

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

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, 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

(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

Parmesan - Reggiano 100g 11.00

Apero/Starters	CHF
Hummus mit Kichererbsen Salat und Pita-Brot Hummus with chick-peas salad and pita bread (A, H, N, P)	16.00
Pimentos de Padron mit Meersalz 100g Pimentos de Padron with sea salt	13.00
Falafel mit Aioli Falafel with aioli (A, C, F, O)	18.00
Mini Burger (2 Stück) mit Roastbeef, Parmesanmayo und Rucola Mini burger (2 pieces) with roast beef, parmesan mayo and rocket salad	17.00
- jeder zusätzlicher Mini Burger (A, C, G, L, O)	+ 8.50 pro Stück
Albóndigas - Rindshackbällchen mit pikanter Tomatensauce Albóndigas - Meatballs with spicy tomato sauce (A, C, L, O)	14.00
Königsgarnelen-Tatar mit Büffelmozzarella und Cherrytomaten King prawn tatar with buffalo mozzarella and cherry tomatoes (B, G)	26.00

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, 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»

23.50

mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche

Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream

(A, G)

Flammkuchen «Vegi»

23.50

mit türkischem Schafskäse, Honig, Röstzwiebeln und Crème fraîche

Tarte flambée „vegi“ with Turkish sheep’s cheese, honey, fried onions and sour cream

(A, G)

Flammkuchen «Norden»

24.50

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)

Flammkuchen «Rolle»

27.00

mit Rohschinken, Rucola und Parmesan

Tarte flambée „roll“ with raw ham, rocket salad and parmesan cheese

(A, G)

Mövenpick Klassiker

CHF

Caesar Salad mit gebratenen Pouletstreifen Caesar salad with fried chicken stripes (A, C, G)	klein 19.00 / gross 27.00
mit gebratenen Crevetten Caesar salad with fried prawns (A, B, C, G)	klein mit 3 Stück 24.50 / gross mit 5 Stück 32.50
Pastinakencremesuppe mit Sesam Parsnip soup with sesame (A, G, L, N, O)	14.00
Cheeseburger 170g im Brioche Bun 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 (A, C, F, G, H, N)	39.50
Casarecce mit Rinderbolognese Casarecce with beef bolognese (A, C, G, H, L, O)	26.00
Jakobsmuscheln mit Petersilien-Risotto, Fenchel und Pol Roger-Schaum Scallops with parsley risotto, fennel and champagne foam (A, C, G, L, O, R)	38.00
Fregola Sarda mit Sellerie, Zitrone und Scamorza Fregola Sarda with celery, lemon and scamorza (A, G, L, O)	24.00
Kalbsrückensteak mit Sauce Hollandaise, Risotto und grünem Spargel Veal back steak with hollandaise sauce, risotto and green asparagus (C, G, L, O))	54.00
Stroganoff vom Rinderfilet mit Tagliatelle Beef filet Stroganoff with tagliatelle (A, C, G, L, O)	58.00

Süss & Salzig

CHF

Crème brûlée mit Caramelita Glace

18.00

Crème brûlée with caramelita ice cream

(A, C, G)

Lauwarmes Schokoladenküchlein 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

Jersey Blue, Mühlstein,

zum Teilen / 34.00 300g

Chèvre saigné, Gruyère

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, Neuseeland, Argentinien*

Jakobsmuschel:

FAO 27

Wurstwaren:

Schweiz

Riesencrevetten:

Östlicher Indischer Ozean

Lachs:

Norwegen

Königsgarnelen:

Argentinien

Kalb:

Schweiz

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

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

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 Sulfit

P = Lupinen

R = Weichtiere

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
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
Glen Moray Private Edition 2006 / Single Speyside Malt	52.8%Vol.	4 cl	22.00
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
Spiced Rum ÉO / Schweiz	41.5% Vol.	4 cl	13.00
Tequila			
Tequila Casamigos blanco / Mexico	40% Vol.	4 cl	13.00
Tequila Casamigos reposado / Mexico	38% Vol.	4 cl	14.00
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

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

Brände und Liköre

Rochelt Mirabelle 2008 / Österreich	50% 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
Cointreau/ Frankreich	40% Vol.	4 cl	8.50

Porto

2014 Late Bottled Vintage, Quinta Noval	19.5% Vol.	5 cl	8.00
20 Y Twany Port, Quinta Noval	21% Vol.	5 cl	14.00
2000 Colheita Twany Port, Quinta Noval	20.5% Vol.	5 cl	14.00
Sherry Amontillado Medium Dry Lustau	17,5% Vol.	5 cl	6.00