



VERKÖSTIGUNG IM WINDWERK

Das Windwerk steht für unvergessliche Flugerlebnisse und hohe Servicequalität. Dabei setzen wir auf den einzigartigen Windkanal und unsere freundlichen Mitarbeiter:innen. Damit auch der Gaumen auf seine Kosten kommt, arbeiten wir mit auserwählten Partner:innen zusammen.

APÉRO «FREEFLY»

Baguette-Canapés mit
Roastbeef, Lachs, Brie &
Rapssamen

Gemüsetängel mit Dip, Pane
Guttiau mit Sauce d'Amour

AB 8 PERSONEN
CHF 19,90 PRO PERSON

APÉRO «SKYDIVE»

Bündnerfleisch, Rauchschinken,
Coppa, Salami, Salsiz

Käsewürfeli, Cherrytomaten,
Oliven, Silberzwiebeln,
Essiggurken, Minimaïs

Brot (hell und dunkel)

AB 8 PERSONEN
CHF 19,90 PRO PERSON



APÉRO

«BASE JUMP»

Olivebrotringe gefüllt und geschnitten mit Rohschinken, Hummus mit Grillgemüse, Eierstich und Chorizo

Hausmarinierte Mandeln, Semi-Secco Tomaten, Parmesanmöckli mit Balsamico-Glace

Lachsroulade mit Mascarpone, Mini-Pastetli mit Kräuterfrischkäse, Mini-Brioche mit Büffelmöckli

Süssmost-Crème, Fruchtspiessli mit Balsamico-Glace

AB 12 PERSONEN

CHF 33,90 PRO PERSON

APÉRO

«WINGSUIT»

Baguette-Canapés mit Roastbeef, Lachs, Brie & Rapssamen

Rindshackbällchen mit BBQ-Sauce, Yakitori Poulet-Spiessli, Empanada Appenzellerkäse-Apfelchutney, Mini-Brioche mit Rauchschinken, Poulet-Wrap-Roulade mit Mozzarella

Gemügestängel mit Dip, Oliven grün und schwarz, Hot Pepper Chilis, Crostini mit Olivenbutter und Pomodorini, Mini-Pastetli mit Kräuterfrischkäse

Brownie Würfel

AB 16 PERSONEN

CHF 39,90 PRO PERSON

APÉRO

«FLYING TOFU»

Olivebrotringe gefüllt und geschnitten mit Hummus, verschiedenes Grillgemüse und Räuchertofu

Hausmarinierte Cashewkerne, Semi-Secco Tomaten, marinierte Oliven

Pumpernickel mit Pilztatar, Crostini mit Oliven und Pomodorini, Gurkenringli mit Peperonimousse

Fruchtspiessli (saisonal)

AB 12 PERSONEN

CHF 34,90 PRO PERSON

WUNSCHCATERING

«NACH WAHL»

Planst du einen etwas grösseren Event?

Ein Flying Dinner oder ausgiebiges Buffet kombiniert das Flugerlebnis optimal mit der Kulinarik und perfektioniert jeden Event im Windwerk.

Das Catering übernehmen wir gerne mit unseren Partner:innen oder du engagierst direkt deinen Wunsch-Caterer.

AB 20 PERSONEN
AUF ANFRAGE



SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser Still Spritzig	3.00
Apfelschorle Möhl Shorley	4.00
Coca Cola Classic Zero	4.00
Eistee Alpenkräuter Alpenrose (fruchtig)	4.00
El Tony Mate Classic Ingwer Minze	4.50
Fanta Classic	4.00
Biotta Sprizz Don Ginger	4.50
Vitaminwasser Verschiedene Sorten	4.00
Suure Most Möhl alkoholfrei	4.50
Rivella Rot	4.00
Thomas Henry Bitter Lemon Tonic Water Ginger Beer	4.00
Specials Wechselnd	4.50

BIER

Appenzeller Naturtrüb Brandlöscher Panaché	4.50
Chopfab Draft	4.50
Spezialbiere Alkoholfrei Specials	4.50

BUBBLES & WINE

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	9.50
Hugo mit ohne Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze	9.50
Prosecco Bio Raphael Dal Bo – Extra Dry	7.00
Weisswein Nadine Saxer – Riesling Silvaner	7.00

LONGDRINKS

Cuba Libre Havana Anejo Especial, Cola, Limette	12.50
Gin Tonic Turicum Zürcher Gin, Tonic Water	12.50
Vodka Lemon Belvedere Vodka, Bitter Lemon	12.50

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Lungo Crème	4.00
Espresso Optional Macchiato	3.00
Espresso Doppio Doppelter Espresso	4.00
Cappuccino Kuh Soja Hafer	4.50
Latte Macchiato Schale Kuh Soja Hafer	4.50
Iced Coffee Latte Macchiato auf Eiswürfel	4.50
Heisse Schoggi Caotina	4.50
Tee Verschiedene Sorten Frischer Ingwer	2.50



SPOIL YOUR TASTE BUDS AT WINDWERK

Windwerk stands for unforgettable experiences and excellent service quality. We count on our unique wind tunnel and our cheerful staff. In order to ensure the taste buds also get their money's worth, we work together with selected partners.

