

Unser Angebot für Sie!

Zapfengeld

Bei uns bezahlen Sie auf alle ausgestellten Weine den Weinkeller-Preis plus einem Zapfengeld von nur CHF 20.

„Pol Roger“ à discrétion

Geniessen Sie jeden Dienstag ab 17 Uhr für nur CHF 39 p.P. à discrétion unseren Premium Champagner Pol Roger.

Soirée de Champagne

Jeden Samstag ab 17 Uhr in der Weinbar. Wählen Sie eine Flasche aus unserer Champagner-Karte und Sie bezahlen nur den offiziellen Ladenpreis.

Big Bottle Day

Lassen Sie sich jeden Freitag mit exzellenten Weinen aus Grossflaschen im Offenausschank überraschen.

-Allergene und Intoleranzen-

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.



Die Mövenpick Wein-Bar ist auch Ihr Weinkeller

Alle bei uns ausgestellten Weine können Sie auch für Ihren privaten Konsum erwerben. Die kostenlose Lieferung erfolgt in der ganzen Stadt Zürich bereits ab 6 Flaschen.

Unsere Öffnungszeiten sind Mo.– Fr. 11.00 – 23.00 Uhr, Sa. 11.30 – 23.00 Uhr

Warme Küche: 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr / Kalte Küche: 11.30 – 22.30 Uhr

Bei uns bezahlen Sie auch mit: UBS KeyClub.



Gefällt Ihnen die Wein-Bar, dann folgen oder bewerten Sie uns auf:



USE MENU

www.usemenu.com

Gastronomieerlebnis neu definiert!

Die Zeit ist knapp?

Einfach mit Smartphone bezahlen!

App Store oder Google play

„usemenu“



Zum Apéro oder einfach so... CHF

Vegetarisch / Vegan

Marinierte grüne Oliven mit Fenchelsamen 100g 12.00

Marinated green olives with fennel seeds

Parmesan-Reggiano 100g 11.00

Pimentos de Padrón mit Meersalz 100g 13.00

Pimentos de Padrón with sea salt

Marinierte Artischocken mit Knoblauch und Kräutern 100g 12.00

Marinated artichokes with garlic and herbs

Balsamico Champignons mit Thymian 100g 12.00

Balsamico mushrooms with thyme

Apéro „Vegetarisch“: Tomaten, Parmesan und Oliven mit Fenchelsamen 23.00

Appetizer with marinated tomatoes, Parmesan, olives with fennel seeds

Glas knusprige Grissini 6.00

Glas of crispy Grissini

Zum Apéro oder einfach so...	CHF
Datteln im Kräuterspeck 100g <i>Dates wrapped in bacon</i>	12.00
Rindshackbällchen mit Chimichurri 100g <i>Meatballs with chimichurri sauce</i>	13.00
Chorizo 100g	14.50
Salami Milano 100g	15.50
Schwiizer Plättli: Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Kräuterspeck, Salami Milano, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer, Sbrinz <i>Swiss platter: cured swiss ham, bacon, salami and three Swiss cheeses</i>	32.00
Apéro „Carne Mista“: Chorizo, Salami Milano, Serranoschinken <i>Appetizer with Chorizo, Salami Milano and Serrano ham</i>	27.00
Suppen	
Pastinaken-Gewürztraminersuppe <i>Parsnip soup seasoned with Gewurztraminer wine</i>	16.00
Rüebli-Ingwersuppe <i>Carrot ginger soup</i>	16.00

Mövenpick Klassiker

CHF

Caesar Salad

mit gebratenen Pouletstreifen

klein 17.50 / gross 25.50

Caesar salad with fried chicken strips

mit gebratenen Crevetten

klein mit 3 Stück 24.50 / gross mit 5 Stück 32.50

Caesar salad with fried prawns

Mövenpick Tatar

Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter

120g 21.00 / 200g 33.00

Jumbo 350g 49.00

Mövenpick beefsteak tartare and butter

Weitere Zubereitungsarten – *alternative preparations*

- Café de Paris, mit Kräuterbutter überbacken – *baked with herb butter* 6.00
- Steirisch, mit Kürbiskernen und Kürbisöl – *pumpkin seeds and oil* 6.00
- Emiliana, mit Parmesan und Olivenöl – *with parmesan and olive oil* 6.00
- Cognac, Whiskey, Calvados 6.00

Mövenpick Klassiker CHF

Flammkuchen «Elsässer Art» 23.50

mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche
Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream

Flammkuchen «Lachs» 23.50

mit hausgebeiztem Lachs und Kräutern
Tarte flambée „North“ with marinated salmon and herbs

Flammkuchen «Vegi» 23.50

mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Rucola und Feta
Tarte flambée with cherry tomatoes, rocket salad & feta cheese

Flammkuchenrolle «Serrano» 24.50

mit Rucola, Serranoschinken und getrockneten Tomaten
Rolled tarte flambée with rocket salad, Serrano ham and dried tomatoes

