

Unser Angebot für Sie

Zapfengeld

Bringst du deinen eigenen Wein mit? Kein Problem! Das Zapfengeld beträgt CHF 30.00 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 discrétion

Geniessen Sie jeden Dienstag ab 17.00 Uhr für nur CHF 49.00 p.P. à discrétion 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 17.00 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 10**) 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 17.00 bis 22.00 Uhr erhältlich, warme Gerichte ab 17.30 bis 22.00 Uhr

What we offer

Corkage fee

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

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.

Soirée de Champagne

Every Saturday from 5.00 pm. Choose a bottle from our champagne list and you only pay the regular wine cellar price (excluding special offers and promotions).

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.*

Take Away

All the wines we stock are also available for personal consumption. Please ask about our current special offers.

Opening hours

*Monday to Friday 11.30 am to 2.00 pm / 5.00 pm to 11.00 pm
Saturday 12.30 am to 11.00 pm*

The evening menu is available from 5.00 pm to 10.00 pm, warm dishes served from 5.30 pm to 10.00 pm,

Apéro

Schwiizer Plättli <i>Swiss platter</i> Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami, Bauernspeck, Appenzeller, Sbrinz, Gruyère <i>Swiss ham from Bündnerland, Coppa, swiss salami, farmer's bacon, Appenzeller, Sbrinz, Gruyère</i> <i>A, G, O</i>	34.00
Spanisches Plättli <i>Spanish platter</i> mit Jamon Iberico und Manchego <i>with Iberian ham and Manchego cheese</i> <i>G</i>	28.00
Parmigiano Reggiano	13.00
Grüne Oliven <i>Green olives</i> 100 g mariniert mit Knoblauch und Chili <i>marinated with garlic and chili</i>	14.00
Pimientos de Padrón	14.00
Datteln im Speckmantel <i>Bacon-wrapped dates</i>	14.00
Portion Crevetten (3 Stk.) <i>Portion Prawns (3 pcs).</i> Nature <i>Plain</i> Aglio olio <i>Garlic</i> Zusätzliche Crevetten je <i>Extra Prawns each</i>	13.50
<i>B</i>	+ 4.50

Hummus		17.00
mit Kichererbsen und Pita <i>with chickpeas and pita</i>		
<i>A, C, D, F, L, M, H, N, P</i>		
Spargel Arancini		19.00
mit Zitronen-Ricotta <i>asparagus Arancini with lemon Ricotta</i>		
<i>G, A, L, O</i>		
Seppia aglio olio e peperoncini		22.00
<i>with garlic, olive oil and chili peppers</i>		
<i>R</i>		
Pikante Poulet Quesadilla		21.00
mit Avocado <i>spicy chicken Quesadilla with avocado</i>		
<i>M, G, O</i>		
Mini Burger	Stück <i>piece</i>	9.50
mit Pastrami und Cognac-Dip <i>with pastrami and cognac dip</i>		
<i>A, C, G, L, M, O</i>		
Mini Schweins Cordon Bleu <i>Mini pork Cordon Bleu</i>	Stück <i>piece</i>	10.50
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 *Alternative preparations*

Café de Paris

mit Kräuterbutter überbacken

+ 6.00

baked 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

23.50

mit Zwiebeln, Bauernspeck und Crème fraîche

with onion, farmer's bacon and crème fraîche

A, G

Vegi

23.50

mit Fetakäse, Honig, Röstzwiebeln und Crème fraîche

with feta cheese, honey, fried onions and crème fraîche

A, G

Norden

24.50

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

27.00

mit Rohschinken, Rucola und Grana Padano

with cured ham, rocket salad and Grana Padano cheese

A, G

Mövenpick Klassiker *Classic dishes*

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

Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise

32.00

White Asparagus with Hollandaise sauce

mit Rauchlachs *with smoked salmon*

+15.00

mit Jamón Ibérico *with Iberian ham*

+15.00

C, D, G, L, O

Tagliatelle mit Swiss Wagyu Fusion Bolognese

32.00

Tagliatelle with Swiss Wagyu fusion Bolognese

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

Garganelli mit Bärlauch-Pesto

28.00

mit grünem Spargel und Büffel-Mozzarella

Garganelli pasta with wild garlic pesto, green asparagus and buffalo Mozzarella

A, C, G, D, F, H, L

Cheeseburger vom Schweizer Angus Rind im Brioche-Brötchen mit Gruyère, Speck, Coleslaw und Haussauce serviert mit Pommes Frites <i>Swiss Angus Beef served on 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
Entrecôte vom Rind <i>Beef entrecôte</i> mit Pommes Frites und Café de Paris <i>with fries and Café de Paris</i> <i>M, O, F, D</i>	54.00
Sizilianisches Crevetten Carpaccio auf Erbsen-Risotto mit Spargelspitzen <i>Sicilian Shrimp Carpaccio with Pea Risotto and asparagus tips</i> <i>B, G, L, O, P</i>	36.00

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,
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**
Rinds Entrecôte: **Uruguay**, Crevetten Carpaccio: **Italien**
Crevetten, Thunfisch: **Östlicher Indischer Ozean**
Lachs: **Norwegen** Seppia: **Westliche Indischer Ozean**
Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der
Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders
gekennzeichnet sind.
Pita: **Italien** Mais Tortilla: **Deutschland**

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**
Beef entrecôte: **Uruguay**, Prawn Carpaccio: **Italy**
Prawns, tuna: **Eastern Indian Ocean**
Salmon: **Norway** Cuttlefish: **Western Indian Ocean**
All our bread and baked goods come from **Switzerland**, with
the exception of those explicitly labeled otherwise.
Pita bread: **Italy** Corn tortilla: **Germany**

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
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 rosso	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
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
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 <i>double espresso</i>	7.00
Espresso Macchiato	5.50
Cappuccino	6.50

Tee *Tea*

7.50

Althaus English Superior Schwarztee *Black tea*Althaus Sencha Superior Grüntee *Green tea*Althaus Minze *Mint*

Althaus Fruit Berry

Althaus Verveine *Verbena*

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% Vol.	4 cl	9.00
Negroni			18.00

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

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