

Unser Angebot für dich

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? Lerne die Vielfalt der Weinwelt kennen – jeden Montagabend in der Mövenpick Wein-Bar.

«Pol Roger» à discrétion

Geniesse jeden Dienstag ab 17.00 Uhr unseren Premium Champagner Pol Roger à discrétion – für nur CHF 49.00 pro Person.

Big Bottle Day

Lass dich freitags mit exzellenten Weinen aus Grossflaschen im Offenausschank überraschen.

Saturday Bubbles

Jeden Samstag bei uns in der Wein-Bar – wähle deine Lieblings-Bubbles aus unserem Champagner-Sortiment zum Weinkeller-Preis und spare dir das Zapfengeld (ausgeschlossen Aktionspreise).

Take Away & Wein für Zuhause

Erlebe unsere Weine nicht nur hier, sondern auch Zuhause. All unsere Weine sind auch über d'Gass erhältlich. Frage auch nach den aktuellen Aktionspreisen bei Mövenpick Wein.

Zapfengeld

Bringst du deinen eigenen Wein mit? Sehr gern! Wir verrechnen ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 0.75l Flasche.

Allergene und Intoleranzen

Über die 14 Hauptallergene kannst du dich mittels Buchstabencode (siehe Legende auf Seite 10) nach den jeweiligen Speisen informieren. Über andere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 11.30 bis 14.00 Uhr / 17.00 bis 23.00 Uhr

Freitag 11.30 bis 14.00 Uhr / 16.00 bis 23.00 Uhr

Samstag 12.00 bis 23.00 Uhr

Die Abendkarte ist von 17.00 / 16.00 bis 22.00 Uhr erhältlich, warme Gerichte von 17.30 bis 22.00 Uhr

What we offer

Tasting Monday

How do barrique-aged wines differ in taste from those aged in steel tanks or concrete eggs? What makes a good Cabernet Sauvignon, and what difference does it make whether it comes from the Old or the New World? Discover the diversity of the world of wine – every Monday evening at the Mövenpick Wein-Bar.

«Pol Roger» à discrétion

Enjoy our premium champagne Pol Roger every Tuesday from 5.00 pm for only CHF 49.00 per person.

Big Bottle Day

Let us surprise you on Fridays with excellent wines served by the glass from large bottles.

Saturday bubbles

Every Saturday at our wine bar – choose your favourite bubbles from our champagne selection at wine cellar prices and save on the corkage fee (excluding promotional prices).

Take Away

Enjoy our wines not only here, but also at home. All our wines are available to take away. Do ask about the latest offers from Mövenpick Wein.

Corkage fee

You are very welcome to bring your own bottle of wine. The corkage fee is CHF 30.00 CHF per 75cl bottle.

Allergens and intolerances

You can find out which dishes contain the 14 most common allergens by referring to the letter codes (see key on page 10). Our staff will be happy to provide information on request about other ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

Opening hours

Monday through Thursday 11:30 am to 2:00 pm / 5:00 pm to 11:00 pm

Friday 11:30 am to 2:00 pm / 4:00 pm to 11:00 pm

Saturday 12:00 pm to 11:00 pm

The evening menu is available from 5:00 pm / 4:00 pm until 10:00 pm, hot dishes are served from 5:30 pm until 10:00 pm.

Apéro

Schwiizer Plättli *Swiss platter*

Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami, Bauernspeck, Appenzeller, Sbrinz, Gruyère
Swiss ham from Bündnerland, Coppa, Swiss salami, farmer's bacon, Appenzeller, Sbrinz, Gruyère

38

A, G, O

Hummus

mit Kichererbsen und Pita *with chickpeas and pita*

18

A, C, D, F, L, M, H, N, P

Getrocknete Tomaten Paté *Dried Tomato Pâté*

mit Parmesan und Hausbrot *with Parmigiano and housebread*

13

A

Parmigiano Reggiano

14

Grüne Oliven *Green olives*

100 g

mariniert mit Knoblauch und Chili *marinated with garlic and chilli*

14

Pimientos de Padrón

14

Datteln im Speckmantel *Bacon-wrapped dates*

16

Portion Crevetten (3 Stk.) *Portion Prawns (3 pcs).*

Nature *Plain* / Aglio olio *Garlic*

15

Zusätzliche Crevetten je *Extra Prawns each*

+ 5

B

Siedfleisch Praliné *Boiled Beef Praline*

mit Salsa verde *with salsa verde*

21

A, C, L, D, O

Falafel mit Avocado Crème und marinierten roten Zwiebeln

Falafel with Avocado cream and marinated red onions

18

P, O, N, G

Thunfisch Tataki *Tuna Tataki*

mit Frühlingszwiebeln, Sesam und Sojasauce *with spring onions, sesame seeds and soy sauce*