APÉRO

«FREEFLY»

Baguette canapés with roast beef, salmon, brie & canola seeds

Veggie sticks with dip & Pane Guttiau with Sauce d'Amour

FROM 8 PEOPLE

CHF 19,90 PER PERSON

APÉRO

«SKYDIVE»

Meat and cold cut collection: Grisons meat, smoked ham, salami, Salsiz & Coppa

Swiss Cheese cubes, cherry tomatoes, olives, pickled onions, pickles & baby corn

Bread (wheat und whole grain)

FROM 8 PEOPLE

CHF 19,90 PER PERSON



APÉRO

«BASE JUMP»

Olive bread rings stuffed and sliced with raw ham, hummus with grilled vegetables, egg drop & chorizo

Homemade marinated almonds, sun-dried tomatoes & parmesan crackers with balsamic glaze

Salmon roll with mascarpone cheese, mini pastries with herb cream cheese & mini brioche with buffalo crackers

Sweet cider cream & fruit skewers with balsamic glaze

FROM 12 PEOPLE
CHF 33,90 PER PERSON

APÉRO

«WINGSUIT»

Baguette canapés with roast beef, salmon, brie & canola seeds

Beef meatballs with BBQ sauce, Yakitori chicken skewers, empanada „Appenzeller-style“ with apple chutney, mini brioche with smoked ham & chicken-wrap-roll with mozzarella cheese

Veggie sticks with dip, green and black olives, hot pepper chilies, crostini with olive butter and cherry tomatoes & mini pastries with herb cream cheese

Brownie cubes

FROM 16 PEOPLE
CHF 39,90 PER PERSON

APÉRO

«FLYING TOFU»

Olive bread rings stuffed and cut with hummus, various roasted vegetables & smoked tofu

Homemade marinated cashews, sun-dried tomatoes & marinated olives

Pumpernickel (dark bread) with mushroom tartar, crostini with olives and cherry tomatoes & cucumber rings with sweet pepper mousse

Fruit skewers (seasonal)

FROM 12 PEOPLE
CHF 34,90 PER PERSON

CATERING

«YOUR CHOICE»

Are you planning a slightly larger event?

A flying dinner or extensive buffet optimally combines your flight experience with culinary delights and completes every event at Windwerk.

We are happy to take care of the organization of the catering with our partners, or you can hire your own caterer directly.

FROM 20 PEOPLE
ON REQUEST



SOFTDRINKS

Mineral Water Still Sparkling	3.00
Apple Spritzer Möhl Shorley	4.00
Coca Cola Classic Zero	4.00
Ice Tea Alpine Herbs Alpine Rose (fruity)	4.00
El Tony Mate Classic Specials	4.50
Fanta Classic	4.00
Biotta Sprizz Don Ginger	4.50
Vitamin Water Various Flavors	4.00
Cider Swiss-Style Non alcoholic	4.50
Rivella Red	4.00
Thomas Henry Bitter Lemon Tonic Water Ginger Beer	4.00
Specials Changing selection	4.50

BEER

Appenzeller Unfiltered Amber Panaché	4.50
Chopfab Draft	4.50
Special Beers Non-Alcoholic Specials	4.50

BUBBLES & WINE

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	9.50
Hugo non alcoholic Prosecco, Elderflower Syrup, Soda, Mint	9.50
Prosecco Organic Raphael Dal Bo – Extra Dry	7.00
White Wine Nadine Saxer – Riesling Silvaner	7.00

LONGDRINKS

Cuba Libre Havana Anejo Especial, Cola, Lime	12.50
Gin Tonic Turicum Zürcher Gin, Tonic Water	12.50
Vodka Lemon Belvedere Vodka, Bitter Lemon	12.50

HOT DRINKS

Coffee Lungo Crème	4.50
Espresso Optional Macchiato	3.00
Espresso Doppio Double Espresso	4.00
Cappuccino Cow Soy Oat	4.50
Latte Macchiato Cow Soy Oat	4.50
Iced Coffee Latte Macchiato on Ice Cubes	4.50
Hot Chocolate Caotina	4.50
Tea Various Flavors Homemade Ginger	2.50