbrot, Feta, Avocado, Rote Zwiebel, Granatapfel und Kerbel
Sourdough bread, feta, avocado, red onion, pomegranate and chervil

11.90

Rösti Montagnard mit Spiegelei

Rösti, Raclette Käse, Spiegelei, Speck und Röstzwiebeln
Hash browns, raclette cheese, fried egg, bacon and roasted onions

15.90

Benedict Bagel Classic

Bagel mit Speck, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise
Bagel with bacon, poached egg and sauce hollandaise

15.90

Benedict Bagel Royal

Bagel mit Avocado, Rauchlachs, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise
Bagel with avocado, smoked salmon, poached egg and sauce hollandaise

17.90



Add-Ons

Speck bacon + 2.90

Pochiertes Ei | Spiegelei poached egg | fried egg + 2.90

Schinken ham + 3.90

Avocado avocado + 4.90

Raclette Käse raclette cheese + 4.90

Rauchlachs smoked salmon + 5.90

upperdeck

CONTINENTAL BREAKFAST

Das Frühstück wird 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

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

One 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

Orangensaft | orange juice 2 dl 6.90



upperdeck

COCKTAILS

GIN CREATIONS

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

FAVORITES

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

20.00

EVERGREENS

Aperol Spritz | 15.50

Hugo | 15.50

Campari Orange | 16.50

Caipirinha | 16.50



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

SPECIALITIES

SOUPS & SALADS

Hausgemachte Tomatensuppe

mit knusprigen Blätterteigstangen
und Crème Fraîche

Homemade tomato soup served with crispy
puff pastry sticks and creme fraiche

11.90

Nüsslisalat „Hausart“

mit Ei, Champignons und Croûtons
Fresh lamb's lettuce salad with egg,
mushrooms and croutons

14.90

upperdeck's Caesar Salad

Eisberg- und Lattichsalat, Ei, Pouletbrust, Speck,
italienischer Hartkäse und Crostini

Iceberg- and romaine lettuce, egg, chicken
breast, bacon, italian cheese and crostini

24.90



Beefsteak Tatar „Classic“

Fein gewürztes Schweizer Rindstatar
mit Toastbrot, Butter und Pommes

Finely seasoned Swiss premium beef tartare,
served with toast, butter and fries

29.90

Cognac | Whiskey | Calvados + 3.90

PASTA & RISOTTO

Cremiges Tomatenrisotto

mit Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen
und Parmigiano Reggiano

Creamy tomato risotto with cherry tomatoes,
roasted pine nuts and Parmigiano Reggiano

23.90

Linguine con Zafferano

Safransauce mit Cherrytomaten, Blattspinat,
Crevetten und italienischem Hartkäse

Saffron sauce with cherry tomatoes, spinach
leaves, prawns and italian cheese

28.90

Spaghetti Carbonara

mit gebratenem Speck, Ei, Rahm
und Parmigiano Reggiano
with fried bacon, egg, cream
and Parmigiano Reggiano

23.90



ADD-ONS

Crevetten	Shrimps	+ 8.00
Poulet	Chicken	+ 6.90
Lachs	Salmon	+ 5.90
Speck	Bacon	+ 2.90

BURGERS

Wir bieten Ihnen 160 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.

We offer you 160 g 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.

THE CLASSIC

Saftiges SWISS PRIME Beef, Tomaten, Rucola, Senf-Essiggurken-Relish, karamellisierte Zwiebeln, italienischem Kartkäse, Ketchup und Pommes

Juicy SWISS PRIME Beef with cheddar, crispy bacon, fried egg, fried onions, salad, tomatoes, spicy cheese sauce and fries

29.90

THE CRISPY

Knusprige Pouletbrust in Panko-Panade mit Rucola, Coleslaw-Salat, Ketchup und Pommes

Crispy Panko-breaded chicken breast with rocket, coleslaw, ketchup and fries

29.90

THE DIRTY

Saftiges SWISS PRIME Beef, Cheddar Käse, knuspriger Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln, Eisberg- und Rucolasalat, Tomaten, Spicy Käse-Sauce und Pommes

Juicy SWISS PRIME beef, cheddar, crispy bacon, fried egg, fried onions, lettuce, rocket, tomatoes, spicy cheese sauce and fries

34.90

THE PINK ONE

Pulled Lachs, mariniert mit Terijakisauce, Eisbergsalat, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten und Pommes

