



Hauptgänge

Vorspeisen

Nüsslisalat	13
mit Speck, Ei, Croûtons & French Dressing (g,z,k)	
Gemischter Salat	12
mit Kürbis, Randen, Baumnüssen & Hausdressing (sf,st,zf,n)	
Burrata	16
mit Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl & Balsamico (t,l,st)	
Rinds-Carpaccio	19
mit Trüffelmayonnaise, Olivenerde & Brotchips (g,p)	

Suppen

Pilzcreme-Suppe	13
mit Kräuter-Öl (e,sl,sf)	
Kürbis Suppe	12
mit Kürbiskernen, Kürbis-Öl & Ingwer	

Mövenpick Klassiker

Mövenpick Rindstatar	29/39
Cornichons, Schalotten, Eigelb, dazu Toast & Butter (g,e,st,z)	
mit Pommes	+6.50
mit Rösti Pommes	+8.50
mit Cognac/ Calvados/ Whisky	+3.00
Zürcher Geschnetzeltes	44
Kalbs-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Rösti & glasierten Rüebl (p,l,sl)	

Ofen-Kürbis	29
mit Feta, Baumnüssen & Honig (hs)	
Pouletbrust im Speckmantel	34
mit Gruyère gefüllt, Rotwein-Jus, saisonalem Gemüse & Fregola Sarda (g,z)	
Schnitzel	34
Paniertes Schweine Schnitzel mit Pommes & Salat (g,e,n)	
Ribeye Steak (Angus) 220g	43
mit Café de Paris Butter, Pommes & Salat (l,z,k)	
Rinds-Kopf-Bäggli	39
geschmort in einer Rotwein-Jus, Röstzwiebeln, Rüebl & Kartoffelstock (sl,st)	
Lachsfilet 160g	36
mit fermentiertem Knobli, Pastinake & Risotto (l,t,k)	
Ghackets mit Hörnli	29
Pasta mit Rinderhack, Rüebl & Apfelmus (g,z,k,t,sl)	
Buure Rösti	26
mit Speck, Tomaten, Gruyère & Ei (t,e)	
Vegi Rösti	26
mit Saisonalem Gemüse, Sauerrahm & Kresse (l)	

Tatar à discrétion

49

Jeden Sonntag bis Mittwoch

Mövenpick Rindstatar
mit Cornichons, Schalotten & Eigelb
dazu Pommes, Toast & Butter (g,e,st,z)

Regionales Fondue

“Art of Fondue – Bülach”

Classic Fondue (l)	29
Trüffel Fondue (p,l)	32
Pfeffer Fondue (l)	31
Veganes Fondue (n,st)	32

Alle Fondues werden
mit Gschwelkti (Kartoffeln),
Cornichons & Brot (g) serviert.

Desserts

Apfelkuchen	13
mit Vanilla Dream Glace & Schlagrahm (g,l,e)	
Crème Brûlée	14
mit Swiss Chocolate Glace	
Schokoladensouffle	14
mit Vanilla Dream Glace & Schlagrahm (g,l,e)	
Vermicelles	13
mit Meringues & Schlagrahm (l,e)	

Mövenpick Glace finden Sie in einer
separaten Karte, welche Sie
vom Servicepersonal erhalten.

En Quete

Alle unsere Hauptspeisen werden
mit **ofenfrischem Land Sauerteig
Brot & einer selbstgemachtem
Alpenkräuter-Butter** serviert.

(zf,g,l,k)





Wasser & Softdrinks

Arkina mit & ohne Kohlensäure	0.5l	7
Rhazünser mit & ohne Kohlensäure	0.8l	9
Gefiltertes Züriwasser (Brita)	0.5l	5
Cola, Fanta, Sprite, Rivella, Fuze Tea	0.33l	6

Spritz

16 CHF

Parfait Amour Spritz

Parfait Amour Liquor | Lavendel Sirup | Soda | Limette | Prosecco

Grapefruit Spritz

Grapefruit Likör | Grapefruit Saft | Prosecco

Melonen Spritz

Wassermelonen Likör | Prosecco

Limoncello Spritz

Limoncello | Zucker Sirup | Minze | Prosecco

Aperol Spritz

Aperol | Soda | Orange | Prosecco

Hugo

Holunderbeeren Sirup | Soda | Limette | Mint | Prosecco

Lillet Berry

Lillet Rosé | Berries | Prosecco

Cocktails

17 CHF

Gran Tonic

Gin | Gran Marnier | Tonic | Gurke

Green Day

Cachaça | Ananas Saft | Angostura Bitter
Bitter Lemon | Limette | Minze

Golden Moment

Calvados | Amaretto | Zironensaft
Angostura Bitter | Ginger ale

Offene Weine

CHF

Compleo blanc, Staatskellerei, weiss	1dl	10
Pinot Gris, Chardonnay	1Fl	59
Fendant Les Grenouilles, weiss	1dl	9
Chasselas	1Fl	54
Angelo Bianco, IGP Trevenezie, weiss	1dl	10
Chardonnay, Sauvignon Blanc	1Fl	59
Riesling trocken Pfalz Oliver Zeter, weiss	1dl	9
Riesling	1Fl	54
Don Sebastian, rosé	1dl	8
Tempranillo, Garnacha	1Fl	48
Compléo Cuvee Noire, rot	1dl	10
Pinot Noir, Gamaret, Cornalin	1Fl	59
Vora Primitivo, Salento, rot	1dl	9
Primitivo	1Fl	59
Angelo Rosso Vino varietale, rot	1dl	10
Syrah	1Fl	59
Canallas Tinto D.O. Bodegas Arráez, rot	1dl	9
Montastrell, Tempranillo	1Fl	54

Fassbier

CHF

Hürlimann Lager	0.3l	6
Zürich, Schweiz	0.5l	8
Gurten Bären Gold	0.3l	7
Bern, Schweiz	0.5l	9
Saison Bier	0.3l	8
International	0.5l	10
Schneider Weisse	0.3l	7
Bayern, Deutschland	0.5l	9
Guinness	0.5l	11
Dublin, Irland		