29

D, F, N, O

Mini Burger Stück *piece*

mit Pastrami und Senf-Dip *with pastrami and mustard dip*

9.5

A, C, G, L, M, O

Mini Cordon bleu vom Schwein *Mini pork cordon bleu* Stück *piece*

mit Haussauce *with homemade sauce*

12

A, C, G, L, O

Mövenpick Tatar

Rindstatar *Beefsteak tartare*

mit Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter serviert

served with onions, capers, pickles and butter

120 g 29

200 g 39

320 g Jumbo 59

A, C, G, M, O

Weitere Zubereitungsarten *Other variations*

Café de Paris

mit Kräuterbutter überbacken *gratinated with herb butter*

+ 6

A, C, D, F, G, M, O

Emiliana

mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl *with Parmigiano Reggiano cheese and olive oil*

+ 6

A, C, G, M, O

Steirische Art

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl *with pumpkin seeds and pumpkin seed oil*

+ 6

A, C, G, M, O

Cognac / Whisky / Calvados

+ 6

A, C, G, M, O

Trüffelpaste *truffle paste*

+ 14

A, C, G, M, O

Flammkuchen

Elsässer Art

mit Zwiebeln, Bauernspeck und Crème fraîche
with onions, farmer's bacon and crème fraîche

24.5

A, G

Chimichurri

mit Chimichurri, Champignons und Crème fraîche
with chimichurri, mushrooms and crème fraîche

24.5

A, G, O

Norden

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

25.5

A, D, G, O

Rolle

mit Rohschinken, Rucola, Parmigiano Reggiano und Crème fraîche
with dry-cured ham, rocket, Parmigiano Reggiano cheese and crème fraîche

28

A, G

Mövenpick Klassiker *Classic dishes*

Caesar Salat *Caesar salad*

mit gebratenen Pouletstreifen *with fried chicken strips*

Klein *small* 21

Gross *large* 29

mit gebratenen Crevetten *with fried prawns*

Klein *small* 26.5

Gross *large* 34.5

A, B, C, G

Vegane Kürbissuppe *Vegan Pumpkin Soup*

mit Kokosmilch *with coconut milk*

16

L

Mafaldine mit Kürbis-Ragout und Steinpilzen

Mafaldine with Pumpkin Ragout and Porcini Mushrooms

29

A, C, B, D, F, G, H, L, M, O

Tagliatelle Amatriciana

mit Guanciale, Pecorino und Tomatensauce

with guanciale, pecorino and tomato sauce

31

A, C, B, D, F, G, H, L, M, O

Cheeseburger

vom Schweizer Angus Rind im Brioche-Brötchen mit Gruyère, Speck, Coleslaw
und Haussauce serviert mit Pommes Frites

*Swiss Angus Beef served in a brioche bun with Gruyère, bacon, coleslaw
and house sauce served with french fries*

39.5

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

Zander-Knusperli *Crispy pikeperch bites*

auf Salatteller mit Sauce Tartare *with salad and tartar sauce*

36

A, C, D, F, G, L, M, O

Scaloppine al Marsala

Kalbsschnitzel mit Tagliatelle und Röstzwiebeln an Marsalasauce

Veal Cutlets with Tagliatelle, fried Onions, and Marsala Sauce

56

A, C, B, D, F, G, H, L, M, O

Trüffel-Risotto *Truffle Risotto*

mit frischem Trüffel und pochiertem Ei *with fresh truffle and a poached egg*

42

C, G, L, O

Carne Cruda vom Rind

mit getrockneten Tomaten, Rucola, Parmesan und Eigelb

with dried tomatoes, rocket salad, Parmesan and egg yolk

52

C, G

Dessert

Mango Cheesecake *Mango cheesecake*

16

A, F, G

Schokoladenkuchlein *Chocolate cake*

Lauwarm serviert mit Vanilleglacé *Freshly baked and served warm with vanilla ice cream*
(20 Minuten Backzeit) *(20 minutes baking time)*

18

A, C, G, H

Schweizer Käsevariation *Swiss cheese platter*

Jersey Blue, Brie Val d'Arve, L'Etivaz Alpkäse, Schafschäsli Beromünster

serviert mit Feigensenf *served with fig mustard*

200 g 28

300 g 38

G, H, M, O

Mövenpick Ice Cream

Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Stracciatella, Caramelita, Espresso Croquant, Hazelnut,

