

# Unser Angebot für Sie

## Zapfengeld

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

## «Pol Roger» à discrétion

Geniessen Sie jeden Dienstag ab 17 Uhr für nur CHF 44.00 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 regulären Weinkeller-Preis (ausgeschlossen Aktionspreise).

## 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 9**) nach den jeweiligen Speisen oder bei unsere Mitarbeitenden informieren.

## Take Away und Weinkeller

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



## 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.

## Öffnungszeiten

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

Die Abendkarte ist von 17.30 bis 22.00 Uhr erhältlich.

# Apéro

CHF

## Schwiizer Plättli Swiss platter

34.00

Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami, Bauernspeck,  
Appenzeller, Sbrinz, Gruyère

Swiss ham from Bündnerland, Coppa, Swiss salami, Farmer's bacon,  
Appenzeller, Sbrinz, Gruyère

### Extraportionen Additional servings

Coppa 100 g 16.00

Bündner Rohschinken 100 g 16.00

A, G, O

## Portion Riesencrevetten (3 Stk.) Portion Prawns (3 pcs.)

13.50

Nature Plain

Aglio olio Garlic

Zusätzliche Riesencrevetten/Extra Prawns pro Stück je + 4.50

B

## Pimientos de Padrón

13.00

## Grüne Oliven Green olives

100 g 14.00

mariniert mit Knoblauch und Chili

marinated with garlic and chili

## Grana Padano

100 g 11.00

			CHF
<b>Hummus</b>			17.00
mit Kichererbsen und Pita			
with chickpeas and pita			
A, H, N, P			
<b>Falafel · Aioli</b>			18.00
G, H, O			
<b>Datteln im Speckmantel</b>	Bacon-wrapped dates		14.00
<b>Raclette Crostini</b>			13.50
mit eingelegtem Gemüse			
with pickled vegetables			
A, G, O			
<b>Mini Burger</b>		Stück piece	9.00
mit Roastbeef, Parmesan und Rucola			
with roast beef, parmesan and arugula			
A, C, G, L, O			
<b>Mini Cordon Bleu</b>	mit Haussauce/with house sauce	Stück piece	9.50
A, C, G, L, O			
<b>Gratinierter Calamari</b>	Gratinated calamari		22.00
mit Zitrone und Thymian			
with lemon and thyme			
A, R			

# Mövenpick Tatar

CHF

## **Rindstatar** Beefsteak tartare

mit Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter. Mild / Medium / Scharf / Feurig

with onion, capers, pickles and butter. Mild / Medium / Spicy / Hot.

120 g 28.00

200 g 36.00

320 g Jumbo 54.00

A, G, M, O

## **Weitere Zubereitungsarten** Alternative preparations

Café de Paris, mit Kräuterbutter überbacken

Café de Paris, baked with herb butter

+ 6.00

A, D, F, G, M, O

Emiliana, mit Parmesan und Olivenöl

Emiliana, with parmesan and oliveoil

+ 6.00

A, G, M, O

Cognac / Whiskey / Calvados

+ 6.00

A, G, M, O

Trüffelpaste

Truffle paste

+ 14.00

A, G, M, O

# Flammkuchen

CHF

## **Elsässer Art** Alsace-Style

23.50

mit Zwiebeln, Bauernspeck und Crème fraîche  
with onion, farmer's bacon and creme fraiche

A, G

## **Vegi**

23.50

mit Schafskäse, Honig und Röstzwiebeln  
with sheep cheese, honey and fried onions

A, G

## **Norden** Nordic

24.50

mit geräuchertem Lachs, Kapern, eingelegten roten Zwiebeln und Crème fraîche  
with smoked salmon, capers, pickled red onions and creme fraiche

A, D, G, O

## **Rolle**

27.00

mit Rohschinken, Rucola und Parmesan  
with cured ham, arugula and parmesan

A, G

## Mövenpick Klassiker Classic dishes

CHF

### Caesar Salat

mit gebratenen Pouletstreifen

Klein small

19.00

with fried chicken strips

Gross large

27.00

mit gebratenen Crevetten

Klein small

24.50

with fried prawns

Gross large

32.50

A, B, C, G

### Getrübete Selleriecremesuppe Truffled celery cream soup

16.00

G, O, L

### Creste alla Genovese Napoletana (Zwiebel-Rindfleischsauce)

26.00

Creste pasta with Sauce Genovese Napoletana (slow-cooked onion and meat sauce)

A, C, G, L, O

### Tagliatelle mit Hummer Tagliatelle with lobster

44.00

A, B, C, G, O

### Risotto

26.00

mit Pesto Rosso und Stracciatella-Käse

with pesto rosso and stracciatella cheese

G, H, O

CHF

### **Cheeseburger**

39.50

vom Schweizer Angus Rind im Brioche-Brötchen mit Raclette, Speck, Coleslaw und Haussauce. Serviert mit Pommes Frites.

