

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

Degustationsmenü

Gerne servieren wir unser Degustationsmenü ab 2 Personen von Dienstag bis Freitag von 17:30-20:30 Uhr

Hamachi-Flammkuchen mit Rettich und Avocado

Hamachi tarte flambée with avocado and radish



Tagliatelle al Tartufo mit leicht gebeiztem Eigelb

Tagliatelle al Tartufo with lightly pickled egg yolk



Carabinero mit Risotto, Salicorn und Amalfi Zitrone

Carabinero with risotto, sea asparagus and Amalfi lemon

Jungente mit Kürbis und Pflaumen

Young duck with pumpkin and plums

95 CHF/Person

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

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
Hummus with chick-peas salad and pita bread

16.00



Gebratener Chorizo und Gruyère
Fried chorizo and gruyere

18.00

Pimentos de Padron mit Meersalz 100g
Pimentos de Padron with sea salt

13.00



Pulled Beef Brioche mit Trüffelsauce
Pulled beef brioche with truffle sauce

21.00



Hausgemachte Kalbszungen Wan Tan mit Schalottenvinaigrette
Homemade veal tongue wan tan with shallot vinaigrette

16.00



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 «Herbst» 23.50
mit Kürbis, Majoran und Crème fraîche
Tarte flambée „autumn“ with pumkin, marjoram and sour cream



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



Flammkuchen «Rolle» 29.00
mit hausgemachtem Porchetta, Scamorza, Rosmarin-Kartoffeln und Crème fraîche
Tarte flambée „roll“ with homemade porchetta ham, scamorza, rosemary potatoes and sour cream



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



Kürbiscremesuppe 16.00
Pumpkin cream soup

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 Wildschwein Bolognese 26.00
Casarecce pasta with wild boar bolognese



Tagliatelle al Tartufo 34.00
Tagliatelle pasta with truffle sauce



Hausgemachte Falafel mit Kichererbsen Salat, Sesam und Minze 28.00
Homemade falafel with chick-peas salad, sesame and mint



Kalbskotelett am Knochen gebraten mit Salbei und Knoblauch 65.00
Zur Wahl mit Pommes, Risotto **oder** Gemüse
Veal chop roasted on the bone with sage and garlic served with french fries, risotto or vegetables

Zusätzlich Gemüse, Pommes oder Risotto je + 8.00

Süss & Salzig

CHF

Cheesecake mit Caramelita Glace

18.00

Cheesecake with caramelita ice cream



Lauwarmes Schokoladenkuchlein 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
Chorizo:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz
Riesencrevetten:	Östlicher Indischer Ozean
Lachs:	Norwegen
Hamachi:	Japan
Carabinero:	Argentinien
Ente:	Frankreich
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Wildschwein:	Spanien

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 Bianco Bottega / Rosso Bottega	18% Vol.	4 cl	12.00
Pernod	40% Vol.	4 cl	9.00
Ramazotti	30% Vol.	4 cl	9.00

Gin

Gin Sul / Hamburg, Deutschland	43% Vol.	4 cl	8.00
Compleo Zurich Dry Gin	41.5% Vol.	4 cl	8.00

Regelmässig eine neue Ginspezialität

Gin Nginious, Swiss Blended Gin	43% Vol.	4 cl	11.00
---------------------------------	----------	------	-------

Nginious! Swiss Blended Gin ist ein äusserst charaktvoller Gin mit einer herben Kräuternote, sehr frisch und ausgewogen. Er zeigt grosse Komplexität und wirkt selbst pur weich und harmonisch. Dass hier 18 Botanicals zum Einsatz kommen, riecht und schmeckt man deutlich.

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

Whisky			CHF
Lagavulin 16 Y. / Islay	43% Vol.	4 cl	16.00
Dalwhinnie Single Malt Distillers Edition / Highlands	43% Vol.	4 cl	17.00
Woodford Reserve / Kentucky	43% Vol.	4 cl	17.00
Auchentoshan Three Wood / Single Lowland Malt	40% Vol.	4 cl	17.00
Jack Daniel's / Whisky	40% Vol.	4 cl	13.00
Suntory Toki / Japan Blended	43% Vol.	4 cl	15.00
The Balvenie / Highlands	43.%Vol.	4 cl	22.00
Dave Phinney's Savage & Cooke Distillery			
Lip Service / American Straight Rye	45% Vol.	4 cl	15.00
Second Glance / American Whiskey	44% Vol.	4 cl	16.00
Burning Chair / American Bourbon	44% Vol.	4 cl	17.00
Vodka			
Absolut Vodka	40% Vol.	4 cl	8.00
Belvedere Vodka	40% Vol.	4 cl	16.00
Rum			
Zacapa Centenario 23 Years Solera / Guatemala	43% Vol.	4 cl	16.00
Diplomatico Reserva Exclusiva / Venezuela	40% Vol.	4 cl	15.00
Grappa			
Grappa di Brunello, Castelgiocondo / Toskana	45% Vol.	2 cl	12.00
Elisi Flowers, Berta / Piemonte / aus der 3L Flasche	43% Vol.	2 cl	16.00
2007 Devina Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	16.00
1997 Paolo Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	16.00

Cognac			CHF
Cognac Sérénité Extra, Bache-Gabrielsen	40% Vol.	2 cl	14.00
Bas Armagnac Hors d'Age, Leda Laubade	40% Vol.	2 cl	11.00

Brände und Liköre

Rochelt Mirabelle 2008 / Österreich	42% Vol.	2 cl	22.00
Rochelt Quitte 2006 / Österreich	42% Vol.	2 cl	22.00
Kirsch, Vieux & Noble, Etter / Schweiz	42% Vol.	2 cl	13.00
Calvados 15 Ans, Château du Breuil / Frankreich	42% Vol.	2 cl	15.00
Amaretto Disaronno Illva / Italien, Lombardei	28% Vol.	4 cl	10.00
Bailey's Irish Cream/ Irland	17% Vol.	4 cl	8.50
Brandy Gran Duque d Alba	40% Vol.	4 cl	17.00
Brandy Carlos I	40% Vol.	4 cl	17.00

Porto

2014 Late Bottled Vintage, Quinta Noval	19.5% Vol.	5 cl	8.00
2000 Colheita Twany Port, Quinta Noval	20.5% Vol.	5 cl	14.00
20 Y Tawny Port, Quinta Noval	21% Vol	5 cl	14.00
Fine White Port, Quinta Noval	19.5% Vol.	5 cl	10.00

Sherry

Sherry Amontillado Medium Dry	17,5% Vol.	5 cl	6.00
-------------------------------	------------	------	------