Raspberry & Strawberry Sorbet, Lemon Sorbet

pro 1 Kugel *per scoop*

5

A, C, E, F, G, H, P

Affogato

Eine Kugel Vanilla Dream Ice Cream in heissem Espresso „ertränkt“

A scoop of Vanilla Dream ice cream in hot espresso

9

A, C, E, F, G, H, P, O

Deklaration

Poulet, Rind, Wurstwaren, Schwein, Kalb: **Schweiz**
 Guanciale: **Italien**,
 Crevetten: **Vietnam Aquakultur**, Zander: **Schweiz**
 Thunfisch: **Mittlerer westlicher Pazifik**, Lachs: **Norwegen**,
 Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der
Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders
 gekennzeichnet sind.
 Pita: **Italien**
Frischer Trüffel= Sommer- oder Herbsttrüffel: **Italien**

Allergene im Überblick

A  Gluten Gluten	F  Sojabohnen Soybeans	N  Sesamsamen Sesame seeds
B  Krebstiere Crustaceans	G  Milch von Säugetieren Milk from mammals	O  Schwefeldioxid und Sulfite Sulphur oxide and sulphites
C  Eier von Geflügel Poultry eggs	H  Schalenfrüchte Nuts	P  Lupinen Lupins
D  Fisch Fish	L  Sellerie Celery	R  Weichtiere Molluscs
E  Erdnüsse Peanuts	M  Senf Mustard	

Declaration

Chicken, beef, sausage products, pork, veal: **Switzerland**
 Guanciale: **Italy**,
 Prawns: **Aquaculture in Vietnam**, Pikeperch **Switzerland**
 Tuna: **Central west Pacific Ocean**, Salmon: **Norway**
 All our bread and baked goods come from **Switzerland**,
 with the exception of those explicitly labeled otherwise.
 Pita bread: **Italy**
Fresh truffles= summer or fall truffles: **Italy**

Allergens at a glance

Getränke *Beverages*

Softgetränke *Soft drinks*

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite	33 cl	6.50
Rivella rot / blau	33 cl	6.50
Fusetea Eistee Pfirsich Hibiskus <i>Fuse Iced Tea Peach-Hibiscus</i>	33 cl	6.50
Ramseier Apfelschorle <i>Apple spritzer</i>	33 cl	6.50
Gents Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	20 cl	6.00
Sanbitter rosso	10 cl	6.00
Vervano	33 cl	8.50
Michel Tomatensaft / Orangensaft <i>Tomato / Orange juice</i>	20 cl	6.50
Adam+Uva Bio-Traubenschorle rot	33 cl	8.50

Wasser *Water*

Züri-Wasser (Hahnenwasser) <i>(tap water)</i>	Drink&Donate www.ch2o.ch	50 cl	3.00
		100 cl	6.00
Piz Sardona Mineral Still <i>(still)</i>		40 cl	7.00
		75 cl	10.00
Piz Sardona Mineral Stark <i>(sparkling)</i>		40 cl	7.00
		75 cl	10.00

Bier *Beer*

Amboss Spezial Hell	33 cl	8.00
Amboss Amber Trüb	33 cl	8.00
Appenzeller Quöllfrisch Panaché	33 cl	7.50
Appenzeller Quöllfrisch alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>	33 cl	7.50
Schneider Weisse	50 cl	9.50

Kaffee Coffee

Wir beziehen unsere Arabica Kaffeebohnen von SIROCCO am Zürisee.

Kaffee Crème <i>Coffee served with cream</i>	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso <i>double espresso</i>	7.00
Espresso Macchiato	5.50
Cappuccino	6.50

Tee Tea

Althaus English Superior Schwarztee <i>Black tea</i>	7.50
Althaus Sencha Superior Grüntee <i>Green tea</i>	7.50
Althaus Minze <i>Mint</i>	7.50
Althaus Fruit Berry	7.50
Althaus Verveine <i>Verbena</i>	7.50

Apéritif

Aperol / Campari / Limoncello Spritz			14.00
Campari / Cynar Orange			13.00
Negroni			18.00
Campari / Cynar	25% Vol.	4 cl	9.00
Martini Bianco	15% Vol.	4 cl	10.00
Vermouth Carpano Antica Formula	16.5% Vol.	4 cl	12.00

