

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 44 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

Über die 14 Hauptallergene können Sie sich mittels Buchstabencode (siehe Legende auf Seite 8) nach den jeweiligen Speisen oder bei unsere Mitarbeitenden informieren.



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 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr / 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr & Samstag 12.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Zum Apéro oder einfach so...

CHF

Schwiizer Plättli 34.00

Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami, Bauernspeck, Appenzeller, Sbrinz, Gruyère

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

Extraportionen

Coppa 100g 16.00

Bündner Rohschinken 100g 16.00

Bündner Trockenfleisch 100g 22.00

(A, G)

Riesencrevetten - Prawns

pro Stück - per piece 4.50

Nature - served plain

Aglio olio - garlic

(B)

Grüne Oliven mariniert mit Knoblauch und Chili 100g 14.00

Green olives marinated with garlic and chili

Grana Padano 100g 11.00

Apero/Starters	CHF
Hummus mit Kichererbsen und Pita-Brot Hummus with chick-peas and pita bread (A, H, N, P)	17.00
Pimientos de Padron mit Meersalz 100g Pimientos de Padron with sea salt	13.00
Falafel mit Aioli Falafel with aioli (G, H)	7.00 pro Stück
Datteln im Speckmantel Bacon-wrapped dates	14.00
Mini Burger mit Roastbeef, Parmesan und Rucola Mini Burger with roast beef, parmesan cheese and rocket salad (A,C,G,L,O)	9.00 pro Stück
Albóndigas - Rindshackbällchen mit Tomatensauce Albóndigas - Meatballs with tomato sauce (A,G,L)	14.00

Mövenpick Tatar

CHF

Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter
Mövenpick beefsteak tartare and butter

(A, G, M)

120g	28.00
200g	36.00
320g Jumbo	54.00

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

Weitere Zubereitungsarten – alternative preparations

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

(A, D, F, G, M)

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

(A, G, M)

- Cognac, Whiskey, Calvados + 6.00

(A, G, M)

- Trüffel + 14.00

(A, G, M)

Unsere Flammkuchen

CHF

Flammkuchen «Elsässer Art» mit Zwiebeln, Bauernspeck und Crème fraîche Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream (A, G)	23.50
Flammkuchen «Frühling» mit grünem Spargel und Brie Tarte flambée „spring“ with green asparagus and Brie cheese (A, G)	23.50
Flammkuchen «Norden» mit geräuchertem Lachs, Kapern, eingelegte rote Zwiebeln und Crème fraîche Tarte flambée „north“ with smoked salmon, capers, pickled red onions and sour cream (A, D, G)	24.50
Flammkuchen «Rolle» mit Rohschinken, Rucola und Parmesan Tarte flambée „roll“ with raw ham, rocket salad and parmesan cheese (A, G)	27.00

Mövenpick Klassiker

CHF

Caesar Salad klein 19.00 / gross 27.00

mit gebratenen Pouletstreifen

Caesar salad with fried chicken stripes

oder mit gebratenen Crevetten

klein 24.50 / gross 32.50

or with fried prawns

(A, B, C, G)

Karotten-Ingwer-Suppe

13.00

Carrot-ginger soup

(G,L,O)

Bärlauchrisotto mit Büffelmozzarella und halbtrockneten Tomaten

26.00

Wild garlic risotto with buffalo mozzarella and semi-dried tomatoes

(L,G,O)

Makkaroni mit grünem Spargel und Salsiccia

26.00

Macaroni with green asparagus and salsiccia

(A,C,G,L,O)

Portion weisser Spargel mit Sauce Hollandaise

24.00

Portion of white asparagus with hollandaise sauce

mit Jamón Ibérico

+15.00

with Iberico ham

mit Rauchlachs

+9.50

with smoked salmon

(C,D,G,L,O)

Cheeseburger vom Schweizer Angus Rind im Brioche Bun

39.50

mit Gruyère Käse, Speck, Coleslaw, Haussauce und Pommes Frites

Swiss Angus beef cheeseburger, Gruyère cheese, bacon, cole slaw

and house sauce served in a Brioche bun with French fries

(A, C, F, G, H, M, N)

Bar de Ligne mit Zitronen-Tagliatelle und Spargelsalat

62.00

Wild sea bass with lemon tagliatelle and asparagus salad

(A,C,D,G,L,O)

Cordon Bleu vom Kalb mit Kartoffelsalat

58.00

Veal cordon bleu with potato salad

(A,C,G,L,M)

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Süss & Salzig

CHF

Panna Cotta mit Beerenkompott und Mango-Passionsfruchtsorbet

18.00

Panna cotta with berry compote and mango passion fruit sorbet

(G, H)

Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit Vanille Glacé (20 Min. Backzeit)

18.00

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

(A, C, G, H)

Käsevariation

mit Feigensenf

für 1 Person / 24.00 200g

Bündner Bergkäse, Nostrano,

zum Teilen / 34.00 300g

Fette Berta, Hüpfenboden Gotthelf Emmentaler

Cheese platter with fig mustard

(G, H, M)

Mövenpick Glacé

Vanilla Dream / Swiss Chocolate / Stracciatella / Caramelita / Espresso Croquant /

Mango-Passionsfrucht / Zitronensorbet / Walnut

1x Kugel 3.90

2x Kugeln 7.20

3x Kugeln 10.20

4x Kugeln 12.00

(A, C, E, F, G, H)

Deklaration

Pouletbrust:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz
Riesencrevetten:	Östlicher Indischer Ozean
Lachs:	Norwegen
Wolfsbarsch:	Frankreich
Jamon Iberico:	Spanien
Salsiccia:	Schweiz
Kalb:	Schweiz

