

## 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. Die kostenlose Lieferung erfolgt in der ganzen Stadt Zürich bereits ab 6 Flaschen.

Unsere Öffnungszeiten sind Mo.– Fr. 11.00 – 23.00 Uhr, Sa. 11.30 – 23.00 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](http://www.usemenu.com)

## Gastronomieerlebnis neu definiert!

Die Zeit ist knapp?

Einfach mit Smartphone bezahlen!

App Store oder Google play

„usemenu“



**Zum Apéro oder einfach so...** CHF

**Vegetarisch / Vegan**

**Marinierte grüne Oliven mit Fenchelsamen** 100g 12.00

*Marinated green olives with fennel seeds*

**Parmesan-Reggiano** 100g 11.00

**Pimentos de Padrón mit Meersalz** 100g 13.00

*Pimentos de Padrón with sea salt*

**Marinierte Artischocken mit Knoblauch und Kräutern** 100g 12.00

*Marinated artichokes with garlic and herbs*

**Balsamico Champignons mit Thymian** 100g 12.00

*Balsamico mushrooms with thyme*

**Apéro „Vegetarisch“: Tomaten, Parmesan und Oliven mit Fenchelsamen** 23.00

*Appetizer with marinated tomatoes, Parmesan, olives with fennel seeds*

**Glas knusprige Grissini** 6.00

*Glas of crispy Grissini*

<b>Zum Apéro oder einfach so...</b>	<b>CHF</b>
<b>Datteln im Kräuterspeck</b> 100g <i>Dates wrapped in bacon</i>	12.00
<b>Rindshackbällchen mit Chimichurri</b> 100g <i>Meatballs with chimichurri sauce</i>	13.00
<b>Chorizo</b> 100g	14.50
<b>Salami Milano</b> 100g	15.50
<b>Schwiizer Plättli:</b> Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Kräuterspeck, Salami Milano, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer, Sbrinz <i>Swiss platter: cured swiss ham, bacon, salami and three Swiss cheeses</i>	32.00
<b>Apéro „Carne Mista“:</b> Chorizo, Salami Milano, Serranoschinken <i>Appetizer with Chorizo, Salami Milano and Serrano ham</i>	27.00
<b>Suppen</b>	
<b>Süsskartoffelsuppe mit Thymian-Croûtons und Olivenöl</b> <i>Sweet potato soup with thyme-croûtons and olive oil</i>	16.00
<b>Tomaten-Basilikumsuppe mit Crème fraîche</b> <i>Tomato-basil soup with cream fraîche</i>	16.00

## Mövenpick Klassiker

CHF

### Caesar Salad

mit gebratenen Pouletstreifen

klein 17.50 / gross 25.50

*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*

### Tomaten-Büffelmozzarellasalat

22.00

mit Basilikum

*Tomato - buffalo mozzarella salad with basil*

### Mövenpick Tatar

120g 21.00 / 200g 33.00

Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter

Jumbo 320g 49.00

*Mövenpick beefsteak tartare and butter*

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

- Cognac, Whiskey, Calvados

6.00

## Mövenpick Klassiker CHF

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

**Flammkuchen «Lachs»** 23.50  
mit hausgebeiztem Lachs und Kräutern  
*Tarte flambée „North“ with marinated salmon and herbs*

**Flammkuchen «Vegi»** 23.50  
mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Rucola und Feta  
*Tarte flambée with cherry tomatoes, rocket salad & feta cheese*

**Flammkuchenrolle «Serrano»** 24.50  
mit Rucola, Serranoschinken und getrockneten Tomaten  
*Rolled tarte flambée with rocket salad, Serrano ham and dried tomatoes*