Pasta & Risotto

Original Spaghetti «Carbonara» mit Zwiebeln & Ei 24.00

Spaghetti „Carbonara“ with bacon, egg sauce and onions

Rigatoni mit Salsiccia, Champignons & Thymian (*) 23.00

Rigatoni with Salciccia, mushrooms and thyme

Risotto alla Milanese mit Safran 26.00

Risotto Milanese with saffron

Trüffelrisotto 32.00

Truffled risotto

*** nur am Abend möglich**

* they are only available during the evening

Hauptgänge	CHF
Swiss Prime Quality - BBQ Rindsburger 170g in Brioche Bun mit Appenzeller Käse, Speck, Tomaten, Zwiebeln, Salat & Pommes <i>Swiss prime beef burger 170g with BBQ sauce, Appenzeller cheese, bacon, tomatoes, onions & lettuce served in a Brioche bun with fries</i>	38.50
Hot Dog Wine Bar Style (*) mit Salsiccia, Pickle Relish, Röstzwiebeln, serviert mit Pommes <i>Hot Dog Wine Bar Style with Salsiccia, pickle relish, roasted onions and fries</i>	29.00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes (*) <i>Wiener Schnitzel of pork with pommes</i>	39.00
Züri-Geschnetzeltes vom Kalb mit Röstikroketten (*) <i>Züri sliced of veal with rosti croquettes</i>	46.00
Maispouladenbrust mit Ratatouille und Kartoffel (*) <i>Corn poulard with ratatouille and potatoes</i>	34.00

*** nur am Abend möglich**

* they are only available during the evening

Aus dem Wasser

Rauchlachs mit Meerrettichrahm / Honigsenf und Salat 29.50

Smoked salmon with horseradish cream / honey mustard and salad

Riesencrevetten „nature, aglio olio, peperoncini oder mit Kräuterbutter“

mit Salat oder Spaghetti mit Knoblauch & Olivenöl

5 or 8 prawns - served plain, aglio olio, peperoncini or herb butter with salad or spaghetti with garlicsauce

mit 5 Stück 28.50

mit 8 Stück 39.50

je kleine Portion (- CHF 5.00)

small Portion (- CHF 5.00)

Pouletbrust: Frankreich/Schweiz
Rind: Schweiz/Argentinien
Kalbsbacken: Italien
Schwein: Schweiz
Crevetten: Vietnam
Lachs geräuchert: Norwegen

Süss und Salzig CHF

Warmer Schokokuchen mit Vanille Glacé (20 Min. Backzeit) 14.00
Warm chocolate cake and vanilla ice cream (20 minutes baking time)

Crème brûlée mit Stracciatella 14.00
Crème brûlée with stracciatella ice cream

Cheesecake mit Caramelita 14.00
Cheesecake with caramel ice cream

Käsevariation

mit Feigensenf und Früchtebrot für 1 Person / 20.50
Brie, Vacherin, Schaf Mutschli, Saint Maure de Touraine zum Teilen / 32.00
Cheese platter with fig mustard and fruit bread
(Brie, Vacherin, sheep cheese „Schaf Mutschli“, goat cheese „Saint Maure de Touraine“)

Mövenpick Glace

Vanilla Dream / Swiss Chocolate / Stracciatella / Caramelita / Pistazie /
Espresso Croquant / Maple Walnut / Zitronensorbet / Strawberry /
Mango-Passionsfrucht

1x Kugel 3.90 2x Kugeln 7.20 3x Kugeln 10.20 4x Kugeln 12.00

Getränke

Softgetränke		CHF
Rivella	33 cl	5.50
Coca-Cola / zero / light	33 cl	5.50
Fanta	33 cl	5.50
Eistee Pfirsich Hibiskus Fuze	33 cl	5.50
Apfelschorle	33 cl	5.50
Tomatensaft	20 cl	5.50
Sanbitter rot	10 cl	5.50
Schweppes: Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	5.50
Tonic Swiss Mountain Spring, CH	20 cl	7.00
 Bier		
Feldschlösschen Hopfenperle/alkoholfrei	33 cl	7.00
Killkenny Red Ale, Irland	33 cl	8.00
Brooklyn East IPA, USA	33 cl	8.00
Schneider Weisse, Weizen, Deutschland	50 cl	8.50
 Mineral-, Hahnenwasser		
Züri-Wasser (Hahnenwasser, Drink & Donate www.ch2o.ch)	50 cl	3.00
	1.0 l	6.00
Acqua Panna (ohne Kohlensäure) / San Pellegrino (mit Kohlensäure)	50 cl	6.50
Arkina (ohne Kohlensäure) / Rhäzünser (mit Kohlensäure)	80 cl	8.50

Kaffee		CHF
Kaffee crème		4.90
Schale		5.50
Espresso		4.90
Doppelter Espresso		6.00
Espresso macchiato		4.90
Cappuccino		6.50
Latte macchiato		6.50
Corretto Grappa		9.00
Schwarzenbach/Althaus Tee	Portion	6.50
Darjeeling 2nd flush, Schwarztee		
Assam, Schwarztee		
Earl Grey, Schwarztee mit Bergamotte		
Japan Sencha superior, Grüntee		
Kräutertee	Portion	6.50
Minze bio, Verveine bio, Kamille bio		
Roibushtee		
Früchtetraum		
Chai, indischer Gewürztee		

