

Unser Angebot für Sie

Tasting Monday

Wie schmecken barriquegereifte Weine im Unterschied zu solchen, die imahltank 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 12.30 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 wines aged in barriques taste different from those matured 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 wine world – 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

Every Friday we surprise you with excellent wines from the large bottle served by the glass.

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 to 2:00 PM / 5:00 PM to 11:00 PM

Friday 11:30 to 2:00 PM / 4:00 PM to 11:00 PM

Saturday 12:30 to 11:00 PM

The evening menu is available from 5:00 p.m. / 4:00 p.m. to 10:00 p.m., with hot dishes served from 5:30 p.m. to 10:00 p.m.

Apéro

Schwiizer Plättli *Swiss platter* 38.00

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

Parmigiano Reggiano 14.00

Grüne Oliven *Green olives* 14.00

100 g
mariniert mit Knoblauch und Chili
marinated with garlic and chili

Pimientos de Padrón 14.00

Datteln im Speckmantel *Bacon-wrapped dates* 16.00

Portion Crevetten (3 Stk.) *Portion Prawns (3 pcs).* 13.50

Nature *Plain*

Aglío olio *Garlic*

Zusätzliche Crevetten je *Extra Prawns each* + 4.50

B

Hummus		18.00
mit Kichererbsen und Pita <i>with chickpeas and pita</i>		
<i>A, C, D, F, L, M, H, N, P</i>		
Croquetas de jamón		17.00
Kroketten mit spanischem Schinken <i>spanish ham croquettes</i>		
<i>A, C, G</i>		
Carpaccio von Sizilianischen Crevetten mit Dörrtomaten und Basilikumöl		27.00
<i>Carpaccio of Sicilian shrimps with dried tomatoes and basil oil</i>		
<i>B, D, G, L, O, P</i>		
Pfirsich-Salat <i>Peach salad</i>		23.50
mit Burrata und Datteltomaten <i>with burrata and date tomatoes</i>		
<i>G, O</i>		
Mini Burger	Stück <i>piece</i>	9.50
mit Pastrami und Senf-Dip		
<i>with pastrami and mustard dip</i>		
<i>A, C, G, L, M, O</i>		
Mini Cordon bleu vom Schwein <i>Mini pork Cordon bleu</i>	Stück <i>piece</i>	12.00
mit Haussauce <i>with house sauce</i>		
<i>A, C, G, L, O</i>		