## Pasta & Risotto

**Original Spaghetti «Carbonara» mit Zwiebeln & Ei** 24.00  
*Spaghetti „Carbonara“ with bacon, egg sauce and onions*

**Linguine mit Salsiccia, Champignons & Thymian (\*)** 23.00  
*Linguine with Salsiccia, mushrooms and thyme*

**Risotto alla Milanese mit Safran** 26.00  
*Risotto Milanese with saffron*

**Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella** 23.00  
*Tomato risotto with buffalo mozzarella*

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

<b>Hauptgänge</b>	<b>CHF</b>
<p><b>Swiss Prime Quality - BBQ Rindsburger 170g</b>  in Brioche Bun mit Appenzeller Käse, Speck, Tomaten, Zwiebeln, Pommes  <i>Swiss prime beef burger 170g with BBQ sauce, Appenzeller cheese, bacon, tomatoes, onions &amp; lettuce served in a Brioche bun with fries</i></p>	38.50
<p><b>Hot Dog Wine Bar Style (*)</b>  mit Salsiccia, Pickle Relish, Röstzwiebeln, serviert mit Pommes  <i>Hot Dog Wine Bar Style with Salsiccia, pickle relish, roasted onions and fries</i></p>	29.00
<p><b>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes (*)</b>  <i>Wiener Schnitzel of pork with pommes</i></p>	39.00
<p><b>Züri-Geschnetzeltes vom Kalb mit Röstikroketten (*)</b>  <i>Züri sliced of veal with rosti croquettes</i></p>	46.00
<p><b>Entrecôte (roh 160g) mit Rosmarinkartoffel, Cherrytomate und Parmesan (*)</b>  <i>Entrecote (raw weight 160g) with rosemary potatoes, cherry tomatoes and parmesan</i></p>	45.00

\* nur am Abend möglich

\* they are only available during the evening

## Aus dem Wasser

**Rauchlachs mit Meerrettichrahm / Honigsenf und Salat** 29.50

*Smoked salmon with horseradish cream / honey mustard and salad*

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

mit Salat oder Spaghetti mit Knoblauch & Olivenöl

*5 or 8 prawns - served plain, aglio olio, peperoncini or herb butter with salad or spaghetti with garlicksauce*

mit 5 Stück 28.50

mit 8 Stück 39.50

**je kleine Portion (- CHF 5.00)**

small Portion (- CHF 5.00)

**Pouletbrust:** Frankreich/Schweiz  
**Rind:** Schweiz/Argentinien/Uruguay  
**Kalb:** Schweiz  
**Schwein:** Schweiz  
**Crevetten:** Vietnam  
**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)*

**Crème brûlée mit Stracciatella** 14.00  
*Crème brûlée with stracciatella ice cream*

**Cheesecake mit Caramelita** 14.00  
*Cheesecake with caramel ice cream*

### Käsevariation

mit Feigensenf und Früchtebrot für 1 Person / 20.50  
Brie, Vacherin, Schaf Mutschli, Saint Maure de Touraine zum Teilen / 32.00  
*Cheese platter with fig mustard and fruit bread*  
*(Brie, Vacherin, sheep cheese „Schaf Mutschli“, goat cheese „Saint Maure de Touraine“)*

### Mövenpick Glace

Vanilla Dream / Swiss Chocolate / Stracciatella / Caramelita / Pistazie /  
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

<b>Softgetränke</b>		<b>CHF</b>
Rivella	33 cl	5.50
Coca-Cola / zero / light	33 cl	5.50
Fanta	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
Schweppes: Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	5.50
Tonic Swiss Mountain Spring, CH	20 cl	7.00
 <b>Bier</b>		
Feldschlösschen Hopfenperle/alkoholfrei	33 cl	7.00
Killkenny Red Ale, Irland	33 cl	8.00
Corona, Mexico	33 cl	8.00
Schneider Weisse, Weizen, Deutschland	50 cl	8.50
 <b>Mineral-, Hahnenwasser</b>		
Züri-Wasser (Hahnenwasser, Drink & Donate <a href="http://www.ch2o.ch">www.ch2o.ch</a> )	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

<b>Kaffee</b>	<b>CHF</b>
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

<b>Schwarzenbach/Althaus Tee</b>	Portion	6.50
Darjeeling 2nd flush, Schwarztee		
Assam, Schwarztee		
Earl Grey, Schwarztee mit Bergamotte		
Japan Sencha superior, Grüntee		

