



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

Gemüestängel 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»

Olivenbrotringe 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

Gemüestängel 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»

Olivenbrotringe 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 & Laut	3.00
Apfelschorle Möhl Bio	4.00
Coca Cola Classic Zero	4.00
Eistee Alpenkräuter Alpenrose	4.00
El Tony Mate Classic Specials	4.50
Fanta Classic	4.00
Fritz Spritz Bio Rhabarberschorle	4.50
Focuswater Verschiedene Sorten	4.00
Gazosa Lemon Specials	4.50
Rivella Rot Vegan Refresh	4.00
Thomas Henry Bitter Lemon Tonic Water Ginger Beer	4.00
Vivi Soda Blutorange Ingwer	4.50

BIER

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

BUBBLES & WINE

Aperol Spritz mit ohne 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 Kuhmilch Sojamilch o. Zucker	4.50
Latte Macchiato Schale Kuhmilch Sojamilch o. Zucker	4.50
Iced Latte Latte Macchiato auf Eiswürfel	4.50
Heisse Schoggi Caotina Ovomaltine	4.50
Tee Verschiedene Sorten	2.50