

# 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

|  |                |       |
|--|----------------|-------|
| <b>Apéro</b>   |                | CHF   |
| <b>Schwiizer Plättli <i>Swiss platter</i></b>  |                | 34.00 |
| Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami, Bauernspeck,<br>Appenzeller, Sbrinz, Gruyère<br><i>Swiss ham from Bündnerland, Coppa, swiss salami, farmer's bacon,<br/>Appenzeller, Sbrinz, Gruyère</i><br><i>A, G, O</i> |                |       |
| <b>Grana Padano</b>  |                | 11.00 |
| <b>Grüne Oliven <i>Green olives</i></b>  |                | 14.00 |
| 100 g<br>mariniert mit Knoblauch und Chili <i>marinated with garlic and chili</i>  |                |       |
| <b>Pimientos de Padrón</b>   |                | 13.00 |
| <b>Portion Riesencrevetten (3 Stk.) <i>Portion Prawns (3 pcs).</i></b>   |                | 13.50 |
| Nature <i>Plain</i>  |                |       |
| Aglío olio <i>Garlic</i>   |                |       |
| Zusätzliche Riesencrevetten <i>Extra Prawns</i>  | je <i>each</i> | +4.50 |
| <b>B</b>   |                |       |

|   |                    | CHF   |
|---|--------------------|-------|
| <b>Hummus</b>   |                    | 17.00 |
| mit Kichererbsen und Pita <i>with chickpeas and pita</i>    |                    |       |
| <i>A, C, D, F, L, M, H, N, P</i>                            |                    |       |
| <b>Falafel · Aioli</b>                                      |                    | 18.00 |
| <i>G, H, O, P</i>   |                    |       |
| <b>Steinpilz-Arancini mit Trüffel-Dip (2 Stück)</b>         |                    | 14.00 |
| <i>Porcini arancini with truffle dip (2 pcs)</i>            |                    |       |
| Extra Arancini  | je <i>each</i>     | 7.00  |
| <i>A, C, G, L, O</i>  |                    |       |
| <b>Datteln im Speckmantel <i>Bacon-wrapped dates</i></b>    |                    | 14.00 |
| <b>Mini Burger</b>  | Stück <i>piece</i> | 9.50  |
| mit Roastbeef, Rucola, Parmesan-Mayonnaise                  |                    |       |
| <i>with roastbeef, rocket salad and parmesan mayonnaise</i> |                    |       |
| <i>A, C, O</i>  |                    |       |
| <b>Mini Schweins Cordon Bleu</b>                            | Stück <i>piece</i> | 10.50 |
| mit Haussauce <i>with house sauce</i>                       |                    |       |
| <i>A, C, G, L, O</i>  |                    |       |
| <b>Albondigas mit Tomatensauce</b>                          |                    | 18.00 |
| <i>Albondigas (Meat balls) with tomato sauce</i>            |                    |       |
| <i>A, C, F, G, L, M, N, 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 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*

## Raclette

23.50

mit Raclettekäse, Cornichons und Silberzwiebeln

*with raclette cheese, gherkins and silver onions*

*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*

## 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*

### Kürbiscremesuppe

16.00

*Pumpkin cream soup*

*G, L, O*

### Trüffel Tagliatelle

39.00

mit frischem Trüffel und Eigelb

*Truffle tagliatelle with fresh truffle and egg yolk*

*A, B, C, D, F, G, L, M, O, P*

### Garganelli Pasta

28.00

mit Wildschwein-Bolognese und Preiselbeeren

*with wild boar bolognese and cranberries*

*A, B, C, D, F, G, L, M, O, P*

### Hummer Risotto

44.00

mit Hummerbisque und Hummertatar

*Lobster risotto with lobster bisque and lobster tatar*

*B, G, 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*

### **Kalbskopfbäggli**

49.00

mit Kartoffelstock, Spinat und Röstzwiebeln

*with mashed potatoes, spinach and fried onions*

*A, G, L, O*

## Dessert

CHF

### Crème Brûlée

mit Caramelita Glace

*with Caramelita ice creme*

*C, G, H*

16.00

### Schokoladenkuchlein *Chocolate cake*

Lauwarm gebacken mit Vanilleglacé *Baked and served with vanilla ice cream*

(20 Minuten Backzeit) *(20 minutes baking time)*

*A, C, G, H*

18.00

### 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-Passionfruit Sorbet, Lemon Sorbet

pro 1 Kugel *1 scoop each*

4.50

*A, C, E, F, G, H*



# Deklaration

Pouletbrust, Rind, Wurstwaren, Schwein: **Schweiz**, Roastbeef: **Schweiz/Uruguay**  
Riesencrevetten, Thunfisch: **Östlicher Indischer Ozean**, Lachs: **Norwegen**,  
Hummer: **USA/Kanada**, Wildschwein: **EU**, Kalb: **Niederlande**  
Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der **Schweiz**, mit Ausnahme derjeni-  
gen, die explizit anders gekennzeichnet sind, Pita: **Italien**

