

Unser Angebot für Sie!

Zapfengeld

Bei uns bezahlen Sie auf alle ausgestellten Weine den Weinkeller-Preis plus einem Zapfengeld von nur CHF 20.

„Pol Roger“ à discrétion

Geniessen Sie jeden Dienstag ab 17 Uhr für nur CHF 39 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 offiziellen Ladenpreis.

Big Bottle Day

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

-Allergene und Intoleranzen-

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.



Die Mövenpick Wein-Bar ist auch Ihr Weinkeller

Alle bei uns ausgestellten Weine können Sie auch für Ihren privaten Konsum erwerben.

Unsere Öffnungszeiten sind Mo.– Fr. 11.00 – 22.30 Uhr, Sa. 11.30 – 22.30 Uhr

Warme Küche: 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr / Kalte Küche: 11.30 – 22.30 Uhr

Bei uns bezahlen Sie auch mit: UBS KeyClub.



Gefällt Ihnen die Wein-Bar, dann folgen oder bewerten Sie uns auf:



USE MENU

www.usemenu.com

Gastronomieerlebnis neu definiert!

Die Zeit ist knapp?

Einfach mit Smartphone bezahlen!

App Store oder Google play

„usemenu“



Zum Apéro oder einfach so...	CHF
Mezze Auswahl (Hummus, Cous-Cous, Muhamara) serviert mit Pita-Brot <i>Mezze platter (Hummus, Cous Cous, Muhamara) served with pita bread</i>	16.00
Crostini-Chips mit Dips: Hüttenkäse, Olivenpaste & Tomatensalsa <i>Crostini bread chips with cottage cheese, olive paste and tomato salsa</i>	15.00
Marinierte grüne Oliven mit geräucherten Mandeln 100g <i>Marinated green olives with smoked almonds</i>	14.00
Pimentos de Padrón mit Meersalz 100g <i>Pimentos de Padrón with sea salt</i>	13.00
Rindshackbällchen mit pikanter Tomatensauce 100g <i>Meatballs with tomato sauce</i>	13.00
Parmesan-Reggiano 100g	11.00
Glas knusprige Grissini <i>Glas of crispy Grissini</i>	6.00

Zum Apéro oder einfach so... **CHF**

Schwiizer Plättli

Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami,
Kräuterspeck, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer, Sbrinz **32.00**
Swiss platter: Swiss ham, bacon, Salami and three Swiss cheeses

Extraportionen

Coppa 100g **17.00**
Bündner Rohschinken 100g **17.00**
Sbrinz 100g **11.00**
Appenzeller 100g **11.00**

Riesencrevetten „nature, aglio olio, peperoncini oder mit Kräuterbutter“

Prawns - served plain, aglio olio, peperoncini or herb butter
pro Stück *per piece* **4.50**

Suppen

Champagnersuppe mit gebratenen Pilzen **18.00**
Cream of Champagne with fried mushrooms

Hokaido-Kürbissuppe mit Kernen und Öl **16.00**
Hokaido pumpkin soup with seeds and oil

Mövenpick Klassiker

CHF

Caesar Salad

mit gebratenen Pouletstreifen

klein 17.50 / gross 25.50

Caesar salad with fried chicken strips

mit gebratenen Crevetten

klein mit 3 Stück 24.50 / gross mit 5 Stück 32.50

Caesar salad with fried prawns

Nüsslisalat Mimosa

klein 16.50 / gross 24.00

mit Speck, Crôutons und gekochtem Ei

Lamb's lettuce with bacon, croutons, hard boiled egg

Rindscarpaccio

23.50

mit Parmesan und Ruccola

Beef Carpaccio with Parmesan and rocket salad

Mövenpick Tatar

120g 21.00 / 200g 33.00

Zwiebeln, Kapern, Gurken und Butter

Jumbo 320g 49.00

Mövenpick beefsteak tartare and butter

Weitere Zubereitungsarten – *alternative preparations*

- Café de Paris, mit Kräuterbutter überbacken – *baked with herb butter* 6.00
- Steirisch, mit Kürbiskernen und Kürbisöl – *pumpkin seeds and oil* 6.00
- Emiliana, mit Parmesan und Olivenöl – *with parmesan and olive oil* 6.00
- mit Trüffelpaste – *with truffle paste* 14.00
- Cognac, Whiskey, Calvados 6.00