Pulled salmon, marinated with teriyaki sauce, iceberg lettuce, caramelized onions, tomatoes, and fries

33.90



ADD-ONS

Cheddar Käse	Cheddar	+ 2.90
Speck	Bacon	+ 2.90

DEKLARATIONEN | DECLARATIONS

Rind, Kalb, Schwein | beef, veal, pork • Schweiz | Switzerland
Poulet, Speck, Schinken | chicken, bacon, ham • Schweiz | Switzerland
Rindsentrecôte | beef entrecôte • Paraguay
Lamm | lamb • Neuseeland | New Zealand
Lachs | salmon • Norwegen | Norway
Crevetten | prawns • Vietnam

UPPERDECK'S CLUB SANDWICH

Toast mit Pouletbrust, Ei, Speck, Tomaten, BBQ-Sauce, Currymayonnaise und Pommes
Toast with chicken breast, egg, bacon, tomato, BBQ sauce, curry mayonnaise and fries

28.90

GRILL

Sirlon-Steak

Zartes Rindsentrecôte mit Pommes

Tender entrecôte with fries

200 g 38.00

upperdeck's Grillspieß

mit Schwein, Rind, Crevetten, dazu

Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Chimichurri

Skewer made of pork, beef, shrimps, with grilled vegetables, rosemary potatoes and chimichurri

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 chili paste and avocado

160 g 28.90

WE RECOMMEND

Rioja Reserva DOC

Tempranillo, Mazuelo, Graciano Bodegas Beronia

im Barrique ausgebaut | Rioja, Spanien

barrel matures | Rioja, Spain

1 dl 8.90 7.5 dl 62.50

SIDES

Pommes Frites

Fries

Ofengemüse

Roasted vegetables

Rosmarinkartoffeln mit Meersalz

Rosemary potatoes with sea salt

Weissweinrisotto

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 können.

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



DESSERT

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unser aktuelles Angebot.
Our staff will be happy to inform you about our current offer.

Tiramisu

7.90

upperdeck's Iced Coffee

2 Kugeln Espresso Croquant mit heissem Espresso und Rahm
2 scoops of espresso croquant with hot espresso and cream

9.90

upperdeck's 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

Schlagrahm | Whipped cream + 1.00



upperdeck

KIDS MENU

GRATIS SIRUPGETRÄNK INKLUSIV
free syrup drink inclusive

*** GERICHT MIT POMMES SERVIERT**
**dish is served with fries*

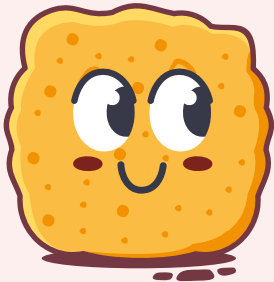


Spaghetti

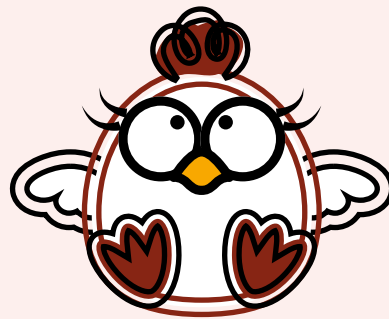
Burger*



**chicken
Nuggets***



**Grilled
chicken***



9.90

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

A P E R I T I F S

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Mineralwasser
Aperol, Prosecco, sparkling water

15.50

Hugo

Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, mit Limette und Minze
Prosecco, sparkling water, elderberry syrup, with lime and mint

15.50

Lillet Spritz Prosecco

Lillet, Prosecco und Orangenschnitz
Lillet, Prosecco and orange slice

14.90

Campari Orange

Campari, Orangensaft und Orangenschnitz
Campari, orange juice and orange slice

16.50

Aperol Sour

Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup und Orangensaft
Aperol, lemon juice, sugar syrup and orange juice

14.50

Martini weiss

15 % vol. | 4 cl

8.90

Lima Kiss

Cranberry- und Ananassaft, Orangen und Limetten (alkoholfrei)
Cranberry and pineapple juice, oranges and limes (non-alcoholic)

10.50



upperdeck

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

MALFI GIN ROSA
Fruchtig mit langem Wacholderabgang | 41 % vol.
Fruity with a long juniper finish
4 cl 16.40

GERMAN GIN

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN
Würzig mit Zitrusnote | 40 % vol.
Spicy with citrus note
4 cl 18.40