## Allergene im Überblick

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b>  Gluten                  | <b>H</b>  Schalenfrüchte            |
| <b>B</b>  Krebstiere              | <b>L</b>  Sellerie                  |
| <b>C</b>  Eier von Geflügel       | <b>M</b>  Senf                      |
| <b>D</b>  Fisch                   | <b>N</b>  Sesamsamen                |
| <b>E</b>  Erdnüsse               | <b>O</b>  Schwefeloxid und Sulfite |
| <b>F</b>  Sojabohnen            | <b>P</b>  Lupinen                 |
| <b>G</b>  Milch von Säugetieren | <b>R</b>  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 <i>Fuse Iced Tea Peach-Hibiscus</i> | 33 cl | 5.50 |
| Apfelschorle <i>Apple spritzer</i>                                | 33 cl | 5.50 |
| Tomatensaft <i>Tomato juice</i>                                   | 20 cl | 5.50 |
| Sanbitter rot   | 10 cl | 5.50 |
| Alpinesse Bitter Lemon  | 20 cl | 6.00 |
| Alpinesse Ginger Ale  | 20 cl | 6.00 |
| Alpinesse Tonic Water   | 20 cl | 6.00 |

## Wasser *Water*

|   |  |       |      |
|---|--|-------|------|
| Züri-Wasser (Hahnenwasser) <i>(tap water)</i>   | <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) <i>(uncarbonated)</i> |  | 50 cl | 6.50 |
|   |  | 80 cl | 8.50 |
| Rhazünser (mit Kohlensäure) <i>(carbonated)</i> |  | 50 cl | 6.50 |
|   |  | 80 cl | 8.50 |

## Bier *Beer*

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Feldschlösschen Alkoholfrei <i>alcohol-free</i> | 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 <i>Coffee served with cream</i> | 4.90 |
| Schale <i>Coffee served with milk</i>        | 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 <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 |
| 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 <i>Switzerland</i> | 41.5% Vol. | 4 cl  | 8.00  |
| Gin Mare, Spanien <i>Spain</i>              | 42.7% Vol. | 4 cl  | 10.00 |
| Turicum Gin, Zürich <i>Zurich</i>           | 41.5% Vol. | 4 cl  | 11.00 |
| Le Tribute, Spanien <i>Spain</i>            | 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 |
| 2016 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 |
| 2012 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 <i>Columbia</i>            | 44% Vol.   | 4 cl | 21.00 |
| Spiced Rum ÉO, Schweiz <i>Switzerland</i>                  | 41.5% Vol. | 4 cl | 13.00 |
| Zacapa Solera Gran Reserva, 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, Armagnac**

|   |          |      |       |
|---|----------|------|-------|
| 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 |
| Chateau Laubade, Bas Armagnac 12 J., Frankreich | 40% Voll | 4 cl | 11.00 |
| Cognac XO, Bache-Gabrielsen                     | 44% Vol. | 4 cl | 21.00 |

**Porto · Sherry**

|  |            |      |       |
|--|------------|------|-------|
| 2018 Late Bottled Vintage, Quinta Noval                  | 19.5% Vol. | 5 cl | 8.00  |
| Tawny 10 Years Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos | 19.5% Vol. | 5 cl | 12.00 |

CHF

**Brände · Liköre *Brandy · liqueurs***

|   |          |      |       |
|---|----------|------|-------|
| Kirsch, Vieux & Noble, Etter, Schweiz <i>Switzerland</i>        | 41% Vol. | 2 cl | 13.00 |
| Viellie Prune, Vieux & Noble, Etter, Schweiz <i>Switzerland</i> | 41% Vol. | 2 cl | 13.00 |
| Williams, Vieux & Noble, Etter, Schweiz <i>Switzerland</i>      | 42% Vol. | 2 cl | 13.00 |
| Calvados 15 Ans, Château du Breuil, Frankreich <i>France</i>    | 41% Vol. | 2 cl | 15.00 |
| Très Vieux Pineau des Charentes, Bache-Gabrielsen               | 17% Vol. | 4 cl | 8.50  |
| Amaretto di Mombaruzzo Berta, Italien <i>Italy</i>              | 28% Vol. | 4 cl | 10.00 |
| The Gull Cold brew & Rum liqueur, Schweiz <i>Switzerland</i>    | 21% Vol. | 4 cl | 9.00  |
| The Gull Cold brew & Cream liqueur, Schweiz <i>Switzerland</i>  | 21% Vol. | 4 cl | 8.50  |
| Zürcher Kräuterlikör, SKZ, Schweiz <i>Switzerland</i>           | 19% Vol  | 4 cl | 6.00  |
| Limoncello  | 30% Vol  | 4 cl | 8.00  |