

Unser Angebot für Sie!

Die Abendkarte ist ab 17.30 Uhr erhältlich.

Zapfengeld

Bei uns bezahlen Sie auf alle ausgestellten Weine den Weinkeller-Preis plus einem Zapfengeld von nur CHF 25.

„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 oder unsere Hauptallergenkarte zu verlangen.



Take Away und Weinkeller

Alle bei uns ausgestellten Weine können Sie auch für Ihren privaten Konsum erwerben. Fragen Sie auch nach unseren aktuellen Aktionsangeboten!

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr / Samstag 12.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Hinweise zu unserer Zubereitung



GLUTEN



SCHARF



VEGAN

Besuchen Sie uns im Restaurant 20/20 im ersten Stock!

Organisieren Sie einen privaten Event oder geniessen Sie zu zweit einen gemütlichen Abend!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter 2020-restaurant@moevenpick-wein.ch



Mövenpick Wein-Bar



moevenpick_weinbar

USE MENU

www.usemenu.com

Gastronomieerlebnis neu definiert!

Die Zeit ist knapp?

Einfach mit Smartphone bezahlen!

App Store oder Google play

„usemenu“



Perfekt zu einem Glas Wein...

CHF

Mezze Auswahl - Hummus, Cous-Cous und Muhamara
serviert mit Pita-Brot

16.00

Mezze platter - Hummus, Cous-Cous and Muhamara served with pita bread



Grüne Oliven mariniert mit Knoblauch und Chili 100g
Green olives marinated with garlic and chili

14.00



Pimentos de Padron mit Meersalz 100g

13.00

Pimentos de Padron with sea salt



Rindshackbällchen mit pikanter Tomatensauce 100g

14.00

Meatballs with spicy tomato sauce



Tatar Crostini mit Kapern und rote Zwiebel

pro Stück 4.50

Tatar crostini with caper and red onions



Parmesan - Reggiano 100g

11.00

Glas knusprige Grissini mit Rohschinken

15.00

Glas of crispy Grissini with raw ham

Zum Apéro oder einfach so...

CHF

Schwiizer Plättli 34.00

Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami, Kräuterspeck, Appenzeller Bergkäse,
Greyerzer, Sbrinz

Swiss platter: Swiss ham, Coppa, Swiss salami, Swiss bacon and swiss cheese

Extraportionen

Coppa 100g 17.00

Bündner Rohschinken 100g 17.00

Geflügel Pastrami 100g 12.00

Riesencrevetten - Prawns

pro Stück - per piece 4.50

Nature - served plain

Aglio olio - aglio olio

Suppen

Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und Croûtons

14.00

Cold cucumber bowl with sour cream and croutons



Mövenpick Klassiker

CHF

Caesar Salad
mit gebratenen Pouletstreifen
Caesar salad with fried chicken stripes

klein 19.00 / gross 27.00

mit gebratenen Crevetten
Caesar salad with fried prawns

klein mit 3 Stück 24.50 / gross mit 5 Stück 32.50



Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan
Carpaccio of beef with rocket salad and Parmesan

29.00



Avocado-Tomaten-Mozzarellasalat mit Rohschinken
Avocado-tomato-mozzarellasalad with raw ham

klein 22.00 / gross 29.00

Salatsaucen:

Französisches Dressing
French dressing



Italienisches Dressing
Italian dressing



Knoblauchdressing
Garlic dressing



Mövenpick Tatar

CHF

Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter

Mövenpick beefsteak tartare and butter

120g 28.00

200g 36.00

320g Jumbo 49.00

mild-mild / medium-medium / scharf-spicy / feurig-hot

Weitere Zubereitungsarten – alternative preparations

- Café de Paris, mit Kräuterbutter überbacken – baked with herb butter + 6.00



- Emiliana, mit Parmesan und Olivenöl – with parmesan and olive oil + 6.00

- Cognac, Whiskey, Calvados + 6.00

Unsere Flammkuchen

CHF

Flammkuchen «Elsässer Art» 23.50
mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche
Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream



