

Unser Angebot für Sie

Zapfengeld

Bei uns bezahlen Sie auf alle Weine den regulären Weinkeller-Preis (ausgeschlossen Aktionspreise) zuzüglich einem Zapfengeld (CHF 25.00)

«Pol Roger» à discrétion

Geniessen Sie jeden Dienstag ab 17 Uhr für nur CHF 44.00 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 regulären Weinkeller-Preis (ausgeschlossen Aktionspreise).

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 9**) nach den jeweiligen Speisen oder bei unsere Mitarbeitenden informieren.

Take Away und Weinkeller

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



Tasting Monday

Wie schmecken barriquegereifte Weine im Unterschied zu solchen, die im Stahltank oder im Betonei ausgebaut wurden? Was zeichnet einen guten Cabernet Sauvignon aus und welche Rolle spielt es, ob er aus der Alten oder Neuen Welt kommt? Lernen Sie die Vielfalt der Weinwelt kennen – jeden Montagabend in der Mövenpick Wein-Bar.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 11.30 bis 14.00 Uhr / 17.00 bis 23.00 Uhr
Samstag 12.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Die Abendkarte ist von 17.30 bis 22.00 Uhr erhältlich.

Apéro

CHF

Schwiizer Plättli Swiss platter

34.00

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

Swiss ham from Bündnerland, Coppa, swiss salami, farmer's bacon,
Appenzeller, Sbrinz, Gruyère

Extraportionen Additional servings

Coppa 100 g 16.00

Bündner Rohschinken 100 g 16.00

A, G, O

Grana Padano

11.00

Grüne Oliven Green olives

100 g 14.00

mariniert mit Knoblauch und Chili marinated with garlic and chili

Pimientos de Padrón

13.00

Portion Riesencrevetten (3 Stk.) Portion Prawns (3 pcs).

13.50

Nature Plain

Aglio olio Garlic

Zusätzliche Riesencrevetten Extra Prawns je each +4.50

		CHF
Hummus		17.00
mit Kichererbsen und Pita with chickpeas and pita		
A, H, N, P		
Falafel · Aioli		18.00
G, H, O, P		
Beef Tacos mit Guacamole		18.00
L, O		
Datteln im Speckmantel Bacon-wrapped dates		14.00
Mini Burger	Stück piece	9.00
mit Pastrami und Cognac-Dip with pastrami and cognac-dip		
A, C, G, L, O		
Mini Schweins Cordon Bleu	Stück piece	9.50
mit Haussauce with house sauce		
A, C, G, L, O		
		12.00
Trüffel Arancini		
Reisbällchen mit Trüffelrisotto und Trüffel-Dip Rice balls with truffle risotto and truffle dip		
A, G, L, O		

Mövenpick Tatar

CHF

Rindstatar Beefsteak tartare

mit Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter serviert.

served with onion, capers, pickles and butter.

120 g 28.00

200 g 36.00

320 g Jumbo 54.00

A, C, G, M, O

Weitere Zubereitungsarten Alternative preparations

Café de Paris + 6.00

mit Kräuterbutter überbacken baked with herb butter

A, C, D, F, G, M, O

Emiliana + 6.00

mit Parmesan und Olivenöl with parmesan and olive oil

A, C, G, M, O

Steirische Art + 6.00

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

A, C, G, M, O

Cognac / Whiskey / Calvados + 6.00

A, C, G, M, O

Trüffelpaste Truffle paste + 14.00

A, C, G, M, O

Flammkuchen

CHF

Elsässer Art Alsace-Style

23.50

mit Zwiebeln, Bauernspeck und Crème fraîche

with onion, farmer's bacon and crème fraîche

A, G

Vegi Veggie

23.50

mit Schafskäse, Honig und Röstzwiebeln

with sheep's cheese, honey and fried onions

A, G

Norden Nordic

24.50

mit geräuchertem Lachs, Kapern, eingelegten roten Zwiebeln und Crème fraîche

with smoked salmon, capers, pickled red onions and crème fraîche

A, D, G, O

Rolle

27.00

mit Rohschinken, Rucola und Parmesan

with cured ham, arugula and parmesan

A, G

Mövenpick Klassiker Classic dishes

CHF

Caesar Salat Caesar salad

mit gebratenen Pouletstreifen with fried chicken strips

Klein small

19.00

Gross large

27.00

mit gebratenen Crevetten with fried prawns

Klein small

24.50

Gross large

32.50

A, B, C, G

Portion weisser Spargel

Portion of white asparagus

26.00

mit Sauce Hollandaise

with sauce hollandaise

+ Rauchlachs

+ smoked salmon

+9.50

+ Iberico Schinken

+ iberico ham

+15.00

C, D, G, L, O

Tagliatelle

28.00

mit grünem Spargel und Martini-Rahmsauce

with green asparagus and Martini cream sauce

A, C, G, L, O

Chorizo «Carbonara»

28.00

mit Casarecce, Chorizo und Ei-Parmesansauce

with casarecce pasta, chorizo and egg parmesan sauce

A, C, G, L, O

CHF

Cheeseburger

39.50

vom Schweizer Angus Rind im Brioche-Brötchen mit Gruyère, Speck, Coleslaw und Haussauce. Serviert mit Pommes Frites.

