

Unser Angebot für Sie

Zapfengeld

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

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.

«Pol Roger» à discrétion

Geniessen Sie jeden Dienstag ab 17 Uhr für nur CHF 49.00 p.P. à discrétion unseren Premium Champagner Pol Roger.

Big Bottle Day

Lassen Sie sich jeden Freitag mit exzellenten Weinen aus Grossflaschen im Offenausschank überraschen.

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).

Allergene und Intoleranzen

Über die 14 Hauptallergene können Sie sich mittels Buchstabencode (siehe Legende auf **Seite 9**) nach den jeweiligen Speisen informieren. Über andere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Take Away und Weinkeller

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



Öffnungszeiten

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

Apéro		CHF
Schwiizer Plättli <i>Swiss platter</i>		34.00
Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami, Bauernspeck, Appenzeller, Sbrinz, Gruyère <i>Swiss ham from Bündnerland, Coppa, swiss salami, farmer's bacon, Appenzeller, Sbrinz, Gruyère</i> <i>A, G, O</i>		
Grana Padano		11.00
Grüne Oliven <i>Green olives</i>		14.00
100 g mariniert mit Knoblauch und Chili <i>marinated with garlic and chili</i>		
Pimientos de Padrón		13.00
Portion Riesencrevetten (3 Stk.) <i>Portion Prawns (3 pcs).</i>		13.50
Nature <i>Plain</i> Aglío olio <i>Garlic</i>		
Zusätzliche Riesencrevetten <i>Extra Prawns</i>	je <i>each</i>	+4.50
B		

		CHF
Hummus		17.00
mit Kichererbsen und Pita <i>with chickpeas and pita</i>		
<i>A, C, D, F, L, M, H, N, P</i>		
Spargel-Salat <i>Asparagus salad</i>		23.50
mit Burrata und halbdgetrockneten Tomaten <i>with burrata and semi-dried tomatoes</i>		
<i>G, O</i>		
Uova al tegamino		18.00
Spiegelei mit schwarzem Trüffel <i>Fried egg with black truffle</i>		
<i>C, G</i>		
Datteln im Speckmantel <i>Bacon-wrapped dates</i>		14.00
Mini Burger	Stück <i>piece</i>	9.50
mit BBQ-Pulled Beef und Röstzwiebeln		
<i>with BBQ pulled beef and fried onions</i>		
<i>A, C, G, L</i>		
Mini Schweins Cordon Bleu	Stück <i>piece</i>	10.50
mit Haussauce <i>with house sauce</i>		
<i>A, C, G, L, O</i>		
Croquetas de jamón ibérico		16.00
Iberico-Schinkenkroketten <i>Iberico-ham croquettes</i>		
<i>A, C, G</i>		

Mövenpick Tatar

CHF

Rindstatar *Beefsteak tartare*

mit Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter serviert.

served with onion, capers, pickles and butter.

120 g 29.00

200 g 39.00

320 g Jumbo 56.00

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 Grana Padano und Olivenöl *with Grana Padano cheese 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

23.50

mit Zwiebeln, Bauernspeck und Crème fraîche

with onion, farmer's bacon and crème fraîche

A, G

Vegi

23.50

mit Spargel und Cheddar

with asparagus and cheddar

A, G

Norden

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 Grana Padano

with cured ham, rocket salad and Grana Padano cheese

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

Gnocchi

26.00

mit Spargeln, Bärlauch und Pilzen

with asparagus, wild garlic and mushrooms

A, B, C, D, F, G, H, L, O

Garganelli (Pasta) „Ossobuco-Style“

29.00

mit gezupftem Ossobuco

with pulled ossobuco

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

Risotto ai frutti di mare

32.00

Risotto with seafood

B, G, L, O, R

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

Thunfisch Steak *Tuna steak*

34.00

auf Salatteller *with salad*

C, D, L, M, O

Kalbs-Rücken *Veal loin*

58.00

mit Safranrisotto und Spargeln

with saffron risotto and asparagus

G, L, O

Dessert	CHF
Erdbeer-Cheesecake mit Zitronensorbet <i>Strawberry cheesecake with lemon sorbet</i> <i>A, C, G, H, P</i>	16.00
Schokoladenküchlein <i>Chocolate cake</i> Lauwarm gebacken mit Vanilleglacé <i>Baked and served with vanilla ice cream</i> (20 Minuten Backzeit) <i>(20 minutes baking time)</i> <i>A, C, G, H</i>	18.00
Schweizer Käsevariation <i>Swiss cheese platter</i> Emmentaler (24 Monate), Fribourger Vacherin Rustique, Gstaadter Bergmutschli, Gstaadter Ziegen Camembert Serviert mit Feigensenf <i>Served with fig mustard</i> 200 g 300 g <i>G, H, M</i>	28.00 38.00
Mövenpick Ice Cream Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Stracciatella, Caramelita, Espresso Croquant, Walnut Mango-Passionfruit Sorbet, Lemon Sorbet pro 1 Kugel <i>1 scoop each</i> <i>A, C, E, F, G, H, P</i>	4.50

