

Unser Angebot für Sie

Zapfengeld

Bringst du deinen eigenen Wein mit? Kein Problem! Das Zapfengeld beträgt 30.00 CHF pro 0.75L Flasche.

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.

«Pol Roger» à discrédition

Geniessen Sie jeden Dienstag ab 17 Uhr für nur CHF 49.00 p.P. à discrédition unseren Premium Champagner Pol Roger.

Big Bottle Day

Lassen Sie sich jeden Freitag mit exzellenten Weinen aus Grossflaschen im Offenausschank überraschen.

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).

Allergene und Intoleranzen

Über die 14 Hauptallergene können Sie sich mittels Buchstabencode (siehe Legende auf **Seite 9**) nach den jeweiligen Speisen informieren. Über andere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Take Away und Weinkeller

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



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*

A, G, O

Grana Padano 11.00

Grüne Oliven *Green olives* 14.00

100 g

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

Pimientos de Padrón 13.00

Datteln im Speckmantel *Bacon-wrapped dates* 14.00

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

Nature *Plain*

Aglio olio *Garlic*

Zusätzliche Riesencrevetten *Extra Prawns* je *each* + 4.50

B

Hummus	17.00
mit Kichererbsen und Pita <i>with chickpeas and pita</i>	
<i>A, C, D, F, L, M, H, N, P</i>	
Petit Chevrier	21.00
mit Ramentatar und Baumnüssen <i>with beetroot tartare and walnuts</i>	
<i>G, H, O</i>	
Frittatine alla Carbonara	16.00
mit Eigelbcreme	
<i>with egg yolk cream</i>	
<i>A, C, G</i>	
Albóndigas	18.50
mit Tomatensauce und Grana Padano <i>with tomato sauce and Grana Padano cheese</i>	
<i>A, G, L</i>	
Mini Burger	9.50
mit Pastrami und Cognac-Dip	Stück <i>piece</i>
<i>with pastrami and cognac dip</i>	
<i>A, C, G, L, M, O</i>	
Mini Schweins Cordon Bleu	10.50
mit Haussauce <i>with house sauce</i>	Stück <i>piece</i>
<i>A, C, G, L, O</i>	

Mövenpick Tatar

CHF

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 *Alternative preparations*

Café de Paris + 6.00

mit Kräuterbutter überbacken *baked with herb butter*

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

Emiliana + 6.00

mit Grana Padano und Olivenöl *with Grana Padano cheese and olive oil*

A, C, G, M, O

Steirische Art + 6.00

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

A, C, G, M, O

Cognac / Whiskey / Calvados + 6.00

A, C, G, M, O

Trüffelpaste truffle paste + 14.00

A, C, G, M, O

Flammkuchen

CHF

Elsässer Art

mit Zwiebeln, Bauernspeck und Crème fraîche

with onion, farmer's bacon and crème fraîche

A, G

23.50

Vegi

mit Raclette, Silberzwiebeln und Crème fraîche

with raclette cheese, pearl onions and crème fraîche

A, G, O

23.50

Norden

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

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

A, D, G, O

24.50

Rolle

mit Rohschinken, Rucola und Grana Padano

with cured ham, rocket salad and Grana Padano cheese

A, G

27.00

Mövenpick Klassiker *Classic dishes*

CHF

Caesar Salat *Caesar salad*

mit gebratenen Pouletstreifen *with fried chicken strips*

Klein *small* 19.00

Gross *large* 27.00

mit gebratenen Crevetten *with fried prawns*

Klein *small* 24.50

Gross *large* 32.50

A, B, C, G

Vegane Karotten-Ingwersuppe *Vegan carrot and ginger soup*

16.00

H, L

Blumenkohl Risotto *Cauliflower risotto*

28.00

mit Bergkäse und Haselnüssen

with mountain cheese and hazelnuts

C, G, H, L, O

Makkaroni alla Genovese Napoletana (Zwiebel-Rindfleischsauce)

29.00

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

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

Raviolone al Tartufo

36.00

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

CHF

Cheeseburger 39.50

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

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

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

Thunfisch Steak Tuna steak 34.00

auf Salatteller *with salad*

C, D, L, M, O

Rindsfilet Stroganoff Beef fillet stroganoff 46.00

mit Röstkroketten

with rösti croquettes

C, G, L, O

Dessert

CHF

Crème brûlée 16.00

C, 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

Baer Brie Suisse, Dallenwiler Geissrolle, Berg- Heublumen Käse BIO, Crestawald BIO

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, Walnut

Mango-Passionfruit Sorbet, Lemon Sorbet

pro 1 Kugel 1 scoop each 4.50

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

Deklaration

Poulet, Rind, Wurstwaren, Schwein: **Schweiz**,

Riesencrevetten, 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



Schalenfrüchte



B Krebstiere



Sellerie



C Eier von Geflügel



Senf



D Fisch



Sesamsamen



E Erdnüsse



Schwefeloxid und Sulfite



F Sojabohnen



Lupinen



G Milch von Säugetieren



Weichtiere

Getränke *Beverages*

CHF

Softgetränke *Soft drinks*

Rivella rot / blau	33 cl	6.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	6.50
Fuse Eistee Pfirsich Hibiskus <i>Fuse Iced Tea Peach-Hibiscus</i>	33 cl	6.50
Apfelschorle <i>Apple spritzer</i>	33 cl	6.50
Tomatensaft <i>Tomato juice</i>	20 cl	6.50
Sanbitter rot	10 cl	6.00
Alpinesse Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	20 cl	6.00
Vervano	33 cl	7.50

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
Rhäzünser (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
Valaisanne Pale Ale	33 cl	8.50
Schneider Weisse	50 cl	9.50

Kaffee coffee

Kaffee Crème <i>Coffee served with cream</i>	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	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>	
Althaus Minze <i>Mint</i>	
Althaus Fruit Berry	
Althaus Verveine <i>Verbena</i>	

Apéritif

Aperol Spritz			14.00
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
Suze	20% Vo	4 cl	9.00

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
Compleo Dry Gin, Schweiz	41.5% Vol.	4 cl	16.50
Tonic Water		20 cl	6.00

CHF

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
Burning Chair Savage & Cooke Bourbon, USA	44% Vol.	4 cl	18.00
Lip Service Savage & Cooke Straight Rye, USA	45% Vol.	4 cl	13.00
Second Glance Savage & Cooke, USA	44% Vol.	4 cl	14.50
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
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 Noval, Porto	19.5% Vol.	5 cl	8.00
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
Williams, Vieux & Noble, 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	6.00
Averna Amaro Siciliano, Italien	21% Vol.	4 cl	9.00
The Gull Cold brew & Rum liqueur, Schweiz	21% Vol.	4 cl	8.50
Zürcher Kräuterlikör, SKZ, Schweiz	19% Vol	4 cl	6.00
Calvados 15 Ans, Château du Breuil, Frankreich	41% Vol.	2 cl	11.00