

Big Green Egg Head

Neu können Sie bei uns jeden Samstag auf der Terrasse, ein saftiges Stück Fleisch vom Big Green Egg Head geniessen!

Der Event findet ab 18.00 Uhr den ganzen Mai und Juni statt. Nur bei schönem Wetter.



moevenpick_weinbar

Follow us!



Mövenpick Wein-Bar

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 Hauptallergienkarte zu verlangen.

Die Mövenpick Wein-Bar ist auch Ihr Weinkeller

Alle bei uns ausgestellten Weine können Sie auch für Ihren privaten Konsum erwerben.

Unsere Öffnungszeiten sind Mo.– Fr. 11.00 – 22.30 Uhr, Sa. 11.30 – 22.30 Uhr

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



GLUTEN



SCHARF



VEGAN

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, Muhamara) 16.00
serviert mit Pita-Brot

Mezze platter (Hummus, Cous Cous, Muhamara) served with pita bread



Grüne Oliven mariniert mit Knoblauch und Chili 100g 14.00

Green olives marinated with garlic and chili



Pimentos de Padrón mit Meersalz 100g 13.00

Pimentos de Padrón with sea salt



Rindshackbällchen mit Bärlauchpesto 100g 13.00

Meatballs with wild garlic pesto

Pumpnickelbrot mit Avocadotatar mit Karotten, 16.00
Frühlingszwiebeln und Zitrone

Pumpnickel bread with avocadotatar, carrots, spring onions and lemon



Croque Monsieur 19.00

mit Greyerzer, Rohschinken, Zwiebeln und Spargelsalat

Croque Monsieur with greyerzer cheese, raw ham, onions and asparagus-salad

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 32.00

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

Swiss platter: Swiss ham, coppa, swiss salami, bacon, swiss cheese

Extraportionen

Coppa 100g 17.00

Bündner Rohschinken 100g 17.00

Bresaola 100g 17.00

Riesencrevetten - Prawns pro Stück - per piece 4.50

Nature - served plain

Aglio olio - aglio olio

Suppen

Rindskraftbrühe mit Siedfleisch und Gemüse 18.00

Beef tea with boiled beef and vegetables



Spargelcrèmesuppe 16.00

Asparagus soup



Mövenpick Klassiker

CHF

Caesar Salad
mit gebratenen Pouletstreifen
Caesar salad with fried chicken stripes

klein 17.50 / gross 25.50

mit gebratenen Crevetten
Caesar salad with fried prawns

klein mit 3 Stück 24.50 / gross mit 5 Stück 32.50



Spargelsalat mit Erdbeeren und Himbeervinaigrette
Asparagus salad with strawberries and raspberry dressing

22.00

Caprese - Tomaten mit Büffelmozzarella
Caprese - Tomatoes and buffalo mozzarella

klein 22.00 / gross 28.00

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 24.00

200g 34.00

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



- Steirisch, mit Kürbiskernen und Kürbisöl – pumpkin seeds and oil + 6.00

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

- mit pochiertem Bio - Ei – with poached egg + 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 «Frühling»

24.50

mit Bärlauch Crème fraîche, Büffelmozzarella, Frühlingszwiebeln
und Cherrytomaten

Tarte flambée „spring“ with wild garlic sour cream, buffalo mozzarella, spring onions
and cherry tomatoes



Flammkuchen «Norden»

24.50

mit hausgebeiztem Lachs, Spargeln und Kräutern

Tarte flambée „North“ with marinated salmon, asparagus and herbs






Flammkuchen «Rolle»

24.50

mit Rohschinken, Rucola und Crème fraîche

Tarte flambée „roll“ with raw ham, rucola and sour cream



Hauptgänge	CHF
Swiss Prime Quality - BBQ Rindsburger 170g in Brioche 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 fries	39.50
	
Paniertes Kalbsschnitzel mit Spargel und Bratkartoffeln Breaded escalope of veal with asparagus and fried potatoes	49.00
	