Mövenpick Tatar

Rindstatar *Beefsteak tartare*

mit Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter serviert

served with onion, capers, pickles and butter

120 g 29.00

200 g 39.00

320 g Jumbo 56.00

A, C, G, M, O

Weitere Zubereitungsarten *Other variations*

Café de Paris

mit Kräuterbutter überbacken

+ 6.00

au gratin with herb butter

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

Emiliana

mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl

+ 6.00

with Parmigiano Reggiano cheese and olive oil

A, C, G, M, O

Steirische Art

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

+ 6.00

with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

A, C, G, M, O

Cognac / Whiskey / Calvados

+ 6.00

A, C, G, M, O

Trüffelpaste

+ 14.00

truffle paste

A, C, G, M, O

Flammkuchen

Elsässer Art

24.50

mit Zwiebeln, Bauernspeck und Crème fraîche

with onion, farmer's bacon and crème fraîche

A, G

Caprese

24.50

mit Basilikum, Tomaten, Mozzarella und Crème fraîche

with basil, tomatoes, mozzarella and crème fraîche

A, G

Norden

25.50

mit geräuchertem Lachs, Kapern, eingelegten roten Zwiebeln und Crème fraîche

with smoked salmon, capers, pickled red onions and crème fraîche

A, D, G, O

Rolle

28.00

mit Rohschinken, Rucola und Parmigiano Reggiano

with cured ham, rocket and Parmigiano Reggiano cheese

A, G

Mövenpick Klassiker *Classic dishes*

Caesar Salat *Caesar salad*

mit gebratenen Pouletstreifen *with fried chicken strips*

Klein *small* 21.00

Gross *large* 29.00

mit gebratenen Crevetten *with fried prawns*

Klein *small* 26.50

Gross *large* 34.50

A, B, C, G

Gurken-Joghurt-Kaltschale 16.00

Cucumber and yoghurt cold soup

A, G, O

Garganelli Chorizo-Carbonara 31.00

mit Eigelb-Parmesansauce

Garganelli with egg yolk and Parmesan sauce

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

Tagliolini al limone 29.00

mit Schafskäse und Chili-Öl

with sheep's cheese and chilli oil

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

Cheeseburger vom Schweizer Angus Rind im Brioche-Brötchen mit Gruyère, Speck, Coleslaw und Haussauce serviert mit Pommes Frites <i>Swiss Angus Beef served in a brioche bun with Gruyère, bacon, coleslaw and house sauce served with french fries</i> <i>A, C, F, G, H, M, N, O</i>	39.50
Thunfisch Steak <i>Tuna steak</i> auf Salatteller <i>with salad</i> <i>C, D, L, M, O</i>	34.00
Roastbeef mit Sauce Tartare und Bratkartoffeln <i>with tartar sauce and fried potatoes</i> <i>C, G, L, O</i>	44.00
Risotto ai frutti di mare mit Meeresfrüchten <i>with seafood</i> <i>A, B, C, D, F, G, H, L, M, N, O, R</i>	34.00

Dessert

Erdbeer Cheesecake *Strawberry cheesecake* 16.00

A, F, G

Schokoladenküchlein *Chocolate cake* 18.00

Lauwarm gebacken mit Vanilleglacé *Baked and served with vanilla ice cream*
(20 Minuten Backzeit) *(20 minutes baking time)*

A, C, G, H

Schweizer Käsevariation *Swiss cheese platter*

Emmentaler Gotthelf, Mühlistei, Luzerner Rahmkäse, Fette Berta
serviert mit Feigensenf *served with fig mustard*

200 g 28.00

300 g 38.00

G, H, M

Mövenpick Ice Cream

Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Stracciatella, Caramelita, Espresso Croquant, Hazelnut,
Raspberry & Strawberry Sorbet, Lemon Sorbet
pro 1 Kugel *1 scoop each*

4.50

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

Affogato 9.00

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

A scoop of Vanilla Dream ice cream in hot espresso

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

Deklaration

Poulet, Rind, Wurstwaren, Schwein: **Schweiz**
Chorizo: **Spanien**, Meeresfrüchte: **Atlantik und Pazifik**
Crevetten, Thunfisch: **Östlicher Indischer Ozean**
Lachs: **Norwegen**
Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der
Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders
gekennzeichnet sind.
Pita: **Italien**

Allergene im Überblick

A  Gluten
Gluten

B  Krebstiere
Crustaceans

C  Eier von Geflügel
Poultry eggs

D  Fisch
Fish

E  Erdnüsse
Peanuts

F  Sojabohnen
Soybeans

G  Milch von Säugetieren
Milk from mammals

H  Schalenfrüchte
Nuts

L  Sellerie
Celery

M  Senf
Mustard

N  Sesamsamen
Sesame seeds

O  Schwefeloxid und Sulfite
Sulphur oxide and sulphites

P  Lupinen
Lupins

R  Weichtiere
Molluscs

Declaration

Chicken, beef, sausage products, pork: **Switzerland**
Chorizo: **Spain**, Frutti di mare: **Atlantic and Pacific**
Prawns, tuna: **Eastern Indian Ocean**
Salmon: **Norway**
All our bread and baked goods come from **Switzerland**, with
the exception of those explicitly labeled otherwise.
Pita bread: **Italy**

Allergens at a glance

Getränke *Beverages*

Softgetränke *Soft drinks*

Rivella rot / blau	33 cl	6.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	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
Michel Tomatensaft <i>Tomato juice</i>	20 cl	6.50
Sanbitter rosso	10 cl	6.00
Alpinesse Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water / Wild Berry Tonic	20 cl	6.00
Vervano	33 cl	7.50
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
		1 L	6.00
Arkina (ohne Kohlensäure) <i>(uncarbonated)</i>		50 cl	7.00
		80 cl	9.50
Rhazünser (mit Kohlensäure) <i>(carbonated)</i>		50 cl	7.00
		80 cl	9.50

Bier *Beer*

Feldschlösschen Alkoholfrei <i>alcohol-free</i>	33 cl	7.50
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	7.50
Panaché	33 cl	7.50
Valaisanne Pale Ale	33 cl	8.50
Schneider Weisse	50 cl	9.50

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.
All prices are in Swiss francs, including 8.1% value added tax. Subject to change.

Kaffee *Coffee*

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	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
Suze	20% Vol.	4 cl	9.00

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

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
Talisker Old Particular	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	45.6% Vol.	4 cl	15.00
Nikka From The Barrel Blended, Japan	51.4% Vol.	4 cl	18.50

Grappa

2003 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	8.00
Fine Ruby Port, Quinta do Noval, Porto	19.5% Vol.	5 cl	6.00
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