ENGLISH GIN

STAR OF BOMBAY LONDON DRY GIN
Würzig mit Kräuter | 47.5 % vol.
Spicy with herbs
4 cl 14.40

SCOTTISH GIN

HENDRIK'S DRY GIN
Blumig mit Zitrusnote | 41.4 % vol.
Flowery with citrus note
4 cl 16.50

JAPANESE GIN

NIKKA COFFEE DRY GIN
Zitrusfrüchte und Apfel | 47 % vol.
Citrus fruits and apple
4 cl 18.40

SIGNATURE TONICS

FEVER TREE TONIC WATER (GB)
Indian | Mediterranean | Raspberry & Rhubarb
20 cl 5.50

SPANISH GIN

GIN MARE DRY GIN
Kräuter- und Wachholdernote | 42.7 % vol.
Herbal and juniper note
4 cl 18.40



S N A C K S

PERFECT PAIRINGS

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 sweet and sour dip | 3 pcs.
9.90

upperdeck's Nussmischung

nut mix
4.90



WINES

RED

Grands Vins du Maraudeur DOP

Syrah, Cordonier & Lamon
Wallis, Schweiz | Valais, Switzerland
10 cl 6.80 75 cl 47.00

Primoduca Primitivo di Manduria DOP

Primitivo, Vinicola Mediterranea
Apulien, Italien | Puglia, Italy 🌐
10 cl 7.20 75 cl 49.00

Rioja Reserva DOC

Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Bodegas Beronia
Rioja, Spanien | Rioja, Spain
10 cl 8.90 75 cl 62.00

Pinot Noir Salquenen AOC

Pinot Noir, Cordonier & Lamon
Wallis, Schweiz | Valais, Switzerland
10 cl 8.90 75 cl 62.00

Bogle Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon, Bogle Vineyards
Kalifornien, USA | California, USA 🌐
10 cl 8.50 75 cl 56.00

Torbae Valpolicella Ripasso Classico DOC

Corvina, Rondinella, Corvione, Domini Veneti
Veneto, Italien | Veneto, Italy 🌐
10 cl 8.90 75 cl 62.00

BARBARESCO DOCG 2020

Nebiolo
Piemont, Italien | Piemont, Italy
75 cl 120.00

WHITE

Pinot Grigio Collio DOC

Pinot Grigio, Conti Formentini
Friuli, Italien | Friuli, Italy
10 cl 7.50 75 cl 49.50

Bogle Chardonnay

Bogle Winery
Kalifornien, USA | California, USA
10 cl 7.90 75 cl 54.00

Petite Arvine Maraudeur AOC

Cordonier & Lamon
Wallis, Schweiz | Valais, Switzerland, USA
75 cl 59.90

Floreado Sauvignon Blanc DOC

Cantina Andrian
Südtirol, Italien | South Tyrol, Italy
10 cl 8.20 75 cl 57.00

ROSÉ

Re Manfredi Rosato IGT

Aglianico, Terre degli Svevi
Basilicata, Italien | Basilicata, Italy
10 cl 7.90 75 cl 55.50

Eden Sauvage Cotes AOP

Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre
Côtes de Provence, Frankreich | France
10 cl 7.90 75 cl 55.50

SPARKLING

Prosecco Treviso DOC

Cantina Trevigiana
Treviso, Italien | Treviso, Italy
10 cl 11.50 75 cl 80.90

Champagner Bollinger Special Cuvée brut

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Champagne, Frankreich | Champagne, France
10 cl 18.90 37.5 cl 70.90 75 cl 95.00

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

RUM

Ron Barcelo Imperial
38 % vol. | 4 cl 13.40

Bacardi Superior
38 % 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

GRAPPA & LIKÖR

Grappa di Amarone
43 % vol. | 2 cl 13.90

Grappa Tre Soli 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

COLD DRINKS

Valser Water still | sparkling

3.3 dl 5.90

5 dl 6.50

7.5 dl 8.90

upperdeck Lemonade | Ice Tea

3 dl 5.90 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

2 dl 5.70

Alpinesse Tonic Water

2 dl 5.70

Redbull

2.5 dl 6.20

BEER

Offenausschank | on tap

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 milk
5.70

Milchalternative | Extra Sirup
+ 0.50

Espresso Shot | Whipped Cream
+ 1.00

SAMOVA 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

