

Unser Angebot für Sie!

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 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-

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.



Die Mövenpick Wein-Bar ist auch Ihr Weinkeller

Alle bei uns ausgestellten Weine können Sie auch für Ihren privaten Konsum erwerben.

Unsere Öffnungszeiten sind Mo.– Fr. 11.00 – 22.30 Uhr, Sa. 11.30 – 22.30 Uhr

Warme Küche: 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr / Kalte Küche: 11.30 – 22.30 Uhr

Bei uns bezahlen Sie auch mit: UBS KeyClub.



Gefällt Ihnen die Wein-Bar, dann folgen oder bewerten Sie uns auf:



USE MENU

www.usemenu.com

Gastronomieerlebnis neu definiert!

Die Zeit ist knapp?

Einfach mit Smartphone bezahlen!

App Store oder Google play

1. „usemenu“



Hinweise zu unserer Zubereitung



GLUTEN



SCHARF



VEGAN

Zum Apéro oder einfach so...	CHF
Mezze Auswahl (Hummus, Cous-Cous, Muhamara) serviert mit Pita-Brot <i>Mezze platter (Hummus, Cous Cous, Muhamara) served with pita bread</i>	16.00
 Crostini-Chips mit Dips: Hüttenkäse, Olivenpaste & Tomatensalsa <i>Crostini bread chips with cottage cheese, olive paste and tomato salsa</i>	15.00
 Grüne Oliven mariniert mit Knoblauch und Chili 100g <i>Green olives marinated with garlic and chili</i>	14.00
 Pimentos de Padrón mit Meersalz 100g <i>Pimentos de Padrón with sea salt</i>	13.00
  Rindshackbällchen mit Chimichurri 100g <i>Meatballs with chimichurri</i>	13.00
 Arancini mit Mozzarella, Spinat und Joghurtsauce <i>Arancini with mozzarella, spinach and yogurt sauce</i>	13.00
 Parmesan-Reggiano 100g	11.00
Glas knusprige Grissini mit Rohschinken <i>Glas of crispy Grissini with raw ham</i>	15.00
 Austern Fine de Claire Frankreich No. 3 <i>Oyster</i>	7.00

Zum Apéro oder einfach so... **CHF**

Schwiizer Plättli 32.00

Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami
Kräuterspeck, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer, Sbrinz
Swiss platter: Swiss ham, bacon, Salami and three Swiss cheeses

Extraportionen

Coppa 100g 17.00

Bündner Rohschinken 100g 17.00

Bresaola 100g 16.00

Appenzeller 100g 11.00

Preiselbeeren 3.50

Cranberries

Riesencrevetten „nature, aglio olio, peperoncini oder mit Kräuterbutter“

Prawns - served plain, aglio olio, peperoncini or herb butter

pro Stück *per piece* 4.50

Suppen

Mille fanti mit Bio Ei und Gemüsebrunoise 18.00

Mille fanti with an organic egg and vegetable brunoise



Hokaido-Kürbissuppe mit Kernen und Öl 16.00

Hokaido pumpkin soup with seeds and oil



Mövenpick Klassiker

CHF

Caesar Salad

klein 17.50 / gross 25.50

mit gebratenen Pouletstreifen

Caesar salad with fried chicken strips

mit gebratenen Crevetten

klein mit 3 Stück 24.50 / gross mit 5 Stück 32.50

Caesar salad with fried prawns



Nüsslisalat Mimosa

klein 16.50 / gross 24.00

mit Speck, Crôutons und gekochtem Ei

Lamb's lettuce with bacon, croutons and a hard boiled egg



Rindscarpaccio

23.50

mit Parmesan und Ruccola

Beef Carpaccio with Parmesan and rocket salad

Salatsaucen:

