

CIAO
Italian Moments

in Zürich – Regensdorf

Tavolata al Ciao

Entdecken sie unser italienisches Viergang-menü – kunstvoll serviert auf Etagères und perfekt zum Teilen.
Geniessen Sie ein Stück Italien bei uns – täglich zu Mittag und am Abend.

Exquisite Auswahl an kalten und warmen Vorspeisen



Pasta-Duo
das Frische und Tradition in Einklang bringt



Saftigen Brasato begleitet von feiner Polenta



Als krönender Abschluss
hausgemachtes Tiramisu und Mövenpick Glace

CHF 59.00 pro Person

Raccomandazione sui vini

Vino Bianco

Mersino Vermentino Bio 2020

1dl | 7.5dl

8.5 | 58

Vermentino

DOC Maremma Toscana, Valdonica

Alle Trauben stammen aus früher Ernte – alle von Hand ausgewählt. Gewachsen sind sie auf Vulkanischen Verwitterungsböden. Nach einer zweiwöchigen Gärung auf der Hefe und einer 5 Monatigen Reifung im Stahltank, besticht der Wein mit einer strohgelben Farbe mit grünen Reflexen. Die Nase ist geprägt von mineralischen, blumigen und Zitrusfruchtnoten. Am Gaumen ist er frisch, säuerlich und von guter Struktur.

Vino Rosso

Arnaio Bio 2019

1dl | 7.5dl

9.5 | 59

Sangiovese, Ciliegiolo

DOC Maremma Toscana, Valdonica

Im biologisch zertifizierten Weingut Valdonica wachsen neben Vermentino 11 unterschiedliche Sangiovese-Klone in vulkanischen Böden. Dieses Exemplar ist im Stahltank mit lokalen, wilden und natürlichen Hefen vergoren und während 10 Monaten gereift. Mit rubinroter Farbe, einer duftigen Nase und Aromen nach Johannisbeere und Zimt, eine hervorragene Begeitung zu unserer Tagliata di Manzo.

Autunno in Ciao

Kürbiscremesuppe

Kürbiskerne | Kürbiskernöl

10

Burrata

Gebackener Kürbis | San Daniele Schinken

18

Nüsslisalat

Speck | gehacktes Ei

14.5

Rehschnitzel

Rotkohl | Spätzli | Preiselbeer- Birne | Maroni

37

Hirschpfeffer

Rotkohl | Spätzli | Preiselbeer- Birne | Maroni

34

Weinempfehlung: 1dl Rioja Crianza Torno | DOCa Rioja

8.5

Kürbis Ravioli

Kürbisveloute | Hüttenkäse | Kerbel | Kürbiskerne

26

Weinempfehlung : 1dl El Ternero La Pera | Rioja Blanco

8

Pizza Carpaccio

Rindscarpaccio | Steinpilzcreme | Rucola

29

Dessert

Vanilleglace

2 Kugeln | Kürbiskernöl | karamellisierte Kürbiskerne

8.5

Antipasto e Minestra

	Crema di Pomodori Vegetarisch Vegan Tomaten Geröstete Pinienkerne Basilikum	12
	Bruschetta Vegetarisch Vegan Geröstetes Brot Tomaten Knoblauch Zwiebeln Olivenöl Basilikum	13
	Mozzarella di Bufala Campana Vegetarisch Cherrytomaten Büffelmozzarella Basilikum	19
	Rucola Salat Vegetarisch Vegan Himbeer Dressing Linsen Cracker	12
	Insalata Mista Vegetarisch Vegan Blattsalat Cherrytomaten Gurke	12.5
	Carpaccio di Manzo Zitrонengel Olivenöl Grana Padano Rucola Pinienkerne	22
	Serviert mit 1dl La Pernice Rosato di Merlot	
	Antipasti Etagere für 2 Personen Calamaretti mit Zitrone Bruschetta gegrilltes und eingelegtes Gemüse San Daniele Schinken Ventricina Arancini	29
	Calamaretti Knoblauchcreme Zitrone	180g 16 350g 28
	Pizza Brot Vegetarisch Vegan Pizzaboden Knoblauch Kräuter	12

Piatti di carne e pesce



Melanzane al forno Gebackene Aubergine Tomatensauce	21
Salmone Gebratener Lachs Salicorn Fregola Sarda	36
Scaloppina al limone Kalbsfleisch Risotto Zitrone	36
Costata di manzo Rib Eye vom Schweizer Weiderind Chimichurri Pimentos de Padrón Knoblauchcreme Patatas Bravas	47
Controfiletto Rinds Entrecôte Pfeffersauce Grillgemüse Steakhouse Fries	45
Burger « Mama Mia » Rindsfleisch Rucola Trüffelmayonnaise Tomate Pommes mit Mozzarella	28 2.5

