

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 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.



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

Hinweise zu unserer Zubereitung



GLUTEN



SCHARF



VEGAN

Zum Apéro oder einfach so...

CHF

Schwiizer Plättli 34.00

Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami, Kräuterspeck, 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

Riesencrevetten - Prawns

pro Stück - per piece 4.50

Nature - served plain

Aglio olio - aglio olio

Grüne Oliven mariniert mit Knoblauch und Chili 100g 14.00

Green olives marinated with garlic and chili



Parmesan - Reggiano 100g

11.00

Apero/Starters

CHF

Hummus mit Kichererbsen Salat und Pita-Brot

16.00

Hummus with chick-peas salad and pita bread



Pimentos de Padron mit Meersalz 100g

13.00

Pimentos de Padron with sea salt



Falafel mit Aioli

18.00

Falafel with aioli



Mini Burger (2 Stück) mit Roastbeef, Parmesanmayo und Rucola

17.00

Mini burger (2 pieces) with roast beef, parmesan mayo and rocket salad

- jeder zusätzlicher Mini Burger

+ 8.50 pro Stück



Mini Ossobuco Pita (2 Stück) mit Gremolata

19.00

Mini Ossobuco Pita (2 pieces) with gremolata

- jedes zusätzliche Mini Pita

+ 9.50 pro Stück



Gratinierter Kalamari aus Wildfang in Zitronenpanade

18.00

Gratinated wild caught Calamari in a lemon crust



Mövenpick Tatar

CHF

Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter

Mövenpick beefsteak tartare and butter

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

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

- Cognac, Whiskey, Calvados + 6.00

- Trüffel + 14.00

Unsere Flammkuchen

CHF

Flammkuchen «Elsässer Art» 23.50
mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche
Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream



Flammkuchen «Vegi» 23.50
mit türkischem Schafskäse, Honig und Röstzwiebeln
Tarte flambée „vegi“ with Turkish sheep's cheese, honey and fried onions



Flammkuchen «Norden» 24.50
mit geräuchertem Lachs, Kapern, eingelegte rote Zwiebeln und Crème fraîche
Tarte flambée „north“ with smoked salmon, capers, pickle red onions and sour cream



Flammkuchen «Rolle» 27.00
mit Rohschinken, Rucola und Parmesan
Tarte flambée „roll“ with raw ham, rocket salad and parmesan cheese



Mövenpick Klassiker

CHF

Caesar Salad klein 19.00 / gross 27.00

mit gebratenen Pouletstreifen

Caesar salad with fried chicken stripes



mit gebratenen Crevetten klein mit 3 Stück 24.50 / gross mit 5 Stück 32.50

Caesar salad with fried prawns



Zwiebelsuppe mit Gruyère-Croûtons 16.00

Onion soup with Gruyère cheese-cROUTONS



Cheeseburger 170g im Brioche Bun 39.50

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

Swiss beef cheeseburger 170g, Appenzeller cheese, bacon, cole slaw and house sauce served in a Brioche bun with French fries



Casarecce mit Ochsenschwanzragout und Pinienkerne 26.00

Casarecce with oxtail ragout and pine nuts



Tagliatelle mit Riesencrevetten, Knoblauch und Chili 36.00

Tagliatelle with prawns, garlic and chili



Risotto mit wildem Brokkoli 24.00

Risotto with wild broccoli

BBQ Short Rip mit knuspriger Polenta 48.00

BBQ Short Rip with crispy polenta

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Tagliatelle 55.00

Sliced veal filet Zurich style with tagliatelle



Süss & Salzig

CHF

Crème brûlée mit Caramelita Glace

18.00

Crème brûlée with caramelita ice cream



Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanille Glacé (20 Min. Backzeit)