Swiss Angus Beef served on a brioche bun with Raclette, Bacon, Coleslaw and house sauce.  
Served with French fries.

A, C, F, G, H, M, N, O

### **Egli-Knusperli** Perch fish strips

31.00

mit Salatteller

with salad

A, C, D, G, O

### **Ossobuco**

46.00

mit Safranrisotto

with saffron risotto

G, L, M, O

# Dessert

CHF

## Amaretto Parfait

mit Sauerkirschen

with sour cherries

A, C, G, O

16.00

## Schokoladenküchlein Chocolate cake

Lauwarm gebacken mit Vanilleglacé (20 Minuten Backzeit)

Baked and served with vanilla ice cream (20 minute baking time)

A, C, G, H

18.00

## Käsevariation Cheese platter

200 g

26.00

Serviert mit Feigensenf

300 g

36.00

Served with fig mustard

**Fribourger Vacherin AOP, L'Étivaz Alpkäse AOP, Moser Bio Brie, Willys Jersey Blue**

G, H, M

## Mövenpick Ice Cream

Vanilla Dream

1 Kugel 1 scoop

3.90

Swiss Chocolate

2 Kugeln 2 scoops

7.20

Stracciatella

3 Kugeln 3 scoops

10.20

Caramelita

4 Kugeln 4 scoops

12.00

Espresso Croquant

Mango-Passionsfrucht

Zitronensorbet

Walnut

A, C, E, F, G, H

# Deklaration

Pouletbrust, Rind, Wurstwaren, Kalb, Schwein: **Schweiz**,  
Riesencrevetten: **Östlicher Indischer Ozean**, Calamari: **Italien**, Egli: **Deutschland**,  
Hummer: **FAO 21**

## 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	5.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	5.50
Fuse Eistee Pfirsich Hibiskus Fuse Peach-Hibiscus Iced Tea	33 cl	5.50
Apfelschorle Apple spritzer	33 cl	5.50
Tomatensaft Tomato juice	20 cl	5.50
Sanbitter rot	10 cl	5.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	6.00
Schweppes Ginger Ale	20 cl	6.00
Gents Tonic Water	20 cl	6.00

## Wasser Water

Züri-Wasser (Hahnenwasser) (tap water)	<b>Drink&amp;Donate <a href="http://www.ch2o.ch">www.ch2o.ch</a></b>	50 cl	3.00
		1 L	6.00
Arkina (ohne Kohlensäure) (uncarbonated)		50 cl	6.50
		80 cl	8.50
Rhätzünser (mit Kohlensäure) (carbonated)		50 cl	6.50
		80 cl	8.50

## Bier Beer

Feldschlösschen Alkoholfrei alcohol-free	33 cl	7.00
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	7.00
Valaisanne Pale Ale	33 cl	8.00
Schneider Weisse	50 cl	8.50

CHF

**Kaffee** coffee

Kaffee crème Coffee served with cream	4.90
Schale Coffee served with milk	5.50
Espresso	4.90
Doppelter espresso	6.00
Espresso macchiato	4.90
Capuccino	6.50
Latte macchiato	6.50
Corretto Grappa	9.00

**Tee** Tea

6.50

Althaus English Superior Schwarztee Black tea
Althaus Sencha Superior Grüntee Green tea
Althaus Minze Mint
Althaus Fruit Berry
Althaus Verveine Verbena

CHF

**Apéritif**

Aperol Spritz			14.00
Hugo			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
Vermouth Belsazar White / Red	18% Vol.	4 cl	12.00
Suze	20% Vol.	4 cl	9.00

**Gin**

Compleo Dry Gin, Schweiz Switzerland	41.5% Vol.	4 cl	8.00
Hendrick's, Schottland Scotland	41.4% Vol.	4 cl	8.00
Turricum Wood Barreled, Zürich Zurich	41.5% Vol.	4 cl	11.00