Aperitif			CHF
Aperol Spritz			14.00
Martini Bianco	15% Vol.	4 cl	9.00
Pernod	40% Vol.	4 cl	9.00
Campari Orange			13.00
Cynar Orange			13.00
Baileys			9.00

Gin & Tonic

Monkey 47 / Schwarzwald	47% Vol.	4 cl	18.00
Elephant London Dry Gin / Deutschland	45% Vol.	4 cl	18.00
Bombay Sapphire Dry Gin / England	40% Vol.	4 cl	18.00
Tanqueray N°TEN / England	47% Vol.	4 cl	16.00
Tanqueray Rangpur/ England	41.3% Vol.	4 cl	18.00
Hendrick's / Schottland	41.4% Vol.	4 cl	16.00
Old Raj / Schottland	55 % Vol.	4 cl	20.00
G'Vine Florasin / Frankreich	40% Vol.	4 cl	18.00
Gin Nordés Atlantic / Galicien	42.7% Vol.	4 cl	18.00
Gin Mare / Spanien	42% Vol.	4 cl	18.00
Nolets Silver / Holland	47.1% Vol.	4 cl	20.00

Tonic's: Schweppes, Swiss Mountain Spring

Whisky			CHF
Dalwhinnie CM 15 Y. / Northern Highlands	43% Vol.	4 cl	15.00
Oban CM 14 Y. / Western Highlands	43% Vol.	4 cl	16.00
Lagavulin 16 Y. / Islay	43% Vol.	4 cl	16.00
Talisker CM 10 Y. / Isle of Skye	45,8% Vol.	4 cl	15.00
1995 Glenrothes Single Malt / Speyside	43% Vol.	4 cl	17.00
Glenmorangie 18 Y. / Northern Highlands	43% Vol.	4 cl	22.00
Macallan 1824 Amber / Speyside	40% Vol.	4 cl	16.00
Bushmills 10 Y. / Irland	40% Vol.	4 cl	14.00
Johnnie Walker Black Label / Blendet Scotch	40% Vol.	4 cl	14.00
Woodford Reserve Kentucky Staight / Bourbon Reserve	43.2% Vol.	4 cl	15.00

Vodka

Beringe Ice / Weissrussland	40% Vol.	4 cl	16.00
Beringe Ice ***** Premium / Weissrussland	40% Vol.	4 cl	24.00
Belvedere / Polen	40% Vol.	4 cl	16.00

Rum

Diplomático Reserva Exclusiva / Venezuela	41.4% Vol.	4 cl	15.00
Cartavio XO 18 Años / Peru	40% Vol.	4 cl	16.00
The Wild Alps Maund 12 Years Single Cask / CH	45% Vol.	4 cl	15.00

Cognac			CHF
Cognac Delamain Pale & Dry XO	40% Vol.	2 cl	10.00
Cognac Delamain Vesper	42% Vol.	2 cl	19.00
Calvados AOC 15 Ans, Château du Breuil	40% Vol.	2 cl	15.00
Grappa			
Elisi, Berta / Piemonte	43% Vol.	2 cl	12.00
Acquae Vitae, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	14.00
Grappa Brunello Castelgiocondo Frescobaldi / Piemonte	40% Vol.	2 cl	14.00
2009 Roccanivo, Berta / Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2009 Bric del Gaian, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	16.00
2009 TreSoliTre Distilleria Berta / Piemonte	40% Vol.	2 cl	16.00
2006 SoloPerGian Berta / Piemonte	40% Vol.	2 cl	16.00

Porto			CHF
Porto Fine White Noval	19,5% Vol.	5 cl	8.00
Porto Black Noval	19.5% Vol.	5 cl	7.00
2008 LBV unfiltered Noval	19,5% Vol.	5 cl	7.00
Porto Old Tawny 20 Years Noval	19,5% Vol.	5 cl	17.00
Porto Old Tawny 10 Years Noval	19,5% Vol.	5 cl	9.00
2013 Vintage Vale Meao, F.Olazabal & Filhos	19,5% Vol.	5 cl	11.00

Vermouth

Vermouth Belsazar Red	18% Vol.	5 cl	12.00
Vermouth bianco, Bottega	18% Vol.	5 cl	12.00

Brände und Liköre

Zuger Williams, Vieux & Noble, Etter CH	42% Vol.	2 cl	14.00
Zuger Kirsch, Vieux & Noble, Etter CH	42% Vol.	2 cl	14.00
Vieille Prune, Etter CH	41% Vol.	2 cl	14.00
Kloster Likör, Zürcher Kräuterlikör, Staatskellerei ZH	19% Vol.	2 cl	10.00
Marille Weingut Wellanschitz, Österreich	38% Vol.	2 cl	15.00