<b>Kräutertee</b>	Portion	6.50
Minze bio, Verveine bio, Kamille bio		
Roibushtee		
Früchtetraum		
Chai, indischer Gewürztee		

<b>Aperitif</b>			<b>CHF</b>
Aperol Spritz			14.00
Hugo			14.00
Martini Bianco	15% Vol.	4 cl	9.00
Pernod	40% Vol.	4 cl	9.00
Campari Orange			13.00
Cynar Orange			13.00
Baileys			9.00

### **Gin & Tonic**

Monkey 47 / Schwarzwald	47% Vol.	4 cl	18.00
Elephant London Dry Gin / Deutschland	45% Vol.	4 cl	18.00
Bombay Sapphire Dry Gin / England	40% Vol.	4 cl	18.00
Tanqueray N°TEN / England	47% Vol.	4 cl	16.00
Tanqueray Rangpur/ England	41.3% Vol.	4 cl	18.00
Hendrick's / Schottland	41.4% Vol.	4 cl	16.00
Old Raj / Schottland	55 % Vol.	4 cl	20.00
G'Vine Florasin / Frankreich	40% Vol.	4 cl	18.00
Gin Nordés Atlantic / Galicien	42.7% Vol.	4 cl	18.00
Gin Mare / Spanien	42% Vol.	4 cl	18.00

Tonic's: Schweppes, Swiss Mountain Spring

<b>Whisky</b>			<b>CHF</b>
Jack Daniels / Old No.7	40% Vol.	4 cl	15.00
Dalwhinnie CM 15 Y. / Northern Highlands	43% Vol.	4 cl	15.00
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
1995 Glenrothes Single Malt / Speyside	43% Vol.	4 cl	17.00
Glenmorangie 18 Y. / Northern Highlands	43% Vol.	4 cl	22.00
Macallan 1824 Amber / Speyside	40% Vol.	4 cl	16.00
Bushmills 10 Y. / Irland	40% Vol.	4 cl	14.00
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	16.00
Beringe Ice ***** Premium / Weissrussland	40% Vol.	4 cl	24.00
Belvedere / Polen	40% Vol.	4 cl	16.00

### **Rum**

Diplomático Reserva Exclusiva / Venezuela	41.4% Vol.	4 cl	15.00
Cartavio XO 18 Años / Peru	40% Vol.	4 cl	16.00
The Wild Alps Maund 12 Years Single Cask / CH	45% Vol.	4 cl	15.00

<b>Cognac</b>			<b>CHF</b>
Cognac Delamain Pale & Dry XO	40% Vol.	2 cl	10.00
Remy Martin VSOP	42% Vol.	2 cl	18.00
Calvados AOC 15 Ans, Château du Breuil	40% Vol.	2 cl	15.00

<b>Grappa</b>			
Elisi, Berta / Piemonte	43% Vol.	2 cl	12.00
Acquae Vitae, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	14.00
Grappa Brunello Castelgiocondo Frescobaldi / Piemonte	40% Vol.	2 cl	14.00
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

<b>Porto</b>			<b>CHF</b>
Porto Fine White Noval	19,5% Vol.	5 cl	8.00
Porto Black Noval	19.5% Vol.	5 cl	7.00
2008 LBV unfiltered Noval	19,5% Vol.	5 cl	7.00
Porto Old Tawny 20 Years Noval	19,5% Vol.	5 cl	17.00
Porto Old Tawny 10 Years Noval	19,5% Vol.	5 cl	9.00
2013 Vintage Vale Meao, F.Olazabal & Filhos	19,5% Vol.	5 cl	11.00

### **Vermouth**

Vermouth rosso Bottega	18% Vol.	5 cl	12.00
Vermouth bianco, Bottega	18% Vol.	5 cl	12.00

### **Brände und Liköre**

Zuger Williams, Vieux & Noble, Etter CH	42% Vol.	2 cl	14.00
Zuger Kirsch, Vieux & Noble, Etter CH	42% Vol.	2 cl	14.00
Vieille Prune, Etter CH	41% 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