

# Unser Angebot für Sie

## Zapfengeld

Bei uns bezahlen Sie auf alle Weine den regulären Weinkeller-Preis (ausgeschlossen Aktionspreise) zuzüglich einem Zapfengeld (CHF 25.00)

## «Pol Roger» à discrétion

Geniessen Sie jeden Dienstag ab 17 Uhr für nur CHF 44.00 p.P. à discrétion unseren Premium Champagner Pol Roger.

## 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).

## Big Bottle Day

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

## 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!



## 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.

## Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 11.30 bis 14.00 Uhr / 17.00 bis 23.00 Uhr  
Samstag 12.30 Uhr bis 23.00 Uhr

# 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

## Extraportionen Additional servings

Coppa 100 g 16.00

Bündner Rohschinken 100 g 16.00

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

## 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
<b>Hummus</b>		17.00
mit Kichererbsen und Pita with chickpeas and pita		
A, H, N, P		
<b>Falafel · Aioli</b>		18.00
G, H, O, P		
<b>Gebackener Schafskäse mit Chili und Oregano</b>		16.00
Baked sheeps cheese with chili and oregano		
G		
<b>Datteln im Speckmantel</b> Bacon-wrapped dates		14.00
<b>Mini Burger</b>	Stück piece	9.00
mit Pulled Beef, Röstzwiebeln und Barbeque Sauce		
with pulled beef, fried onions and barbeque sauce		
A, C, G, L, O		
<b>Mini Schweins Cordon Bleu</b>	Stück piece	9.50
mit Haussauce with house sauce		
A, C, G, L, O		
<b>Gratinierte Calamari</b>		22.00
mit Zitronen-Thymian Panade gratinated calamari with lemon-thyme crust		
A, R		

# Mövenpick Tatar

CHF

## Rindstatar Beefsteak tartare

mit Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter serviert.

served with onion, capers, pickles and butter.

120 g 28.00

200 g 36.00

320 g Jumbo 54.00

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

23.50

mit Zwiebeln, Bauernspeck und Crème fraîche

with onion, farmer's bacon and crème fraîche

A, G

## Caprese

23.50

mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

with tomatoes, mozzarella and basil

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, arugula 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

### Gazpacho Andaluz

16.00

Andalusian Gazpacho

A, L, O

### Auberginen Risotto

28.00

mit geräuchertem Burrata, Soja und Sesam

Eggplant risotto with smoked burrata cheese, soya and sesame

F, G, L N, O

### Makkaroni Pasta

28.00

mit Kalbsragout und Safran

Macaroni pasta with veal ragout and saffron

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

### Tagliatelle mit Sommertrüffel

32.00

Tagliatelle with summer truffle

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

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

### **Carne Cruda**

43.00

Kalbstatar mit halbgetrockneten Cherry Tomaten, Rucola, Grana Padano und Eigelb

Veal tatar with demi dried cherry tomatoes, arugula, Grana Padano and egg yolk

C, G, L, O

## Dessert

CHF

**Kaffee Parfait** Coffee parfait 16.00  
mit Haselnüssen und Sauerkirschen  
with hazelnuts and sour cherries  
C, G, H, O

**Schokoladenküchlein** Chocolate cake 18.00  
Lauwarm gebacken mit Vanilleglacé Baked and served with vanilla ice cream  
(20 Minuten Backzeit) (20 minute baking time)  
A, C, G, H

**Schweizer Käsevariation** Swiss cheese platter  
Lenker Blau, Le Rubloz, Gstaadter Bergkäse, Schaf Mockä  
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-Passionsfruit sorbet, Lemon sorbet  
1 Kugel 1 scoop 3.90  
2 Kugeln 2 scoops 7.20  
3 Kugeln 3 scoops 10.20  
4 Kugeln 4 scoops 12.00  
A, C, E, F, G, H



# Deklaration

Pouletbrust, Rind, Wurstwaren, Kalb, Schwein: **Schweiz**,  
Riesencrevetten, Thunfisch: **Östlicher Indischer Ozean**, Lachs: **Norwegen**,  
Iberico: **Spanien**, Calamari: **Italien**

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

## 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	5.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	5.50
Fuse Eistee Pfirsich Hibiskus Fuse Iced Tea Peach-Hibiscus	33 cl	5.50
Apfelschorle Apple spritzer	33 cl	5.50
Tomatensaft Tomato juice	20 cl	5.50
Sanbitter rot	10 cl	5.50
Alpinesse Bitter Lemon	20 cl	6.00
Alpinesse Ginger Ale	20 cl	6.00
Gents Tonic Water	20 cl	6.00

## Wasser Water

Züri-Wasser (Hahnenwasser) (tap water)	<b>Drink&amp;Donate <a href="http://www.ch2o.ch">www.ch2o.ch</a></b>	50 cl	3.00
		1 L	6.00
Arkina (ohne Kohlensäure) (uncarbonated)		50 cl	6.50
		80 cl	8.50
Rhazünser (mit Kohlensäure) (carbonated)		50 cl	6.50
		80 cl	8.50

## Bier Beer

Feldschlösschen Alkoholfrei alcohol-free	33 cl	7.00
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	7.00
Valaisanne Pale Ale	33 cl	8.00
Schneider Weisse	50 cl	8.50