Schweizer Spargel mit Sauce Hollondaise 500g Swiss asparagus with Hollondaise sauce	40.00
Mit Rohschinken With raw ham	+ 9.00
Rindsfilet 20/20 200g (*) Mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl Bratkartoffeln, Risotto oder Pommes Filet of beef 20/20 with vegetables and a side dish of your choice (potatoes, risotto or French fries)	65.00
(Nur von DI - FR erhältlich, 25 Minuten Wartezeit)	
	

Pasta & Risotto

CHF

Original Spaghetti

«Carbonara»

25.00

Spaghetti „Carbonara“ with bacon, egg sauce and onions



Tagliatelle mit einer Bärlauchcrèmesauce und gebratenen Morcheln

28.50

Tagliatelle with wild garlic creamsauce and fried morels



Spargelrisotto

26.00

Risotto with asparagus



Aus dem Wasser

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Honigsenf und Salat

29.50

Smoked salmon with horseradish cream, honey mustard and salad

Frühlingsalat mit Egliknusperli und Sauce Tartare

26.00

Mixed leafsalad with fried perch and sauce tartare

Süss und Salzig

CHF

Tarte Tatin mit Vanille Glacé ca. 20 Minuten Backzeit

18.00

Tarte Tatin with vanilla ice cream about 20 minutes baking time



Geeistes Karamellsoufflé mit Erdbeeren

18.00

Iced caramell souffle with strawberries



Käsevariation

mit Feigensenf und Früchtebrot

für 1 Person / 22.00 200g

Mühlstein, Sennenflade,

zum Teilen / 32.00 300g

Willys Bleu Jersey, Petit Chevrier Bûche

Cheese platter with fig mustard and fruit bread

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 *

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	5.50
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		9.00
Vermouth Bianco / Rosso Bottega	18% Vol.	4 cl		12.00
Pernod	40% Vol.	4 cl		9.00

Gin

Tanqueray N°TEN / England	47% Vol.	4 cl		12.00
Hendrick's / Schottland	41.4% Vol.	4 cl		12.00

Regelmässig eine neue Ginspezialität

Le Tribute Gin aus Vilanova, Spanien	43% Vol.	4 cl		14.00
--------------------------------------	----------	------	--	-------

Ein spanischer Gin mit Wacholderaroma und starken Zitrusnoten. Bereits 1835 wurde die Destillerie in Vilanova, einem kleinen Fischerdorf in der Nähe von Barcelona gegründet und wird heute bereits in der fünften Generation geführt. Der Gin ist mit sieben Botanicals aromatisiert, unter anderem Limette, Orangenschalen, Zitronengras, Kumquat und Tangerine.

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

Whisky			CHF
Oban CM 14 Y. / Western Highlands	43% Vol.	4 cl	16.00
Lagavulin 16 Y. / Islay	43% Vol.	4 cl	16.00
Edradour Single Malt Distillers Edition 10 Years / Highlands	46% Vol.	4 cl	16.00
Dalwhinnie Single Malt Distillers Edition / Highlands	43% Vol.	4 cl	20.00
Glenmorangie 18 Y. / Northern Highlands	43% Vol.	4 cl	22.00
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
Whisky Suntory Toki Japanese Blended	43% Vol.	4 cl	18.00
Vodka			
Beringe Ice ***** Premium / Weissrussland	40% Vol.	4 cl	24.00
Rum			
Zacapa Centenario 23 Years Solera / Guatemala	43% Vol.	4 cl	16.00
The Wild Alps Maund 12 Years Single Cask / CH	45% Vol.	4 cl	15.00
Grappa			
Elisi, Berta	43% Vol.	2 cl	12.00
2010 Roccanivo, Berta / Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2010 Bric del Gaian, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	16.00
2011 TreSoliTre, Berta / Piemonte	40% Vol.	2 cl	16.00
Grappa di Amarone, Alexander Platinum	48% Vol.	4 cl	15.00

Cognac			CHF
Cognac Delamain Pale & Dry XO	40% Vol.	2 cl	16.00
Brände und Liköre			
Zuger Williams, Vieux & Noble, Etter CH	42% 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
Porto			
Porto Old Tawny 10 Years Noval	19,5% Vol.	5 cl	9.00
Sherry			
Sherry Amontillado Medium Dry	17,5% Vol.	4 cl	8.00