Flammkuchen «Vegi» 23.50
mit Feta, Röstzwiebeln, Honig und Crème fraîche
Tarte flambée „vegetarian“ with feta, roasted onions, honey and sour cream



Flammkuchen «Norden» 24.50
mit hausgebeiztem Lachs, Meerrettich, Kräutern und Crème fraîche
Tarte flambée „North“ with marinated salmon, horseradish and herbs



Flammkuchen «Rolle» 24.50
mit Rohschinken, Rucola und Crème fraîche
Tarte flambée „roll“ with raw ham, rocket salad and sour cream



Hauptgänge

CHF

BBQ Rindsburger 170g im schwarzen Sesam Bun
mit Appenzeller Käse, Speck, Tomaten, Zwiebeln und Pommes Frites
Swiss prime beef burger 170g with BBQ sauce, Appenzeller cheese, bacon, tomatoes,
onions & lettuce served in a Brioche bun with French fries

39.50



Clubsandwich mit gebratenem Poulet, Zwiebeln, Tomaten, Spiegelei und Speck
Clubsandwich with chicken, onions, tomatoes, fried egg and bacon

42.00



Rindsfilet 200g «Café de Paris» mit Gemüse und Süsskartoffelpommes
Filet of beef with herb butter, vegetables and sweet potato fries

65.00



Pasta & Risotto

CHF

Original Spaghetti

«Carbonara»

25.00

Spaghetti „Carbonara“ with bacon, egg sauce and onions



Gnocchi mit Tomate, Basilikum und Parmesan

25.00

Gnocchi with tomato, basil and parmesan



Risotto mit Gartenerbse, Mozzarella und Minze

22.00

Risotto with garden pea, mozzarella and mint



Aus dem Wasser

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Honigsenf und Salat

29.50

Smoked salmon with horseradish cream, honey mustard and salad

Egliknusperli mit buntem Blattsalat und Sauce Tartare

26.00

Fried perch with french fries and sauce tartare



Süss und Salzig

CHF

Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit Vanille Glacé (20 Min. Backzeit)

18.00

Warm Chocolate cake with vanilla ice cream (20 Min. Baking time)



Käsevariation

mit Feigensenf

Mühlstein, Sennenflade,

Willys Bleu Jersey, Petit Chevrier Bûche

Cheese platter with fig mustard

für 1 Person / 24.00 200g

zum Teilen / 34.00 300g

Mövenpick Glacé

Vanilla Dream / Swiss Chocolate / Stracciatella / Caramelita / Kokos-Schoko

Espresso Croquant / Maple Walnut / Zitronensorbet / Strawberry /

Mango-Passionsfrucht

1x Kugel 3.90

2x Kugeln 7.20

3x Kugeln 10.20

4x Kugeln 12.00

Deklaration

Pouletbrust: Schweiz/Frankreich/Ungarn*

Rind: Schweiz/Argentinien*/Uruguay*

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Crevetten: Asien

Lachs geräuchert: Norwegen

Egli: Spanien

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein und/oder

kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Getränke		CHF
Softgetränke		
Rivella rot/blau	33 cl	5.50
Coca-Cola / zero	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
Bitter Lemon Schweppes	20 cl	6.00
Tonic Swiss Mountain Spring, CH	20 cl	6.00
Ginger Ale Swiss Mountain Spring, CH	20 cl	6.00
 Mineral - und Hahnenwasser		
Züri-Wasser (Hahnenwasser, Drink & Donate www.ch2o.ch)	50 cl	3.00
	1.0 l	6.00
Arkina (ohne Kohlensäure) / Rhäzünser (mit Kohlensäure)	50 cl	6.50
Arkina (ohne Kohlensäure) / Rhäzünser (mit Kohlensäure)	80 cl	8.50
 Bier		
Feldschlösschen Hopfenperle/alkoholfrei	33 cl	7.00
Corona, Mexico	33 cl	8.00
Schneider Weisse, Weizen, Deutschland	50 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