Französisches Dressing

french dressing



Italienisches Dressing

italian dressing



Knoblauchdressing

garlic dressing



Mövenpick Tatar

Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter

Mövenpick beefsteak tartare and butter

120g 21.00

200g 33.00

320g Jumbo 49.00

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

Weitere Zubereitungsarten – *alternative preparations*

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



- Steirisch, mit Kürbiskernen und Kürbisöl – *pumpkin seeds and oil* + 6.00

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

- Trüffel – *truffle* + 14.00

- Cognac, Whiskey, Calvados + 6.00

Mövenpick Klassiker	CHF
<p>Flammkuchen «Elsässer Art» 23.50 mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche <i>Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream</i></p> 	
<p>Flammkuchen «Vegi» 23.50 mit Schafskäse, Honig und Röstzwiebeln <i>Tarte flambée with sheep's milk cheese, honey and roasted onions</i></p> 	
<p>Flammkuchen «Lachs» 23.50 mit hausgebeiztem Lachs und Kräutern <i>Tarte flambée „North“ with marinated salmon and herbs</i></p> 	
<p>Flammkuchen «Rolle» 24.50 mit Rohschinken, Rucola und Crème fraîche <i>Tarte flambée „role“ with raw ham, rucola and sour cream</i></p> 	
<p>Flammkuchen «Bruno» 36.00 mit Appenzeller Käse, Trüffel und Coppa <i>Tarte flambée „Bruno“ with appenzeller cheese, truffle and coppa</i></p> 	

Hauptgänge CHF

Swiss Prime Quality - BBQ Rindsburger 170g 39.50

in Brioche Bun mit Appenzeller Käse, Speck, Tomaten, Zwiebeln und Pommes

Swiss prime beef burger 170g with BBQ sauce, Appenzeller cheese, bacon, tomatoes, onions & lettuce served in a Brioche bun with fries

mit Kartoffel Wedges / *with potato wedges* + 6.50



Clubsandwich (*) 32.00

mit Pouletbrust, Kräuterspeck, Spiegelei, Salat, Cocktailsauce und Pommes Frites

Clubsandwich with chicken breast, fried egg, lettuce, cocktail sauce and french fries



Rindsfilet Stroganoff (*) 42.00

mit Tagliatelle und Crème fraîche

Beef filet stroganoff with tagliatelle and sour cream



Rindsfilet 20/20 (*) 55.00

Mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl

Bratkartoffeln, Risotto oder Pommes

Filet of beef 20/20 with vegetables and a side dish of your choice (potatoes, risotto or french fries)

Der Mövenpick Wochenhit / The Weekly-Special

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne! Our staff will inform you about our weekly special!

Pasta & Risotto

Original Spaghetti «Carbonara» (*) 25.00

Spaghetti „Carbonara“ with bacon, egg sauce and onions



Getrüffelte Tagliatelle mit pochiertem Ei 34.00

Truffled tagliatelle with a poached egg



Steinpilzrisotto 26.00

Cep risotto

Aus dem Wasser

Rauchlachs mit Meerrettichrahm / Honigsenf und Salat 29.50

Smoked salmon with horseradish cream / honey mustard and salad

Tuna Tataki mit Avocado und Limonen-Sesamvinaigrette 38.00

Tuna tataki with avocado and lime-sesame dressing

* nur am Abend möglich
* they are only available during the evening

Pouletbrust: Frankreich/Schweiz
Rind: Schweiz/Argentinien
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Crevetten: Asien
Lachs geräuchert: Norwegen

Süss und Salzig CHF

Warmer Schokokuchen mit Vanille Glacé (20 Min. Backzeit) 14.00
Warm chocolate cake and vanilla ice cream (20 minutes baking time)



Maracuja Panna Cotta mit Kokos-Schoko Glacé 14.00
Passionfruit panna cotta with coconut chocolate ice cream

,Moncalvina' Coppo Panettone al vino moscato d'asti für 4 Personen 45.00



Käsevariation

mit Feigensenf und Früchtebrot für 1 Person / 22.00 200g
Mühlstein, Sennenflade, zum Teilen / 32.00 300g
Willys Bleu Jersey, Petit Chevrier Bûche
Cheese platter with fig mustard and fruit bread

Mövenpick Glacé

Vanilla Dream / Swiss Chocolate / Stracciatella / Caramelita / Kokos-Schoko
Espresso Croquant / Maple Walnut / Zitronensorbet / Strawberry /
Mango-Passionsfrucht