Mövenpick Klassiker	CHF
Flammkuchen «Elsässer Art» mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche <i>Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream</i>	23.50
Flammkuchen «Vegi» mit Schafskäse, Honig und Röstzwiebeln <i>Tarte flambée with sheep's milk cheese, honey and roasted onions</i>	23.50
Flammkuchen «Lachs» mit hausgebeiztem Lachs und Kräutern <i>Tarte flambée „North“ with marinated salmon and herbs</i>	23.50
Pasta & Risotto	
Original Spaghetti «Carbonara» (*) <i>Spaghetti „Carbonara“ with bacon, egg sauce and onions</i>	25.00
Getrüffelte Tagliatelle mit pochiertem Ei <i>Truffled Tagliatelle with poached egg</i>	34.00
Steinpilzrisotto <i>Cep Risotto</i>	26.00
Kürbisrisotto <i>Pumpkin Risotto</i>	22.00

Hauptgänge CHF

Swiss Prime Quality - BBQ Rindsburger 170g 39.50
in Brioche Bun mit Appenzeller Käse, Speck, Tomaten, Zwiebeln und Pommes
*Swiss prime beef burger 170g with BBQ sauce, Appenzeller cheese, bacon, tomatoes,
onions & lettuce served in a Brioche bun with fries*

Clubsandwich (*) 32.00
mit Pouletbrust, Kräuterspeck, Spiegelei, Salat, Cocktailsauce und Pommes
Clubsandwich with chicken breast, fried egg, lettuce, cocktail sauce and fries

Ossobuco(*) 41.00
mit Safranrisotto und Schmorrgemüse
Ossobuco with saffron Risotto and braised vegetables

Der Mövenpick Wochenhit / The Weekly-Special
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne! Our staff will inform you about our weekly special!

Aus dem Wasser

Rauchlachs mit Meerrettichrahm / Honigsenf und Salat 29.50
Smoked salmon with horseradish cream / honey mustard and salad

* nur am Abend möglich
* they are only available during the evening

Pouletbrust: Frankreich/Schweiz
Rind: Schweiz/Argentinien
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Crevetten: Asien
Lachs geräuchert: Norwegen

Süss und Salzig CHF

Warmer Schokokuchen mit Vanille Glacé (20 Min. Backzeit) 14.00
Warm chocolate cake and vanilla ice cream (20 minutes baking time)

Maracuja Panna Cotta mit Kokos-Schoko Glacé 14.00
Passionfruit Crème brûlée with coconut chocolate ice cream

Teigkissen gefüllt mit Schlagrahm an Vanillesauce und Amarenakirschen 14.00
Puff pastry pillow filled with whipped cream, served with vanilla sauce and Amarena cherries

Käsevariation

mit Feigensenf und Früchtebrot für 1 Person / 22.00 200g
Mühlstein, Sennenflade, zum Teilen / 32.00 300g
Willys Bleu Jersey, Petit Chevrier Bûche
Cheese platter with fig mustard and fruit bread

Mövenpick Glacé

Vanilla Dream / Swiss Chocolate / Stracciatella / Caramelita / Kokos-Schoko
Espresso Croquant / Maple Walnut / Zitronensorbet / Strawberry /
Mango-Passionsfrucht

1x Kugel 3.90 2x Kugeln 7.20 3x Kugeln 10.20 4x Kugeln 12.00

Getränke

Softgetränke		CHF
Rivella rot/blau	33 cl	5.50
Coca-Cola / zero	33 cl	5.50
Eistee Pfirsich Hibiskus Fuze	33 cl	5.50
Apfelschorle	33 cl	5.50
Tomatensaft	20 cl	5.50
Sanbitter rot	10 cl	5.50
Bitter Lemon Schweppes	20 cl	5.50
Tonic Swiss Mountain Spring, CH	20 cl	6.00
Ginger Ale Swiss Mountain Spring, CH	20 cl	6.00

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle/alkoholfrei	33 cl	7.00
Corona, Mexico	33 cl	8.00
Schneider Weisse, Weizen, Deutschland	50 cl	8.50