Mövenpick Signature Dishes

	Cesar Salad Croûtons Speck Ceasar Dressing mit Pouletbrust	21 8.5
	Classic Mövenpick Tatar Rindfleisch Toast Schweizer Butter	70g 130g 26 33
	Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti Kalbsfleisch Champignons Rahm Weisswein Petersilie	100g 140g 32 39

Risotto e Pasta

	Risotto con verdura Vegetarisch auf Anfrage Vegan Weisswein Tomate Aubergine Paprika Zucchini Grana Padano	28
	Gebratene Crevetten Fregola Sarda	36

Pasta

Tagliatelle, Spaghetti oder Strozzapreti

Pomodoro e burrata Vegetarisch 26

Tomatensugo | Olivenöl | Basilikum | Burrata | Pesto

Al Ragù Bolognese 29

Rindfleisch | Tomate | Basilikum

Carbonara 28

Pancetta | Eigelb | Pecorino | Grana Padano

Funghi porcini é manzo 33

Entrecôte-Würfel | Steinpilze | Rahm | Weisswein | Jus

Antonio 29

Schweizer Poulet | Tomaten-Rahm-Sauce | Knoblauch

Steinpilz Ravioli Vegetarisch 31

Trüffelcreme | Tomatensugo | Rucola | Pecorino

Ravioli di Melanzane Vegan 24

Vegane Rahmsauce | Gemüsepesto | Cashews

Lasagne alla bolognese al forno 29

Rindfleisch | Tomate | Grana Padano

Pizza

Margherita Vegetarisch | auf Anfrage Vegan
Tomate | Mozzarella | Basilikum

19.5

Quattro Formaggi Vegetarisch
Tomate | Mozzarella | Gruyère | Appenzeller | Emmentaler | Basilikum

27

Prosciutto
Tomate | Mozzarella | Schinken

23

Prosciutto Funghi
Tomate | Mozzarella | Schinken | Champignons

24

Calzone
Tomate | Mozzarella | Schinken | Champignons | Eigelb

26

Capricciosa
Tomate | Mozzarella | Schinken | Champignons | Artischocken | Oliven

25

Salame Milano
Tomate | Mozzarella | Salami Milano

25

Tonno
Tomate | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebel

25

San Daniele
Tomate | Mozzarella | San Daniele Schinken

29

Mozzarella di Bufala Vegetarisch
Tomate | Mozzarella | Büffelmozzarella | Basilikum

26

Pizza

Funghi Vegetarisch	24
Tomate Mozzarella Champignons Ei Trüffelöl	
Salsiccia	28
Tomatenwürfel Mozzarella Salsiccia Rahm Gruyère Appenzeller Knoblauch	
Ventricina	26
Tomate Mozzarella Mascarpone pikanter Salami Rucola	
Tacchino e spinaci	25
Tomate Mozzarella Truthahnbrust Spinat Mascarpone	
Verdura Vegetarisch auf Anfrage Vegan	20.5
Tomate Gemüse	

Signature Dish



Lokale Küche mit globalem Effekt – traditionelle Schweizer Rezepte, neu erfunden von Mövenpick. Altgewohntes und kulinarische Innovation gehen eine junge Verbindung ein um dem Gaumen zu schmeicheln. Geniessen Sie diese Klassiker in höchster Vollendung in unseren Restaurants auf der ganzen Welt.

Go Healty



Für unsere «Go Healty» Gerichte verwenden wir frische und vitaminreiche Produkte, damit Sie wahre Food-Life-Balance geniessen können. Das Angebot wechselt regelmässig, entsprechend saisonaler und lokaler Verfügbarkeit von Produkten und enthält auch vegane, vegetarische, laktosefreie und Superfood Komponenten. Die Vorspeisen haben zwischen 200 und 300 Kalorien, die Hauptgänge zwischen 400 und 600 Kalorien und die Desserts zwischen 50 und 150 Kalorien.

Deklaration Fleisch

Truten: IT | Poulet: CH | Schwein: CH, IT | Rind: CH, ARG | Kalb: CH | Lachs: NO | Thon: THA | Reh: AUT | Hirsch: NZ

Deklaration Backwaren

Buttertoast: CH | Toast für Croutons CH/DE | Focaccia: Eigenproduktion (CH) | Zwirbelbrot für Bruschetta: CH | Pizza: Eigenproduktion (CH)