Swiss Angus Beef served on a brioche bun with Gruyère, bacon, coleslaw and house sauce. Served with french fries.

A, C, F, G, H, M, N, O

Scampi Carpaccio

38.00

auf Erbsenrisotto, Spargelspitzen und Dörrtomaten

with peas risotto, asparagus tips and dried tomatoes

B, G, L, O, P

Thunfisch Steak Tuna steak

34.00

mit Salatteller with salad

C, D, L, M, O

Rindspillard Beef pailard

250 g

48.00

mit Kartoffelsalat und Grillgemüse

with potato salad und grilled vegetables

C, G, L, O, M

Dessert

CHF

Kaffee Parfait Coffee parfait
mit Haselnüssen und Sauerkirschen
with hazelnuts and sour cherries
C, G, H, O

16.00

Schokoladenkühlein Chocolate cake

Lauwarm gebacken mit Vanilleglacé Baked and served with vanilla ice cream
(20 Minuten Backzeit) (20 minute baking time)
A, C, G, H

18.00

Schweizer Käsevariation Swiss cheese platter

Fribourger Vacherin AOP, L'Étivaz Alpkäse AOP, Moser Bio Brie, Willys Jersey Blue

Serviert mit Feigensenf Served with fig mustard

200 g

26.00

300 g

36.00

G, H, M

Mövenpick Ice Cream

Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Stracciatella, Caramelita, Espresso Croquant, Walnut
Mango-Passionsfruit sorbet, Lemon sorbet

1 Kugel 1 scoop

3.90

2 Kugeln 2 scoops

7.20

3 Kugeln 3 scoops

10.20

4 Kugeln 4 scoops

12.00

A, C, E, F, G, H

Deklaration

Pouletbrust, Rind, Wurstwaren, Kalb, Schwein: **Schweiz**,
Riesencrevetten, Thunfisch: **Östlicher Indischer Ozean**, Lachs: **Norwegen**,
Chorizo und Iberico: **Spanien**, Scampi: **Italien**

Allergene im Überblick

- | | | | | | |
|---|---|-----------------------|---|---|--------------------------|
| A |  | Gluten | H |  | Schalenfrüchte |
| B |  | Krebstiere | L |  | Sellerie |
| C |  | Eier von Geflügel | M |  | Senf |
| D |  | Fisch | N |  | Sesamsamen |
| E |  | Erdnüsse | O |  | Schwefeloxid und Sulfite |
| F |  | Sojabohnen | P |  | Lupinen |
| G |  | Milch von Säugetieren | R |  | Weichtiere |

Getränke Beverages

CHF

Softgetränke Soft drinks

Rivella rot / blau	33 cl	5.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	5.50
Fuse Eistee Pfirsich Hibiskus Fuse Iced Tea Peach-Hibiscus	33 cl	5.50
Apfelschorle Apple spritzer	33 cl	5.50
Tomatensaft Tomato juice	20 cl	5.50
Sanbitter rot	10 cl	5.50
Alpinesse Bitter Lemon	20 cl	6.00
Alpinesse Ginger Ale	20 cl	6.00
Gents Tonic Water	20 cl	6.00

Wasser Water

Züri-Wasser (Hahnenwasser) (tap water)	Drink&Donate www.ch2o.ch	50 cl	3.00
		1 L	6.00
Arkina (ohne Kohlensäure) (uncarbonated)		50 cl	6.50
		80 cl	8.50
Rhazünser (mit Kohlensäure) (carbonated)		50 cl	6.50
		80 cl	8.50

Bier Beer

Feldschlösschen Alkoholfrei alcohol-free	33 cl	7.00
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	7.00
Valaisanne Pale Ale	33 cl	8.00
Schneider Weisse	50 cl	8.50

CHF

Kaffee coffee

Kaffee Crème Coffee served with cream	4.90
Schale Coffee served with milk	5.50
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.00
Espresso Macchiato	4.90
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.50