CHF

**Kaffee** coffee

Kaffee Crème Coffee served with cream	4.90
Schale Coffee served with milk	5.50
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.00
Espresso Macchiato	4.90
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.50

**Tee** Tea

6.50

Althaus English Superior Schwarztee Black tea
Althaus Sencha Superior Grüntee Green tea
Althaus Minze Mint
Althaus Fruit Berry
Althaus Verveine Verbena

CHF

**Apéritif**

Aperol Spritz			14.00
Hugo			14.00
Kir			14.00
Kir Royal			18.00
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**

Compleo Dry Gin, Schweiz Switzerland	41.5% Vol.	4 cl	8.00
Tanqueray N°TEN, Grossbritannien Great Britain	47.3% Vol.	4 cl	8.00
Turicum Wood Barreled, Zürich Zurich	41.5% Vol.	4 cl	11.00
Le Tribute, Spanien Spain	43% Vol.	4 cl	10.00
Tonic Water		20 cl	6.00

CHF

**Whisky, Whiskey, Bourbon**

Lagavulin Single Malt Distillers Edition 2005 Islay	43% Vol.	4 cl	18.00
Auchentoshan Three Wood Single Malt Lowlands	40% Vol.	4 cl	17.00
Ardbeg 10 Years Old Single Malt Islay	46% Vol.	4 cl	17.00
Ardbeg Uigedail Single Malt Islay	54.2% Vol.	4 cl	18.00
Glenfarclas 15 Years Single Malt, Speysinde	46% Vol.	4 cl	16.00
Lip Service Savage & Cooke Straight Rye, USA	45% Vol.	4 cl	15.00
Second Glance Savage & Cooke, USA	44% Vol.	4 cl	16.00
Burning Chair Savage & Cooke Bourbon, USA	44% Vol.	4 cl	17.00
Bulleit 10 Years Bourbon, USA	45.6% Vol.	4 cl	15.00
Goldwäscher Virgin Oak Edition, Schweiz	43% Vol.	4 cl	15.00

**Grappa**

Elisi Flowers, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2013 Bric del Gaian di Moscato d'Asti, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
1989 Casalotto Riserva, Berta, Piemonte	44% Vol	2 cl	17.00
2003 Paolo Riserva del Fondatore, Berta, Piemonte	44% Vol.	2 cl	22.00
2013 Magia Distillato d'uva elevato, Berta, Piemonte	43% Vol.	2 cl	17.00
2012 Devina, Berta, Piemonte	43% Vol	2 cl	12.00
2010 Solo Per Gian, Berta, Piemonte	43% Vol	2 cl	12.00
2015 Roccanivo, Berta, Piemonte	43% Vol	2 cl	12.00
Distilleria Levi, Grappa di Arneis, Piemonte	42% Vol	2 cl	8.00

CHF

**Rum**

Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela	40% Vol.	4 cl	15.00
Plantation XO, Barbados	40% Vol.	4 cl	16.00
Dictador Rima 1 1997, Kolumbien Columbia	44% Vol.	4 cl	21.00
Spiced Rum ÉO, Schweiz Switzerland	41.5% Vol.	4 cl	13.00
Zacapa Centenario 23 Years, Guatemala	40% Vol	4 c	16.00
Ophimus 25 Years, Dom.Rep.	43% Vol	4 cl	19.00
Non Plus Ultra Ambre d Or Excellence, Amer. Jungferninseln	42% Vol	4 cl	28.00

**Vodka, Tequila, Cognac**

Beluga Vodka, Montenegro	40% Vol.	4 cl	13.00
Tequila Casamigos reposado, Mexico	40% Vol.	4 cl	14.00
Tequila Casamigos blanco, Mexico	40% Vol.	4 cl	14.00
Cognac XO, Bache-Gabrielsen	44% Vol.	4 cl	21.00

**Porto · Sherry**

2017 Late Bottled Vintage, Quinta Noval	19.5% Vol.	5 cl	8.00
2000 Porto Colheita, Quinta Noval	21.5% Vol.	5 cl	12.00
Tawny 10 Years Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos	19.5% Vol.	5 cl	12.00
Sherry Amontillado Medium Dry Barradillo	17.5% Vol	5 cl	8.00

CHF

**Brände · Liköre** Brandy · liqueurs

Vieux Kirsch, Vieux & Noble, Etter, Schweiz	Switzerland	41% Vol.	2 cl	13.00
Viellie Prune, Vieux & Noble, Etter, Schweiz	Switzerland	41% Vol.	2 cl	13.00
Williams, Vieux & Noble, Etter, Schweiz	Switzerland	42% Vol.	2 cl	13.00
Calvados 15 Ans, Château du Breuil, Frankreich	France	41% Vol.	2 cl	15.00
Très Vieux Pineau des Charentes, Bache-Gabrielsen		17% Vol.	4 cl	8.50
Amaretto di Mombaruzzo Berta, Italien	Italy	28% Vol.	4 cl	10.00
The Gull Cold brew & Rum liqueur, Schweiz	Switzerland	21% Vol.	4 cl	9.00
The Gull Cold brew & Cream liqueur, Schweiz	Switzerland	21% Vol.	4 cl	8.50
Limoncello		30% Vol	4 cl	8.00