

## Big Green Egg Head

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

Der Event findet ab 18.00 Uhr den ganzen Mai, Juni und Juli 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 Hauptallergenkarte 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

### Hinweise zu unserer Zubereitung

USE MENU

[www.usemenu.com](http://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)  
serviert mit Pita-Brot 16.00

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 Basilikumpesto 100g 13.00  
Meatballs with basilikum pesto

Honigmelonenschnitze mit Rohschinken 14.00  
Slices of cantaloupe melon with raw ham

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

Agljo olio - aglio olio

#### Suppen

Gazpacho 14.00  
Gazpacho - spanish cold vegetables 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



Vitello Tonnato  
mit Kapern und Zwiebeln  
Slices of veal with tuna fish sauce, capers and onions

23.50

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



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

23.50



Flammkuchen «Sommer»  
mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Ananas, Pfefferminze und Zwiebeln  
Tarte flambée „Summer“ with sour cream, goat cheese, pineapple, mint and onions

22.50



Flammkuchen «Norden»  
mit hausgebeiztem Lachs, Limettenzeste, Meerrettich und Kräutern  
Tarte flambée „North“ with marinated salmon, lime zests, horseradish and herbs

24.50



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

24.50





## Hauptgänge

CHF

Swiss Prime Quality - BBQ Rindsburger 170g 39.50  
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



Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartare

klein 22.00 / gross 29.00

Cold roastbeef with sauce tartare



Kalbsschnitzel nature mit Zitronensauce und Safranrisotto

46.00

Escalope of veal with lemonsauce and safranrisotto



## Pasta & Risotto

CHF

### Original Spaghetti

«Carbonara»

25.00

Spaghetti „Carbonara“ with bacon, egg sauce and onions



### Safranrisotto

26.50

Risotto with safran

### Mit fünf Crevetten

+ 20.00

With five prawns



## Aus dem Wasser

### Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Honigsenf und Salat

29.50

Smoked salmon with horseradish cream, honey mustard and salad

### Sommersalat mit Egliknusperli und Sauce Tartare

26.00

Mixed leafsalad with fried perch and sauce tartare



Süss und Salzig CHF

Überraschungsdegustationspaket - Variation von Mövenpick Glacé 7.00  
Surprise Degustation package - selection of Mövenpick ice cream



Geeistes Karamellsoufflé mit Erdbeeren 18.00  
Iced caramell souffle with strawberries



Käsevariation für 1 Person / 22.00 200g  
mit Feigensenf zum Teilen / 32.00 300g  
Mühlstein, Sennenflade,  
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/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 | 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 <a href="http://www.ch2o.ch">www.ch2o.ch</a> ) | 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 |
| <b>Althaus Tee</b>               | 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 |
| Compleo Zürich Dry Gin    | 41.5% 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 |
| <br>   |            |      |       |
| Vodka  |            |      |       |
| Beringe Ice ***** Premium / Weissrussland                    | 40% Vol.   | 4 cl | 24.00 |
| <br>   |            |      |       |
| 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 |
| <br>   |            |      |       |
| 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 |
| 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  |