Apéritif alkoholfrei

Rebels Dolce Spritz & Tonic Water			12.50
Rebels Rosso Amalfi & Pink Grapefruit Tonic			12.50

Gin

Tanqueray No.10 London Dry Gin, England	47.3% Vol.	4 cl	10.00
Le Tribute, Spanien	43% Vol.	4 cl	12.00
The Gardener, Frankreich	42% Vol.	4 cl	14.50
Gin Saigon Baigur, Vietnam	43% Vol.	4 cl	14.50
Gin Roku, Japan	43% Vol.	4 cl	15.00
Gin Turicum, Schweiz	41.5% Vol.	4 cl	15.50
Compleo Dry Gin, Schweiz	41.5% Vol.	4 cl	16.50
Gants Tonic Water		20 cl	6.00

Whisky · Whiskey · Bourbon

Lagavulin Single Malt 16 Y, Islay, Schottland	43% Vol.	4 cl	25.00
Auchentoshan Three Wood Single Malt, Lowlands, Schottland	40% Vol.	4 cl	18.00
Ardbeg 10 Years Old Single Malt, Islay, Schottland	46% Vol.	4 cl	15.50
Ardbeg Uigedail Single Malt, Islay, Schottland	54.2% Vol.	4 cl	18.00
2011 Talisker Old Particular, Schottland	56.5%Vol	4 cl	41.50
Burning Chair Savage & Cooke Bourbon, USA	44% Vol.	4 cl	18.00
Second Glance Savage & Cooke, USA	44% Vol.	4 cl	14.50
Bulleit Bourbon 10 Years, USA	45.6% Vol.	4 cl	15.00
Nikka From The Barrel Blended, Japan	51.4% Vol.	4 cl	18.50

Grappa

2001 Paolo Berta, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	23.50
2013 Magia Distillato d'uva elevato, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	18.00
2016 Bric del Gaian di Moscato d'Asti, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2016 Roccanivo, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2017 TreSoliTre, Berta, Piemont	43% Vol.	2 cl	16.00
2010 Solo Per Gian, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	14.00
2012 Devina, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	14.00
Elisi Flowers, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	12.00
Distilleria Levi, Grappa di Arneis, Piemonte	42% Vol.	2 cl	8.50

Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela	40% Vol.	4 cl	13.00
Plantation XO, Barbados	40% Vol.	4 cl	16.00
Dictador Rima 1 1997, Kolumbien	44% Vol.	4 cl	39.50
Ron Zacapa Solera Gran Reserva, Guatemala	40% Vol.	4 cl	16.00
Spiced Rum ÉO, Schweiz	41.5% Vol.	4 cl	14.00

Vodka · Tequila · Cognac · Armagnac

Belvedere Vodka, Polen	40% Vol.	4 cl	13.00
Tequila Casamigos Reposado, Mexico	40% Vol.	4 cl	17.00
Tequila Casamigos Blanco, Mexico	40% Vol.	4 cl	16.00
Chateau Laubade, Bas Armagnac 12 J., Frankreich	40% Voll	4 cl	15.50
Cognac XO, Bache-Gabrielsen, Frankreich	44% Vol.	4 cl	22.50

Portwein · Sherry

2019 Late Bottled Vintage, Quinta do Noval, Porto	19.5% Vol.	5 cl	15.00
2009 Porto Vintage, Taylor's (<i>aus der Doppelmagnum</i>)	20.5% Vol.	5 cl	19.50
Sherry Fino La Janda, Álvaro Domecq, Andalusien	15% Vol.	5 cl	6.00
Sherry PX 1730, Álvaro Domecq, Andalusien	15% Vol.	5 cl	9.00

Brände · Liköre Brandy · liqueurs

Kirsch, Vieux & Noble, Etter, Schweiz	41% Vol.	2 cl	7.00
Vielle Poire Williams, Barrique, Etter, Schweiz	42% Vol.	2 cl	8.00
Viellie Prune, Château de Laubade, Frankreich	42% Vol.	2 cl	11.00
Amaretto di Mombaruzzo Berta, Italien	28% Vol.	4 cl	9.00
Averna Amaro Siciliano, Italien	21% Vol.	4 cl	9.00
The Gull Cold brew & Rum liqueur, Schweiz	21% Vol.	4 cl	8.50
Klosterlikör, SKZ, Schweiz	19% Vol	4 cl	6.00
Calvados 15 Ans, Château du Breuil, Frankreich	41% Vol.	2 cl	11.00
Bottega Limoncello, Italien	30% Vol.	4 cl	7.00