**Ginspezialität**

Le Triboute Gin, Spanien Spain	43% Vol.	4 cl	10.00
--------------------------------	----------	------	-------

Bereits 1835 wurde die MG Destillerie in Vilanova, einem kleinen Fischerdorf in der Nähe von Barcelona, gegründet und wird heute bereits in der fünften Generation von der Familie Giro geführt. Der spanische Gin mit kräftigen Zitrusnoten wird als „yet dry enough“ bezeichnet. Botanicals: Wacholder, Limette, Orangenschale, Zitronenschale, Kumquat, Tangerine, Grapefruit und Lemongrass.

Tonic Water		20 cl	6.00
-------------	--	-------	------

**Whisky, Whiskey, Bourbon**

Lagavulin Single Malt Distillers Edition 2005 Islay	43% Vol.	4 cl	18.00
Auchentoshan Three Wood Single Malt Lowlands	40% Vol.	4 cl	17.00
Ardbeg 10 Years Old Single Malt Islay	46% Vol.	4 cl	17.00
Ardbeg Uigedail Single Malt Islay	54.2% Vol.	4 cl	18.00
Lip Service Savage & Cooke Straight Rye, USA	45% Vol.	4 cl	15.00
Second Glance Savage & Cooke, USA	44% Vol.	4 cl	16.00
Burning Chair Savage & Cooke Bourbon, USA	44% Vol.	4 cl	17.00
Bulleit 10 Years Bourbon, USA	45.6% Vol.	4 cl	15.00
Kurayoshi 12 Years Pure Malt, Japan	43% Vol.	4 cl	19.00

**Rum**

Zacapa Centenario 23 Years, Guatemala	40% Vol.	4 cl	16.00
Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela	40% Vol.	4 cl	15.00
Plantation XO, Barbado	40% Vol.	4 cl	16.00
Dictador Rima 1 1997, Kolumbien Columbia	44% Vol.	4 cl	21.00
Spiced Rum ÉO, Schweiz Switzerland	41.5% Vol.	4 cl	13.00

**Vodka, Tequila, Cognac**

Belvedere Vodka, Polen Poland	40% Vol.	4 cl	16.00
Tequila Casamigos reposado, Mexico	38% Vol.	4 cl	14.00
Cognac XO, Bache-Gabrielsen	40% Vol.	2 cl	14.00
Bas Armagnac 12 ans, Leda Laubade	40% Vol.	2 cl	11.00

CHF

**Grappa**

Elisi Flowers, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2014 Bric del Gaian di Moscato d'Asti, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
1989 Casalotto Riserva, Berta, Piemonte	44% Vol.	2 cl	17.00
2001 Paolo Riserva del Fondatore, Berta, Piemonte	44% Vol.	2 cl	22.00
2012 Magia Distillato d'uva elevato, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	17.00
Grappa Recioto, Allegrini, Toskana	43% Vol.	2 cl	9.50

**Brände und Liköre Brandy and liqueurs**

Rochelt Holunder 2004, Österreich Austria	52% Vol.	2 cl	22.00
Vieux Kirsch, Vieux & Noble, Etter, Schweiz Switzerland	41% Vol.	2 cl	13.00
Viellie Prune, Vieux & Noble, Etter, Schweiz Switzerland	41% Vol.	2 cl	13.00
Williams, Vieux & Noble, Etter, Schweiz Switzerland	42% Vol.	2 cl	13.00
Calvados 15 Ans, Château du Breuil, Frankreich France	41% Vol.	2 cl	15.00
Amaretto di Mombaruzzo Berta, Italien Italy	28% Vol.	4 cl	10.00
The Gull Cold brew & Rum liqueur, Schweiz Switzerland	21% Vol.	4 cl	9.00
The Gull Cold brew & Cream liqueur, Schweiz Switzerland	21% Vol.	4 cl	8.50
Luxardo Maraschino (Kirsch), Italien Italy	32% Vol.	4 cl	8.50
Très Vieux Pineau des Charentes, Bache-Gabrielsen	17% Vol.	4 cl	8.50

**Porto · Sherry**

2016 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
Sherry Amontillado Medium Dry Lustau	17.5% Vol.	5 cl	6.00
Fine White Port, Quinta Noval	19.5% Vol.	5 cl	10.00