

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 und Samstag ab 17 Uhr für nur CHF 39 p.P. à discrétion unseren Premium Champagner Pol Roger.

Big Bottle Day

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

Gratis-Internet

In unserer Wein-Bar ist der WLAN-Internetzugang kostenlos. Fragen Sie unser Personal nach dem Zugangscode.



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

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
Marinierte Tomaten mit Rosmarin und Knoblauch 100g	9.50
<i>Marinated tomatoes with rosemary and garlic</i>	
Marinierte grüne Oliven mit Fenchelsamen 100g	12.00
<i>Marinated green olives with fennel</i>	
Parmesan-Reggiano 100g	11.00
Crostinis zur Wahl: Rinds Tatar/ Rauchlachs Tatar	4 Stück 14.00
<i>Crostinis with beef tatar or smoked salmon tatar</i>	6 Stück 19.00
Datteln im Kräuterspeck 100g	12.00
<i>Sweet dates in bacon</i>	
Rindshackbällchen mit Chimichurri 100g	13.00
<i>Meatballs with chimichurri sauce</i>	
Kleiner Caprese Salat mit Büffelmozzarella	17.00
<i>Small caprese salad with buffalo mozzarella</i>	
Apéro „Vegetarisch“: Tomaten, Parmesan und Oliven mit Fenchelsamen	23.00
<i>Appetizer with marinated tomatoes, Parmesan, olives with seeds of fennel</i>	

Zum Apéro oder einfach so...	CHF
Chorizo 100g <i>Spicy Spanish pork sausage</i>	14.50
Jamón Ibérico de Bellota 60g Exklusiver luftgetrockneter Schinken aus traditioneller Eichelmast <i>Jamón de pata negra, exclusively dry aged ham</i>	25.00
Salami Felino 100g mindestens 40 Tage luftgetrocknet aus Italien <i>Salami Felino, 40 days air-dried from Italy</i>	15.50
Schwiizer Plättli Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Kräuterspeck, Salami Felino, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer, Sbrinz <i>Swiss platter: cured swiss ham, bacon, salami and three Swiss cheeses</i>	32.00
Apéro „Carne Mista“: Chorizo, Felino Salami, Serranoschinken <i>Appetizer with Chorizo, Felino Salami and Serrano ham</i>	27.00
Suppen	
Kürbis-Ingwer Suppe <i>Pumpkin-ginger soup</i>	13.50
Fischsuppe mit Garnelen <i>Fish soup with prawns</i>	16.00

Mövenpick Klassik		CHF
Crevettencocktail mit Avocado Fenchel		26.00
<i>Shrimp cocktail with avocado and fennel</i>		
Quinoasalat mit Oliven, getrocknete Tomaten und Feta		28.00
<i>Quinoa salad with olives, dried tomatoes and feta cheese</i>		
Caprese Salat mit Büffelmozzarella	halb 17.00 / normal 25.00	
<i>Caprese salad- tomatoes and buffalo mozzarella</i>		
Carpaccio vom Rind		
klassisch mit Rucola und Parmesan		29.50
<i>Beef Carpaccio served with rocket salad and Parmesan</i>		
Caesar Salad		
mit gebratenen Pouletstreifen		
<i>Caesar salad with fried chicken strips</i>		klein 17.50 / gross 25.50
mit gebratenen Crevetten		
<i>Caesar salad with fried prawns</i>	klein mit 3 Stück 24.50 / gross mit 5 Stück 32.50	
Mövenpick Tatar	120g 21.00 / 200g 33.00* / 350g 49.00	
Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter		
<i>Mövenpick beefsteak tartare and butter</i>		
Weitere Zubereitungsarten – <i>alternative preparations</i>		
- Café de Paris, mit Kräuterbutter überbacken – <i>baked with herb butter</i>		6.00
- Steirisch, mit Kürbiskernen und Kürbisöl – <i>pumpkin seeds and oil</i>		6.00
- Emiliana, mit Parmesan und Olivenöl – <i>with parmesan and olive oil</i>		6.00
- BBQ Sauce – <i>with BBQ sauce</i>		6.00
- Cognac, Whiskey, Calvados		6.00