Allergene im Überblick

A = Gluten

B = Krebstiere

C = Eier von Geflügel

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Sojabohnen

G = Milch von Säugetieren

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesamsamen

O = Schwefeloxid und Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

Getränke CHF

Softgetränke

Rivella rot/blau	33 cl	5.50
Coca-Cola / zero	33 cl	5.50
Eistee Pfirsich Hibiskus Fuse	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
Ginger Ale Schweppes	20 cl	6.00
Tonic Water Gents	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
VALAISANNE Pale Ale	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
English superior, Schwarztee		
Japan Sencha superior, Grüntee		
Minze		
Fruit Berry		
Verveine		

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 Carpano Antica Formula	16.5% Vol.	4 cl	12.00
Vermouth Belsazar White/Red	18% Vol.	4 cl	12.00
Suze / Frankreich	20% Vol.	4 cl	9.00

Gin

Compleo Dry Gin, Schweiz	41.5% Vol.	4 cl	8.00
Hendrick's, Grossbritannien	41.4% Vol.	4 cl	8.00
Turicum Wood Barreled, Zürich	41.5% Vol.	4 cl	11.00

Regelmässig eine neue Ginspezialität

Monkey 47 Dry Gin, Deutschland	47% Vol.	4 cl	10.00
--------------------------------	----------	------	-------

Ein Drittel der 47 Ingredienzen dieses Dry Gins stammen aus dem Schwarzwald. Der Monkey 47 reift dort drei Monate lang in Steingutgefässen und wird danach mit dem eigenen Quellwasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Aufgrund der nur groben Filtrierung und dem Verzicht auf die übliche Kältebehandlung bleiben dem Gin viele Aromen erhalten.

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

Whisky			CHF
Lagavulin Single Malt Distillers Edition 2005 / Islay	43% Vol.	4 cl	18.00
Dalwhinnie Single Malt Distillers Edition 1997/ Highlands	43% Vol.	4 cl	17.00
Auchentoshan Three Wood Single Malt/ Lowlands	40% Vol.	4 cl	17.00
Ardbeg 10 Years Old Single Malt / Islay	46%Vol.	4 cl	17.00
Ardbeg Uigedail Single Malt / Islay	54.2%Vol.	4 cl	18.00
Lip Service Savage & Cooke Straight Rye / Amerika	45% Vol.	4 cl	15.00
Second Glance Savage & Cooke / Amerika	44% Vol.	4 cl	16.00
Burning Chair Savage & Cooke Bourbon / Amerika	44% Vol.	4 cl	17.00
Kurayoshi 12 Years Pure Malt / Japan	43% Vol.	4 cl	19.00
 Rum			
Zacapa Centenario 23 Years / Guatemala	40% Vol.	4 cl	16.00
Diplomatico Reserva Exclusiva / Venezuela	40% Vol.	4 cl	15.00
Plantation XO / Barbados	40% Vol.	4 cl	16.00
Dictador Rima 1 1997/ Kolumbien	44% Vol.	4 cl	21.00
Spiced Rum ÉO / Schweiz	41.5% Vol.	4 cl	13.00
 Vodka & Tequila			
Belvedere Vodka / Polen	40% Vol.	4 cl	16.00
Tequila Casamigos reposado / Mexico	38% Vol.	4 cl	14.00
 Cognac			
Cognac XO, Bache-Gabrielsen	40% Vol.	2 cl	14.00
Bas Armagnac 12 ans, Leda Laubade	40% Vol.	2 cl	11.00

Grappa

Elisi Flowers, Berta / Piemonte / aus der 3L Flasche	43% Vol.	2 cl	16.00
2011 Devina, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	17.00
2014 Bric del Gaian, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	16.00
1989 Casalotto Riserva, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	17.00
2001 Paolo Riserva Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	22.00
2014 Roccanivo Berta / Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
Grappa Recioto, Allegrini/ Toskana	43% Vol.	2 cl	9.50

Brände & Liköre

Rochelt Holunder 2004 / Österreich	52% Vol.	2 cl	22.00
Vieux Kirsch, Vieux & Noble, Etter / Schweiz	41% Vol.	2 cl	13.00
Viellie Prune, Vieux & Noble, Etter / Schweiz	41% Vol.	2 cl	13.00
Williams, Vieux & Noble, Etter / Schweiz	42% Vol.	2 cl	13.00
Calvados 15 Ans, Château du Breuil / Frankreich	41% Vol.	2 cl	15.00
Amaretto di Mombaruzzo Berta/ Italien	28% Vol.	4 cl	10.00
Brandy Carlos I / Spanien	40% Vol.	4 cl	17.00
The Gull Cold brew & Rum liqueur / Schweiz	21% Vol.	4 cl	9.00
The Gull Cold brew & Cream liqueur / Schweiz	21% Vol.	4 cl	8.50
Luxardo Maraschino (Kirsch)/ Italien	32% Vol.	4 cl	8.50
Très Vieux Pineau des Charentes, Bache-Gabrielsen/ Frankreich	17% Vol.	4 cl	8.50

Porto & Sherry

2016 Late Bottled Vintage, Quinta Noval	19.5% Vol.	5 cl	8.00
2007 Colheita Tawny Port, Quinta Noval	20.5% Vol.	5 cl	14.00
Sherry Amontillado Medium Dry Lustau	17,5% Vol.	5 cl	6.00
Fine White Port, Quinta Noval	19.5% Vol.	5 cl	10.00