1x Kugel 3.90 2x Kugeln 7.20 3x Kugeln 10.20 4x Kugeln 12.00

Getränke

Softgetränke		CHF
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	5.50
Tonic Swiss Mountain Spring, CH	20 cl	6.00
Ginger Ale Swiss Mountain Spring, CH	20 cl	6.00

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle/alkoholfrei	33 cl	7.00
Corona, Mexico	33 cl	8.00
Schneider Weisse, Weizen, Deutschland	50 cl	8.50

Mineral-, Hahnenwasser

Züri-Wasser (Hahnenwasser, Drink & Donate www.ch2o.ch)	50 cl	3.00
	1.0 l	6.00
Acqua Panna (ohne Kohlensäure) / San Pellegrino (mit Kohlensäure)	50 cl	6.50
Arkina (ohne Kohlensäure) / Rhäzünser (mit Kohlensäure)	80 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
--------------------	---------	------

Darjeeling 2nd flush, 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	9.00
Vermouth Bianco / Rosso Bottega	18% Vol.	4 cl	12.00
Pernod	40% Vol.	4 cl	9.00

Gin

Monkey 47 / Schwarzwald	47% Vol.	4 cl	14.00
Tanqueray N°TEN / England	47% Vol.	4 cl	12.00
Hendrick's / Schottland	41.4% Vol.	4 cl	12.00

Regelmässig eine neue Ginspezialität

Gin Roku/ Japan	43% Vol.	4 cl	14.00
-----------------	----------	------	-------

Klassische Botanicals werden durch 6 (=Roku) japanische Botanicals ergänzt, die die Jahreszeiten repräsentieren: Yuzu-Schale (eine asiatische Zitrusfrucht) für den Winter, Sakura-Flower (japanische Kirschblüten) und Sakura-Blätter für den Frühling, Sencha-Tee und Gyokuro-Tee für den Sommer sowie Sansho-Pfeffer für den Herbst.

Swiss Mountain Tonic zu Ihrem Gin			+4.00
-----------------------------------	--	--	-------

Whisky			CHF
Oban CM 14 Y. / Western Highlands	43% Vol.	4 cl	16.00
Lagavulin 16 Y. / Islay	43% Vol.	4 cl	16.00
Talisker CM 10 Y. / Isle of Skye	45,8% Vol.	4 cl	15.00
Glenmorangie 18 Y. / Northern Highlands	43% Vol.	4 cl	22.00
Johnnie Walker Black Label / Blendet Scotch	40% Vol.	4 cl	14.00
Woodford Reserve Kentucky Staight / Bourbon Reserve	43.2% Vol.	4 cl	15.00
Vodka			
Beringe Ice / Weissrussland	40% Vol.	4 cl	14.00
Beringe Ice ***** Premium / Weissrussland	40% Vol.	4 cl	24.00
Rum			
Zacapa Centenario 23 Years Solera / Guatemala	43% Vol.	4 cl	16.00
The Wild Alps Maund 12 Years Single Cask / CH	45% Vol.	4 cl	15.00
Grappa			
Elisi, Berta	43% Vol.	2 cl	12.00
2009 Roccanivo, Berta / Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2009 Bric del Gaian, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	16.00
2006 SoloPerGian Berta / Piemonte	40% Vol.	2 cl	16.00

Cognac			CHF
Cognac Delamain Pale & Dry XO	40% Vol.	2 cl	16.00
Brände und Liköre			
Zuger Williams, Vieux & Noble, Etter CH	42% Vol.	2 cl	14.00
Kloster Likör, Zürcher Kräuterlikör, Staatskellerei ZH	19% Vol.	2 cl	10.00
Marille Weingut Wellanschitz, Österreich	38% Vol.	2 cl	15.00
Porto			
Porto Old Tawny 10 Years Noval	19,5% Vol.	5 cl	9.00
Sherry			
Sherry Amontillado Medium Dry	17,5% Vol.	4cl	8.00