

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 discrétion

Geniessen Sie jeden Dienstag ab 17 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 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*

100 g

14.00

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

		CHF
Hummus		17.00
mit Kichererbsen und Pita <i>with chickpeas and pita</i>		
<i>A, C, D, F, L, M, H, N, P</i>		
Falafel		16.00
mit confierter Aioli <i>with garlic confit aioli</i>		
<i>C, P</i>		
Croquetas de jamón		18.00
Serrano-Schinkenkroketten		
<i>Serrano ham croquettes</i>		
<i>A, C, G</i>		
Sautierte Calamari <i>Sautéed calamari</i>		24.00
Aglio, Olio & Peperoncino <i>with garlic, oil & chili pepper</i>		
<i>R</i>		
Mini Burger	Stück <i>piece</i>	9.50
mit Roastbeef und Trüffel-Mayo		
<i>with roast beef and truffle mayonnaise</i>		
<i>A, C, G, L, M, O</i>		
Mini Schweins Cordon Bleu	Stück <i>piece</i>	10.50
mit Haussauce <i>with house sauce</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 preperations*

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

23.50

mit Zwiebeln, Bauernspeck und Crème fraîche

with onion, farmer's bacon and crème fraîche

A, G

Vegi

23.50

mit Raclette, Silberzwiebeln und Crème fraîche

with raclette cheese, pearl onions and crème fraîche

A, G, O

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*

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

Maronicremesuppe *Chestnut cream soup*

16.00

H, L, O

Kürbis Risotto *Pumpkin Risotto*

28.00

mit geräuchertem Büffel-Mozzarella

with smoked buffalo mozzarella

G, L, O

Garganelli (Pasta)

29.00

mit Wildschwein-Bolognese und Preiselbeeren

with wild boar Bolognese and cranberries

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

Pappardelle Seeteufel *Pappardelle monkfish*

36.00

mit Steinpilzen und Safran

with porcini mushrooms and saffron

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

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

Rindskopfbäggli *Beef cheek*

46.00

mit Polenta, Jus und Trüffel

with polenta, jus and truffle

G, L, M, O

Dessert	CHF
Crème brûlée	16.00
<i>C, G</i>	
Schokoladenküchlein <i>Chocolate cake</i>	18.00
Lauwarm gebacken mit Vanilleglacé <i>Baked and served with vanilla ice cream</i> (20 Minuten Backzeit) <i>(20 minutes baking time)</i>	
<i>A, C, G, H</i>	
Schweizer Käsevariation <i>Swiss cheese platter</i>	
Baer Brie Suisse, Dallenwiler Geissrolle, Berg- Heublumen Käse BIO, Crestawald BIO	
Serviert mit Feigensenf <i>Served with fig mustard</i>	
200 g	28.00
300 g	38.00
<i>G, H, M</i>	
Mövenpick Ice Cream	
Vanilla Dream, Swiss Chocolate, Stracciatella, Caramelita, Espresso Croquant, Walnut Mango-Passionfruit Sorbet, Lemon Sorbet	
pro 1 Kugel <i>1 scoop each</i>	4.50
<i>A, C, E, F, G, H, P</i>	
Unsere Weinempfehlung zum Dessert	9.00
Leicht prickelnder 2024er Moscato Canelli Moncalvina, Coppo, Piemont, Italien <i>Lightly sparkling Moscato Canelli, Coppo, Piemont, Italy</i>	

Deklaration

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

Riesencrevetten, Thunfisch: **Östlicher Indischer Ozean**, Lachs: **Norwegen**,

Calamari: **Italien**, Serrano: **Spanien**, Seeteufel: **FAO 27**

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der **Schweiz**, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind, Pita: **Italien**

Allergene im Überblick

A 	Gluten	H 	Schalenfrüchte
B 	Krebstiere	L 	Sellerie
C 	Eier von Geflügel	M 	Senf
D 	Fisch	N 	Sesamsamen
E 	Erdnüsse	O 	Schwefeloxid und Sulfite
F 	Sojabohnen	P 	Lupinen
G 	Milch von Säugetieren	R 	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
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

CHF

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*

7.50

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

CHF

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
2015 Roccanivo, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2016 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

CHF

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

2018 Late Bottled Vintage, Quinta Noval, Porto	19.5% Vol.	5 cl	8.00
Porto Tawny 10 Year Old, Quinta do 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

CHF

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
Limoncello, Bottega, Italien	30% Vol	4 cl	7.00
Calvados 15 Ans, Château du Breuil, Frankreich	41% Vol.	2 cl	11.00