Althaus Tee	Portion	6.50
Darjeeling 2nd flush, Schwarztee		
Japan Sencha superior, Grüntee		
Minze		
Fruit Berry		

Aperitif & Drinks CHF

Aperol Spritz			14.00
Hugo			14.00
Kir mit Crème de Cassis und Weisswein			14.00
Kir Royal mit Crème de Cassis und Champagner			18.00
Campari Orange			13.00
Cynar Orange			13.00
Martini Bianco	15% Vol.	4 cl	10.00
Vermouth Bianco Bottega / Rosso Bottega	18% Vol.	4 cl	12.00
Pernod	40% Vol.	4 cl	9.00
Ramazotti	30% Vol.	4 cl	9.00

Gin

Tanqueray N°TEN / England	47% Vol.	4 cl	14.00
Le Tribute / Spanien	43% Vol.	4 cl	14.00
Plymouth Sloe Gin / England pur auf Eis serviert!	26% Vol.	4 cl	12.00

Regelmässig eine neue Ginspezialität

Gin Sul, Hamburg, Deutschland	43% Vol.	4 cl	14.00
-------------------------------	----------	------	-------

Die Basis für den Gin Sul destilliert bewusst sehr langsam und in kleinen Durchgängen, um den Aromen Platz zur Entfaltung zu bieten. Mit dabei sind Rosmarin, Rosenblüten, Zitronenschalen und Zistrose, eine sonderbare Pflanze von der portugiesischen Atlantikküste.

Dazu das passende Tonic Water			+ 6.00
-------------------------------	--	--	--------

Whisky			CHF
Lagavulin 16 Y. / Islay	43% Vol.	4 cl	16.00
Dalwhinnie Single Malt Distillers Edition / Highlands	43% Vol.	4 cl	17.00
McCallan Amber / Speyside	40% Vol.	4 cl	22.00
Auchentoshan Three Wood / Single Lowland Malt	40% Vol.	4 cl	17.00
Johnnie Walker Black Label / Blendet Scotch	40% Vol.	4 cl	14.00
Suntory Toki / Japan Blended	43% Vol.	4 cl	15.00
Dave Phinney's Savage & Cooke Distillery			
Lip Service / American Straight Rye	45% Vol.	4 cl	15.00
Second Glance / American Whiskey	44% Vol.	4 cl	16.00
Burning Chair / American Bourbon	44% Vol.	4 cl	17.00
Vodka			
Beringe Ice Premium / Weissrussland	40% Vol.	4 cl	14.00
Rum			
Zacapa Centenario 23 Years Solera / Guatemala	43% Vol.	4 cl	16.00
Diplomatico Reserva Exclusiva / Venezuela	40% Vol.	4 cl	15.00
Grappa			
Grappa di Brunello, Castelgiocondo / Toscana	45% Vol.	2 cl	12.00
2010 Roccanivo, Berta / Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2011 Bric del Gaian, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	16.00
Grappa di Amarone, Alexander Platinum / Toscana	48% Vol.	2 cl	9.50

Cognac			CHF
Cognac Sérénité Extra, Bache-Gabrielsen	40% Vol.	2 cl	14.00
Bas Armagnac Hors d'Age, Leda Laubade	40% Vol.	2 cl	11.00

Brände und Liköre

Zuger Williams, Vieux & Noble, Etter / Schweiz	42% Vol.	2 cl	13.00
Kirsch, Vieux & Noble, Etter / Schweiz	42% Vol.	2 cl	13.00
Calvados 15 Ans, Château du Breuil / Frankreich	42% Vol.	2 cl	15.00

Porto

2013 Late Bottled Vintage, Quinta Noval	19.5% Vol.	5 cl	9.00
---	------------	------	------

Sherry

Sherry Amontillado Medium Dry	17,5% Vol.	4 cl	6.00
-------------------------------	------------	------	------