* normale

Hausgemachte Flammkuchen CHF

Flammkuchen «Elsässer Art» 23.50

mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche

Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream

Flammkuchen «Chorizo» 24.50

mit Chorizo, Zwiebel und Crème fraîche

Tarte flambée „Chorizo“ with onions and sour cream

Flammkuchen «Süden» 24.50

mit Rucola, Serranoschinken und getrockneten Tomaten

Tarte flambée „South“ with rocket salad, Serrano ham and dried tomatoes

Flammkuchen «Norden» 23.50

mit hausgebeiztem Lachs, Kräutern und frischem Meerrettich

Tarte flambée „North“ with pickled salmon, herbs and fresh horseradish

Flammkuchen «Kürbis» 22.50

mit Kürbis und Baumnüssen

Tarte flambée with pumpkin and walnuts

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 Gemüse

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

mit 5 Stück 28.50

mit 8 Stück 39.50

Heiss und fein	CHF
The Club-Sandwich - Pouletbrust, Ei, Speck, karamelisierter Apfel und Pommes Frites <i>Club sandwich with chicken breast, egg, bacon, caramelized apple and french fries</i>	35.00
Hirsch-Entrecôte mit Schupfnudeln und Rotkraut <i>Entrecôte of venison with thick potato noodles and red cabbage</i>	49.00
Rehpfeffer mit Spätzle und Rosenkohl <i>Venison stew with swabian noodles and brussels sprouts</i>	41.00
Schweizer Rinds-Beefburger (mit oder ohne Käse) mit Gurke, Tomate, Wedges, Krautsalat & BBQ Dip <i>Swiss beefburger (with or without cheese), cucumber, tomato, wedges, cole-slaw and bbq sauce</i>	38.50
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Salat <i>„Wiener Schnitzel“ with french fries and salad</i>	46.00
Der Mövenpick Wochenhit / The Weekly-Special <i>Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne! Our staff will inform you about our weekly special!</i>	

Pouletbrust:	Spanien
Kalb und Rind:	Schweiz
Wild:	Österreich/Bayern
Lachs:	Norwegen
Crevetten:	Vietnam

Pasta	CHF
Rigatoni à la Bolognese (100% CH-Rindfleisch)	28.00
<i>Rigatoni bolognese (100% swiss beef)</i>	
Taglierini mit Trüffelrahmsauce und pochiertem Ei	25.50
<i>Taglierini with truffled cream sauce and poached egg</i>	
Original Spaghetti «Carbonara» mit Zwiebeln	24.00
<i>Spaghetti „Carbonara“ with bacon and egg sauce with onions</i>	
Risotto	
Kürbisrisotto	24.50
<i>Pumpkin risotto</i>	
Rotwein mit Ziegenkäse	24.00
<i>Red wine risotto with goat's cheese</i>	
Trüffel	28.50
<i>Truffled risotto</i>	
Steinpilz	28.50
<i>Ceps risotto</i>	
Weissweinrisotto	23.00
<i>White wine risotto</i>	

Süßes und Salzig **CHF**

Warmer Schokokuchen mit Vanille-Glace 14.00

Lukewarm chocolate cake and vanille ice cream

Apfelstrudel mit Rahm und Vanillesauce 13.00

Apple Strudel with whipped cream and vanilla sauce

Klassisches Tiramisu mit Stracciatella-Glace 12.00

Classic Tiramisu with Stracciatella ice cream

Käsevariation mit Feigensenf und Früchtebrot 22.50

Brie, Epoisse, Greyerzer surchoix, Roquefort, Chevre

Cheeseplatter with fig mustard and fruit bread

(Brie, Epoisse, Gruyère surchoix, Roquefort, Chevre)