Tee Tea

6.50

Althaus English Superior Schwarztee Black tea
Althaus Sencha Superior Grüntee Green tea
Althaus Minze Mint
Althaus Fruit Berry
Althaus Verveine Verbena

CHF

Apéritif

Aperol Spritz			14.00
Hugo			14.00
Kir			14.00
Kir Royal			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
Suze	20% Vo	4 cl	9.00

Gin

Compleo Dry Gin, Schweiz Switzerland	41.5% Vol.	4 cl	8.00
Tanqueray N°TEN, Grossbritannien Great Britain	47.3% Vol.	4 cl	8.00
Turicum Wood Barreled, Zürich Zurich	41.5% Vol.	4 cl	11.00
Le Tribute, Spanien Spain	43% Vol.	4 cl	10.00
Tonic Water		20 cl	6.00

CHF

Whisky, Whiskey, Bourbon

Lagavulin Single Malt Distillers Edition 2005 Islay	43% Vol.	4 cl	18.00
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
Glenfarclas 15 Years Single Malt, Speysinde	46% Vol.	4 cl	16.00
Lip Service Savage & Cooke Straight Rye, USA	45% Vol.	4 cl	15.00
Second Glance Savage & Cooke, USA	44% Vol.	4 cl	16.00
Burning Chair Savage & Cooke Bourbon, USA	44% Vol.	4 cl	17.00
Bulleit 10 Years Bourbon, USA	45.6% Vol.	4 cl	15.00
Goldwäscher Virgin Oak Edition, Schweiz	43% Vol.	4 cl	15.00

Grappa

Elisi Flowers, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2013 Bric del Gaian di Moscato d'Asti, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
1989 Casalotto Riserva, Berta, Piemonte	44% Vol	2 cl	17.00
2003 Paolo Riserva del Fondatore, Berta, Piemonte	44% Vol.	2 cl	22.00
2013 Magia Distillato d'uva elevato, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	17.00
2012 Devina, Berta, Piemonte	43% Vol	2 cl	12.00
2010 Solo Per Gian, Berta, Piemonte	43% Vol	2 cl	12.00
2015 Roccanivo, Berta, Piemonte	43% Vol	2 cl	12.00
Distilleria Levi, Grappa di Arneis, Piemonte	42% Vol	2 cl	8.00

CHF

Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela	40% Vol.	4 cl	15.00
Plantation XO, Barbados	40% Vol.	4 cl	16.00
Dictador Rima 1 1997, Kolumbien Columbia	44% Vol.	4 cl	21.00
Spiced Rum ÉO, Schweiz Switzerland	41.5% Vol.	4 cl	13.00
Zacapa Centenario 23 Years, Guatemala	40% Vol	4 c	16.00
Opthimus 25 Years, Dom.Rep.	43% Vol	4 cl	19.00
Non Plus Ultra Ambre d Or Excellence, Amer. Jungferninseln	42% Vol	4 cl	28.00

Vodka, Tequila, Cognac

Beluga Vodka, Montenegro	40% Vol.	4 cl	13.00
Tequila Casamigos reposado, Mexico	40% Vol.	4 cl	14.00
Tequila Casamigos blanco, Mexico	40% Vol.	4 cl	14.00
Cognac XO, Bache-Gabrielsen	44% Vol.	4 cl	21.00

Porto · Sherry

2017 Late Bottled Vintage, Quinta Noval	19.5% Vol.	5 cl	8.00
2000 Porto Colheita, Quinta Noval	21.5% Vol.	5 cl	12.00
Tawny 10 Years Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos	19.5% Vol.	5 cl	12.00
Sherry Amontillado Medium Dry Barradillo	17.5% Vol	5 cl	8.00

CHF

Brände · Liköre Brandy · liqueurs

Vieux Kirsch, Vieux & Noble, Etter, Schweiz	Switzerland	41% Vol.	2 cl	13.00
Viellie Prune, Vieux & Noble, Etter, Schweiz	Switzerland	41% Vol.	2 cl	13.00
Williams, Vieux & Noble, Etter, Schweiz	Switzerland	42% Vol.	2 cl	13.00
Calvados 15 Ans, Château du Breuil, Frankreich	France	41% Vol.	2 cl	15.00
Très Vieux Pineau des Charentes, Bache-Gabrielsen		17% Vol.	4 cl	8.50
Amaretto di Mombaruzzo Berta, Italien	Italy	28% Vol.	4 cl	10.00
The Gull Cold brew & Rum liqueur, Schweiz	Switzerland	21% Vol.	4 cl	9.00
The Gull Cold brew & Cream liqueur, Schweiz	Switzerland	21% Vol.	4 cl	8.50
Limoncello		30% Vol	4 cl	8.00