

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.

ALLERGENE & DEKLARATIONEN

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
For information about allergens, please ask our staff.



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.

FEIERN SIE BEI UNS

Events im upperdeck und in vielen weiteren Locations am Flughafen.

Weitere Infos:



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

SIGNATURE BREAKFAST

Das Frühstück wird bis 11 Uhr serviert. Breakfast is served until 11am.

Avocado Crust

Sauerteigbrot, Feta, Avocado, rote eingelegte Zwiebeln, Granatapfel und Kerbel
Sourdough bread, feta, avocado, pickled red onions pomegranate and chervil

11.90

Rösti Montagnard mit Spiegelei

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

C O N T I N E N T A L B R E A K F A S T

Das Frühstück wird bis 11 Uhr serviert. Breakfast is served until 11am.

Only for you - Breakfast Menu

Ein Heissgetränk nach Wahl, Butter-Gipfeli, Hausbrot,
Konfitüre, Butter und Honig

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

12.90

Feine Eierspeisen | Egg Dishes

Rührei | 2 Spiegeleier scrambled eggs | 2 fried eggs

8.90 Pro Gericht | per dish

Add-Ons

Schinken | ham + 3.90

Speck | bacon + 2.90

Buttergipfeli

Butter croissant
2.90

Orangensaft

Orange juice
2dl 6.90

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

FAVOURITES

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

NON-ALCOHOLIC

Aperol Spritz

Monin Orange Spritz mit
Sprudelwasser &

alkoholfreier Prosecco

Monin Orange Spritz with

sparkling water &

non-alcoholic Prosecco

14.90

Mimosa

Alkoholfreier Prosecco mit

Orangensaft

Non-alcoholic Prosecco with

orange juice

10.90

Prosecco

Alkoholfreier Prosecco

Non-alcoholic Prosecco

10.50

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

SALADS

Caprese

Tomaten, Büffelmozzarella und
frisches Basilikum

Tomatoes, buffalo mozzarella,
and fresh basil

klein | small 12.90

gross | large 24.90

upperdeck's Caesar Salad

Eisberg- und Lattichsalat, Ei, Pouletbrust, Speck,
Parmigiano Reggiano und Croutons

Iceberg and romaine lettuce, egg,
chicken breast, bacon, Parmigiano Reggiano
and croutons

24.90

Beefsteak Tatar „Classic“

Fein gewürztes Schweizer Rindstatar
mit Toastbrot, Butter und Pommes

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

29.90

Cognac | Whiskey | Calvados + 3.90



PASTA & RISOTTO

Zitronenrisotto

mit Büffelmozzarella und Cherrytomaten
Lemon risotto with buffalo mozzarella and
cherry tomatoes

23.50

Pappardelle al Salmone

Pappardelle mit Lachs, Safransauce, Zucchini
und Cherrytomaten

Pappardelle with salmon, saffron sauce, zucchini,
and cherry tomatoes

28.50

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, Parmigiano Reggiano, Ketchup und Pommes

Juicy SWISS PRIME beef, tomatoes, arugula, mustard-pickle relish, caramelized onions, Parmigiano Reggiano, ketchup and fries

29.90



THE CHEESY

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

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

33.90

THE CRISPY

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

Crispy Panko-breaded chicken breast with arugula, 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, arugula, tomatoes, spicy cheese sauce and fries

34.90

ADD-ONS

Cheddar Käse	Cheddar	+ 2.90
Speck	Bacon	+ 2.90

THE CLUB

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

28.90

GRILL



Sirlon-Steak

Zartes Rindsentrecôte

Tender entrecôte

200 g 38.00

upperdeck's Grillspiess

mit Rind, Schwein, Crevetten und Chimichurri
Skewer with beef, pork, shrimp, and chimichurri

31.50

Halloumi vom Grill

mit Thai Lime Chutney

Grilled halloumi with 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

SIDES

Pommes Frites

French 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.

WE RECOMMEND

Rioja Reserva DOC

Tempranillo, Mazuelo, Graciano Bodegas Beronia
im Barrique ausgebaut | Rioja, Spanien
barrique-aged | Rioja, Spain

1 dl 8.90

7.5 dl 62.50

DESSERT

Tiramisu

7.90

upperdeck's Iced Coffee

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

9.90

upperdeck's Chocolate Dream

Vanillia Glace 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

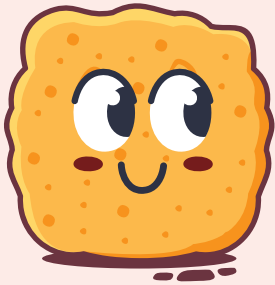
*** GERICHT MIT POMMES SERVIERT**
**dish is served with fries*

Spaghetti

Burger*



chicken Nuggets*



9.90

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

APERITIFS

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, sparkling water

Aperol, Prosecco, Mineralwasser

15.50

alkoholfrei | non-alcoholic

14.50

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

SPARKLING

ZÜRISCHUM BRUT

Zürischum Brut Rosé

Pinot Noir | Zürichsee AOC

Zürich, Schweiz | Zurich, Switzerland

37.5 cl 45.00

Zürischum Brut Blanc de Blancs

Chardonnay | Zürich AOC

Zürich, Schweiz | Zurich, Switzerland

75 cl 79.00

SCHUM BRUT

Schum Brut Blanc by Zürischum

Zürich, Schweiz | Zurich, Switzerland

10 cl 9.90 75 cl 54.00

Schum Brut Rosé by Zürischum

Zürich, Schweiz | Zurich, Switzerland

10 cl 9.90 75 cl 54.00

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 Kräutern | 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



SNACKS

PERFECT PAIRINGS

Oliven

mit Knoblauch
Olives with garlic

5.50

Nachos

Tortilla Chips mit Käsesauce & Guacamole
Tortilla chips with cheese sauce &
guacamole

9.90

Crispy Shrimps

mit Sweet & Sour Dip | 3 Stück
with sweet and sour dip | 3 pieces

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

Marziano Abbona, Nebbiolo

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 Vineyards

Kalifornien, USA | California, USA 🌐

10 cl 7.90 75 cl 54.00

Petite Arvine Maraudeur AOC

Cordonier & Lamon

Wallis, Schweiz | Valais, Switzerland

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

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

WHISKY

Dalwhinnie Whisky Highland Single Malt 15Y
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 & LIQUEUR

Grappa di Amarone
43 % vol. | 2 cl 13.90

Grappa Berta „Tre soli tre“
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

Valsler Water still | sparkling

3.3 dl 5.90

5 dl 6.50

7.5 dl 8.90

upperdeck Lemonade

3 dl 5.90 5 dl 6.90

upperdeck Iced Tea

3 dl 5.90 5 dl 6.90

Coca Cola Classic | Zero

3.3 dl 5.90

Fanta

3.3 dl 5.90

Sprite

3.3 dl 5.90

Rivella rot, blau

3.3 dl 5.90

Apfelschorle

sparkling apple juice

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 Lager

2 dl 4.20 3 dl 5.90 5 dl 7.50

Feldschlösschen Amber

3 dl 5.90 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

Alle Getränke auch iced erhältlich
All drinks also available iced

Coffee

regular 5.50 tall 5.90

Espresso

regular 5.50 doppio 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

Früchtetea

fruit tea

6.90

MATCHA

Matcha

heiss | iced

hot | iced

7.90