Mövenpick Glace

Vanilla Dream / Swiss Chocolate / Strawberry / Rum Raisin

Maple Walnut / Stracciatella / Caramelita / Minz Schokolade

Espresso Croquant / Pistachio / Yoghurt / Tiramisu

Passion-fruit und Mango / Lemon

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

Getränke

Softgetränke		CHF
Rivella	33 cl	5.50
Coca-Cola / zero / light	33 cl	5.50
Fanta	33 cl	5.50
Nestea Peach	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
Fever Tree Tonic, GB	20 cl	7.00
1724 Tonic, Argentinien	20 cl	7.00
 Bier		
Feldschlösschen: Amber/Hopfenperle/alkoholfrei	33 cl	7.00
Schneider Weisse, Weizen, hell	50 cl	8.50
Valaisanne Ämrich, Weizen, hell	33 cl	8.00
 Mineral-, Hahnenwasser		
Züri-Wasser (Hahnenwasser, Drink & Donate www.ch2o.ch)	50 cl	3.00
	1.0 l	6.00
Arkina (ohne Kohlensäure) / Rhäzünser (mit Kohlensäure)	40 cl	7.00
	80 cl	8.50
Acqua Panna (ohne Kohlensäure) / San Pellegrino (mit Kohlensäure)	50 cl	6.50
	75 cl	8.50

Kaffee		CHF
Kaffee crème		4.90
Schale		5.50
Espresso		4.70
Doppelter Espresso		6.50
Espresso macchiato		6.00
Cappuccino		6.90
Latte macchiato		6.90
Corretto Grappa		9.00
Schwarzenbach Tee	Portion	6.50
Darjeeling 2nd flush, Schwarztee		
Assam, Schwarztee		
Earl Grey, Schwarztee mit Bergamotte		
Japan Sencha superior, Grüntee		
Kräutertee's	Portion	6.50
Minze bio, Verveine bio, Kamille bio		
Roibushtee		
Früchtetraum		
Chai, indischer Gewürztee		

Aperitif's			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
Nolets Silver / Holland	47.1% Vol.	4 cl	20.00
Professor Cornelius Bathtub / England	47% Vol.	4 cl	22.00
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

Tonic's: Schweppes, Fever Tree, 1724 Tonic

Whisky

Edradour 10 Y. / Highlands	40% Vol.	4 cl	15.00
Glenmorangie 10 Y. / Highlands	40% Vol.	4 cl	15.00
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
Glenfiddich Solera 15 Y. / Speyside	40% Vol.	4 cl	17.00
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
Bourbon Woodford Reserve / Kentucky	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
Xellent / CH Willisau	40% Vol.	4 cl	14.00
Beluga Noble / Russland	40% Vol.	4 cl	16.00
Crystal Head / Kanada	40% Vol.	4 cl	20.00
Grey Goose / Frankreich	40% Vol.	4 cl	15.00

Rum			CHF
Rum Zacapa Centenario 23 / Guatemala	40% Vol.	4 cl	17.00
Diplomatico / Venezuela	41.4% Vol.	4 cl	14.00
 Cognac			
Cognac 1 ^{er} Cru, Ragnaud Vieille Réserve	40% Vol.	2 cl	14.00
Cognac Ragnaud Extra Vieux	42% Vol.	2 cl	10.00
Bas Armagnac, Chateau de Laubade	40% Vol.	2 cl	15.00
Cognac Delamain Pale & Dry XO	40% Vol.	2 cl	10.00
Cognac Delamain Vesper	42% Vol.	2 cl	19.00
Bache Gabrielsen XO	40% Vol.	2 cl	15.00
Calvados Morin Père et Fils	40% Vol.	2 cl	10.00
 Grappa			
Merlot Nonino / Friaul	41% Vol.	2 cl	13.00
Elisi, Berta / Piemonte	43% Vol.	2 cl	12.00
Acquae Vitae, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	14.00
Roccanivo, Berta / Piemonte	43% Vol.	2 cl	14.00
2003 Bric del Gaian, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	16.00
2005 TreSoliTre Distilleria 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 Belsazar White	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