Mineral-, Hahnenwasser

Züri-Wasser (Hahnenwasser, Drink & Donate www.ch2o.ch)	50 cl	3.00
	1.0 l	6.00
Acqua Panna (ohne Kohlensäure) / San Pellegrino (mit Kohlensäure)	50 cl	6.50
Arkina (ohne Kohlensäure) / Rhäzünser (mit Kohlensäure)	80 cl	8.50

Kaffee	CHF
Kaffee crème	4.90
Schale	5.50
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.00
Espresso macchiato	4.90
Cappuccino	6.50
Latte macchiato	6.50
Corretto Grappa	9.00

Althaus Tee	Portion	6.50
Darjeeling 2nd flush, Schwarztee		
Japan Sencha superior, Grüntee		
Minze		
Fruit Berry		

Aperitif & Drinks			CHF
Aperol Spritz			14.00
Hugo			14.00
Kir mit Crème de Cassis und Weisswein			14.00
Kir Royal mit Crème de Cassis und Champagner			18.00
Campari Orange			13.00
Cynar Orange			13.00
Martini Bianco	15% Vol.	4 cl	9.00
Vermouth Bianco / Rosso Bottega	18% Vol.	4 cl	12.00
Pernod	40% Vol.	4 cl	9.00

Gin

Monkey 47 / Schwarzwald	47% Vol.	4 cl	14.00
Tanqueray N°TEN / England	47% Vol.	4 cl	12.00
Hendrick's / Schottland	41.4% Vol.	4 cl	12.00

Regelmässig eine neue Ginspezialität

Gin Roku/ Japan	43% Vol.	4 cl	14.00
-----------------	----------	------	-------

Klassische Botanicals werden durch 6 (=Roku) japanische Botanicals ergänzt, die die Jahreszeiten repräsentieren: Yuzu-Schale (eine asiatische Zitrusfrucht) für den Winter, Sakura-Flower (japanische Kirschblüten) und Sakura-Blätter für den Frühling, Sencha-Tee und Gyokuro-Tee für den Sommer sowie Sansho-Pfeffer für den Herbst.

Swiss Mountain Tonic zu Ihrem Gin			+4.00
-----------------------------------	--	--	-------

Whisky			CHF
Oban CM 14 Y. / Western Highlands	43% Vol.	4 cl	16.00
Lagavulin 16 Y. / Islay	43% Vol.	4 cl	16.00
Talisker CM 10 Y. / Isle of Skye	45,8% Vol.	4 cl	15.00
Glenmorangie 18 Y. / Northern Highlands	43% Vol.	4 cl	22.00
Johnnie Walker Black Label / Blendet Scotch	40% Vol.	4 cl	14.00
Woodford Reserve Kentucky Staight / Bourbon Reserve	43.2% Vol.	4 cl	15.00
Vodka			
Beringe Ice / Weissrussland	40% Vol.	4 cl	14.00
Beringe Ice ***** Premium / Weissrussland	40% Vol.	4 cl	24.00
Rum			
Zacapa Centenario 23 Years Solera / Guatemala	43% Vol.	4 cl	16.00
The Wild Alps Maund 12 Years Single Cask / CH	45% Vol.	4 cl	15.00
Grappa			
Elisi, Berta	43% Vol.	2 cl	12.00
2009 Roccanivo, Berta / Piemonte	43% Vol.	2 cl	16.00
2009 Bric del Gaian, Berta / Piemonte	44% Vol.	2 cl	16.00
2006 SoloPerGian Berta / Piemonte	40% Vol.	2 cl	16.00

Cognac			CHF
Cognac Delamain Pale & Dry XO	40% Vol.	2 cl	16.00
Brände und Liköre			
Zuger Williams, Vieux & Noble, Etter CH	42% Vol.	2 cl	14.00
Kloster Likör, Zürcher Kräuterlikör, Staatskellerei ZH	19% Vol.	2 cl	10.00
Marille Weingut Wellanschitz, Österreich	38% Vol.	2 cl	15.00
Porto			
Porto Old Tawny 10 Years Noval	19,5% Vol.	5 cl	9.00