Deklaration

Poulet, Rind, Wurstwaren, Schwein, Kalb: **Schweiz**, Iberico: **Spanien**,
Riesencrevetten, Thunfisch: **Östlicher Indischer Ozean**, Lachs: **Norwegen**,
Calamari, Calamaretti, Seppioline, Moscardini, Crevetten: **FAO 51, FAO 57**
Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der **Schweiz**, mit Ausnahme derjeni-
gen, die explizit anders gekennzeichnet sind, Pita: **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	6.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	6.50
Fuse Eistee Pfirsich Hibiskus <i>Fuse Iced Tea Peach-Hibiscus</i>	33 cl	6.50
Apfelschorle <i>Apple spritzer</i>	33 cl	6.50
Tomatensaft <i>Tomato juice</i>	20 cl	6.50
Sanbitter rot	10 cl	6.00
Alpinesse Bitter Lemon	20 cl	6.00
Alpinesse Ginger Ale	20 cl	6.00
Alpinesse Tonic Water	20 cl	6.00

Wasser *Water*

Züri-Wasser (Hahnenwasser) <i>(tap water)</i>	Drink&Donate www.ch2o.ch	50 cl	3.00
		1 L	6.00
Arkina (ohne Kohlensäure) <i>(uncarbonated)</i>		50 cl	7.00
		80 cl	9.50
Rhazünser (mit Kohlensäure) <i>(carbonated)</i>		50 cl	7.00
		80 cl	9.50

Bier *Beer*

Feldschlösschen Alkoholfrei <i>alcohol-free</i>	33 cl	7.50
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	7.50
Valaisanne Pale Ale	33 cl	8.50
Schneider Weisse	50 cl	9.50

CHF

Kaffee *coffee*

Kaffee Crème <i>Coffee served with cream</i>	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	7.00
Espresso Macchiato	5.50
Cappuccino	6.50

Tee *Tea*

7.50

Althaus English Superior Schwarztee <i>Black tea</i>
Althaus Sencha Superior Grüntee <i>Green tea</i>
Althaus Minze <i>Mint</i>
Althaus Fruit Berry
Althaus Verveine <i>Verbena</i>

CHF

Apéritif

Aperol Spritz			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	41.5% Vol.	4 cl	8.00
Tanqueray No.10 London Dry Gin, England	47.3% Vol.	4 cl	8.00
Le Tribute, Spanien	43% Vol.	4 cl	10.00
Tonic Water		20 cl	6.00

CHF

Whisky, Whiskey, Bourbon

Lagavulin Single Malt 16 Y, Islay, Schottland	43% Vol.	4 cl	18.00
Auchentoshan Three Wood Single Malt, Lowlands, Schottland	40% Vol.	4 cl	17.00
Ardbeg 10 Years Old Single Malt, Islay, Schottland	46% Vol.	4 cl	17.00
Ardbeg Uigedail Single Malt, Islay, Schottland	54.2% Vol.	4 cl	18.00
Burning Chair Savage & Cooke Bourbon, USA	44% Vol.	4 cl	17.00
Lip Service Savage & Cooke Straight Rye, USA	45% Vol.	4 cl	15.00
Second Glance Savage & Cooke, USA	44% Vol.	4 cl	16.00
Nikka From The Barrel Blended, Japan	51.4% Vol	4 cl	17.00

. |

Grappa

Elisi Flowers, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2016 Bric del Gaian di Moscato d'Asti, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
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	44% Vol.	4 cl	21.00
Spiced Rum ÉO, Schweiz	41.5% Vol.	4 cl	13.00
Vodka, Tequila, Cognac, Armagnac			
Belvedere Vodka, Polen	40% Vol.	4 cl	16.00
Tequila Casamigos Reposado, Mexico	40% Vol.	4 cl	14.00
Tequila Casamigos Blanco, Mexico	40% Vol.	4 cl	14.00
Chateau Laubade, Bas Armagnac 12 J., Frankreich	40% Voll	4 cl	11.00
Cognac XO, Bache-Gabrielsen, Frankreich	44% Vol.	4 cl	21.00
Porto · Sherry			
2018 Late Bottled Vintage, Quinta Noval	19.5% Vol.	5 cl	8.00
Tawny 10 Years Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos	19.5% Vol.	5 cl	12.00

CHF

Brände · Liköre *Brandy · liqueurs*

Kirsch, Vieux & Noble, Etter, Schweiz	41% Vol.	2 cl	13.00
Williams, Vieux & Noble, Etter, Schweiz	42% Vol.	2 cl	13.00
Viellie Prune, Château de Laubade, Frankreich	42% Vol.	2 cl	15.00
Amaretto di Mombaruzzo Berta, Italien	28% Vol.	4 cl	10.00
Averna Amaro Siciliano, Italien	21% Vol.	4 cl	9.00
The Gull Cold brew & Rum liqueur, Schweiz	21% Vol.	4 cl	9.00
Zürcher Kräuterlikör, SKZ, Schweiz	19% Vol	4 cl	6.00
Limoncello, Bottega, Italien	30% Vol	4 cl	8.00
Calvados 15 Ans, Château du Breuil, Frankreich	41% Vol.	2 cl	15.00