18.00

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



Käsevariation

mit Feigensenf

für 1 Person / 24.00 200g

Wein-Mutschli, Sennenflade,

zum Teilen / 34.00 300g

Blaue Geiss, Emmentaler

Cheese platter with fig mustard

Mövenpick Glacé

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

Mango-Passionsfrucht / Zitronensorbet

1x Kugel 3.90

2x Kugeln 7.20

3x Kugeln 10.20

4x Kugeln 12.00

Deklaration

Pouletbrust: Schweiz
Rind: Schweiz, Paraguay
Ochsenschwanz: Schweiz
Wurstwaren: Schweiz
Riesencrevetten: Östlicher Indischer Ozean
Lachs: Norwegen
Kalamari: Mittelmeer (FAO 37)
Kalb: Schweiz

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	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
Assam, Schwarztee		
Japan Sencha superior, Grüntee		
Minze		
Fruit Berry		

Aperitif & Drinks

CHF

Aperol Spritz			14.00
Lillet 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	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
Gin Tanqueray N°TEN, Grossbritannien	47.3% Vol.	4 cl	8.00
Gin Saigon Baigur, Vietnam	43.0% Vol.	4 cl	11.00

Regelmässig eine neue Ginspezialität

Gin Nordés, Spanien	40% Vol.	4 cl	11.00
---------------------	----------	------	-------

Die weissen Albariño-Trauben, die zur Herstellung von Nordés aus Galicien verwendet werden, sind das Herz und die Seele dieses Gins aus Santiago de Compostela, Galicien. Ein ausgeglichener, aromatischer Gin mit Noten nach weissen Blüten, Zitronenkraut und Ingwer, harmonisch kombiniert mit Nuancen von Eukalyptus, Lorbeer und Minze. Dazu delikate blumige und fruchtige Aromen, begleitet von einer dezenten Wacholdernote.

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

Whisky			CHF
Lagavulin Single Malt 16 Y. / Islay	43% Vol.	4 cl	16.00
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 Lowland Malt	40% Vol.	4 cl	17.00
The Balvenie 17 Y. / Highlands	43.%Vol.	4 cl	22.00
Glen Moray Private Edition 2006 / Single Speyside Malt	52.8%Vol.	4 cl	22.00
Woodford Reserve Bourbon / American Kentucky	43% Vol.	4 cl	17.00
Lip Service Savage & Cooke / American Straight Rye	45% Vol.	4 cl	15.00
Second Glance Savage & Cooke / American Whiskey	44% Vol.	4 cl	16.00
Burning Chair Savage & Cooke / American Bourbon	44% Vol.	4 cl	17.00
 Vodka			
Beluga Vodka / Russland	40% Vol.	4 cl	16.00
 Rum			
Diplomatico Reserva Exclusiva / Venezuela	40% Vol.	4 cl	15.00
Plantation XO / Barbados	40% Vol.	4 cl	16.00
Dictador Best of 1989 / Kolumbien	43,9% Vol.	4 cl	22.00
Bacardi 8 Años / Cuba	40% Vol.	4 cl	13.00
Spiced Rum ÉO / Schweiz	41.5% Vol.	4 cl	13.00
 Tequila			
Tequila Casamigos / Mexico	40% Vol.	4 cl	13.00
Tequila Corralejo / Mexico	38% Vol.	4 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
2013 Bric del Gaian, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	16.00
2008 Solo per Gian, 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
Grappa di Amarone, Alexander Platinum / Toskana	48% Vol.	2 cl	9.50

Cognac

Cognac XO, Bache-Gabrielsen	40% Vol.	2 cl	14.00
Cognac Pale & Dry XO, Delamain	42% Vol.	2 cl	14.00
Bas Armagnac 12 ans, Leda Laubade	40% Vol.	2 cl	11.00

Brände und Liköre

Rochelt Mirabelle 2008 / Österreich	50% Vol.	2 cl	22.00
Rochelt Schwarzer 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 / Italien	32% Vol.	4 cl	8.50
Cointreau/ Frankreich	40% Vol.	4 cl	8.50