

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*

Aglío 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, H, N, P</i>		
Falafel · Aioli		18.00
<i>G, H, O, P</i>		
Pacchero fritto mit Ricotta und Tomaten		9.50
<i>Fried Pacchero with ricotta cheese and tomatoes</i>		
<i>A, C, F, G, M</i>		
Datteln im Speckmantel <i>Bacon-wrapped dates</i>		14.00
Mini Burger	Stück <i>piece</i>	9.50
mit Schweinebauch und Teriyaki-Mayonnaise		
<i>with pork belly and teriyaki mayonnaise</i>		
<i>A, C, F, G, 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>		
Mini Rindshackbraten		18.00
mit Trüffeljus <i>Mini beef meatloaf with truffle jus</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 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

Vegi

23.50

mit Schafskäse, Honig und Röstzwiebeln

with sheep cheese, honey and fried onions

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

Blumenkohl-Curry Cremesuppe

16.00

Cauliflower curry cream soup

G, L, O

Risotto

28.00

mit getrockneten Tomaten, Balsamico und Büffelmozzarella

with dried tomatoes, balsamic vinegar and buffalo mozzarella

G, L, O

Makkaroni Pasta

28.00

mit Salsiccia, Kürbis und Taleggio

with salsiccia, pumpkin and taleggio cheese

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

Hummer Tagliatelle

44.00

in Hummerbisque mit Hummertatar

tagliatelle in lobster bisque and lobster tatar

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

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

Ossobucco (36h geschmort)

54.00

mit Polenta *with polenta*

(20 Minuten Garzeit) *(20 minutes cooking time)*

A, G, L, M, 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 minute 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-Passionsfruit Sorbet, Lemon Sorbet

pro 1 Kugel *1 scoop each*

4.50

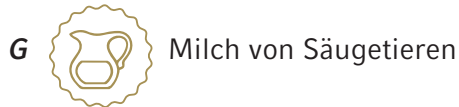
A, C, E, F, G, H

Deklaration

Pouletbrust, Rind, Wurstwaren, Kalb, Schwein, Salsiccia: **Schweiz**,
Riesencrevetten, Thunfisch: **Östlicher Indischer Ozean**, Lachs: **Norwegen**,
Hummer: **USA/Kanada**

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

Allergene im Überblick



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
Gents Tonic Water	20 cl	6.00

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	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
Tanqueray N°TEN, Grossbritannien <i>Great Britain</i>	47.3% Vol.	4 cl	8.00
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
2015 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

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

2017/18 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
Limoncello	30% Vol	4 cl	8.00