

Saisonale Highlights / Seasonal Highlights CHF

“Charred Tuna“ 21.50

Ganz kurz gebratene Thunfisch-Medaillons mit Cajun-Gewürz dazu grüner Spargel, Blattsalat und Mango-Chili-Salsa

Charred tuna medallions with Cajun spices served with green asparagus, leaf salad and mango-chilli salsa

Roastbeef-Teller 26.50
 Dünn geschnittenes Roastbeef mit Rucola, Parmesan-Lamellen und Oliven dazu Tartare Sauce

Thin sliced cold roast beef with rocket salad, parmesan, olives and tartar sauce

Sommer-Zanderfilet 34.50
 Gegrilltes Zanderfilet mit Tomaten-Apfel Gemüse, serviert mit Rösti und erfrischender Orangen-Limetten-Schaum

Grilled pike-perch filet with light tomato-apple vegetables, hashed brown potato and orange lime espuma

Tatar, der Mövenpick Klassiker *		Portion	28.00
mild, medium oder feurig		Kleinere Portion	21.90
serviert mit Brioche Toast und Butter			
verfeinert mit Cognac, Calvados oder Whisky		plus	3.00

Tatar, a Mövenpick classic Spiced according to your taste: mild, medium or hot served with brioche toast and butter refined with cognac, calvados or whisky

US-Entrecôte „Cafe de Paris“ 54.00
 US-Entrecôte nach Ihrem Wunsch grilliert, dünn geschnitten und anschliessend mit Café de Paris Sauce gratiniert, passend dazu servieren wir Ihnen einen Gartensalat und natürlich Pommes Frites.

US-Entrecote „Café de Paris“ grilled to your taste served and gratinated with Café de Paris sauce, accompanied with a garden salad and the obligate French Fries

* Auf Wunsch auch in etwas kleinerer Menge erhältlich.

Suppen / Soups

CHF

☞ Kräftige Rindsbouillon

mit Schweizerkreuz-Pasta und einem Brioche-Käsecroûton

Beef broth served with Swiss cross pasta and a cheese brioche crouton

9.50

Tomatencrème Suppe

serviert mit Kräuter-Pesto und Grissini

Tomato cream soup with herbs pesto and grissini

9.50

Salat- und Antipastibuffet / Salad and Antipasti buffet

Reiche Auswahl von saisonalen Blattsalaten, marinierten Salaten und mediterranen Antipasti.

Bedienen Sie sich ebenfalls am Buffet, ganz nach Lust und Laune.

You find a colorful choice of seasonal leaf salads, marinated salads and Mediterranean Antipasti.
Please help yourself at the buffet according to your taste.

Kleiner Teller

Small plate

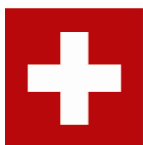
11.50

Grosser Teller


Large plate

19.80

* Auf Wunsch auch in etwas kleinerer Menge erhältlich.



Passionately Swiss.

Mövenpick Hotels & Resorts verbindet eine einzigartige Mischung aus Stil, Service und Atmosphäre mit den speziellen Qualitäten der modernen Schweiz zu einem Erlebnis für die Gäste, die ihresgleichen sucht.  Wo auch immer Sie dieses Symbol sehen: Freuen Sie sich auf eine Spezialität oder einen Service mit typischen schweizerischem Touch.

Vorspeisen / Starters

CHF

Saisonal gemischter Blattsalat

9.00

serviert mit Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Balsamico

Mixed seasonal salad with a dressing of your choice: Italian, French or Balsamic

Schweizer Nüsslisalat

16.00

mit einem Dressing von Himbeer-Essig und Haselnussöl, dazu knusprigen Speck und wachweich pochiertes Ei mit Brioche Croûtons

Lamb's lettuce with raspberry vinegar and hazelnut oil dressing, served with crispy bacon, soft poached egg and brioche croutons

Caesar Salat

17.00

Klassischer Lattich Salat an einem würzigen Knoblauch-Sardellen Dressing mit Speck und Brioche Croûtons

Classic Caesar salad with garlic and anchovy dressing grilled bacon and warm brioche croutons

* Auf Wunsch auch in etwas kleinerer Menge erhältlich.

Beliebte Kleinigkeiten / Favoured Snacks CHF

Irischer Mövenpick Rauchlachs * Portion 27.50
 Feine Tranchen von irischem Rauchlachs serviert mit Kleinere Portion 19.50
 Apfel-Meerrettichschaum, Brioche-Toast und Butter

Delicate slices of smoked Irish salmon served with horseradish cream, brioche toast and butter

Tatar, der Mövenpick Klassiker * Portion 28.00
 mild, medium oder feurig Kleinere Portion 21.90
 serviert mit Brioche Toast und Butter
 verfeinert mit Cognac, Calvados oder Whisky plus 3.00

Tatar, a Mövenpick classic Spiced according to your taste: mild, medium or hot served with brioche toast and butter refined with cognac, calvados or whisky

“8105 Lounge & Bar“-Burger 22.50
 Nach unserer renovierten „8105 Lounge & Bar“ haben wir diesen
 Schweizer Rindfleisch Burger benannt, serviert im Sesam-Bun, mit Käse
 überbacken, knusprigem Speck, Spiegelei, Coleslaw-Salat und Pommes Frites
 Named after our new renovated “8105 Lounge & Bar” is this savory Swiss beef burger,
 served with Swiss cheese and bacon topped with a fried egg and French fries

Club Sandwich 23.50
 Brioche Toast mit gebratener Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Eisbergsalat,
 Tomaten und Coleslaw-Salat serviert mit Pommes Frites und Ketchup
 Club sandwich with chicken breast, bacon, fried egg, iceberg lettuce, tomato and coleslaw,
 served with French fries and ketchup

🇨🇭 “Hörnli und G’hackets” 18.50
 Traditionelles Schweizer Gericht an würziger Rindfleischsauce
 serviert mit Apfelmus und geriebenem Sbrinz Käse
 Traditional Swiss dish with savory minced beef sauce with elbow pasta, apple puree and grated Swiss Sbrinz cheese

* Auf Wunsch auch in etwas kleinerer Menge erhältlich.

Vegetarisch / Vegetarian

CHF

“Goha Gemüse-Curry”

19.50

Marktfrisches Gemüse mit Kichererbsen an mildem Kokosnuss-Curry und gebratene Mini-Bananen dazu servieren wir Jasminreis, indisches Poppadom und Mango Chutney

Yellow vegetable curry with chick peas, baby banana and mango chutney served with basmati rice and crisp Indian poppadom

Spätzli-Pfanne

17.50

In rustikaler Pfanne servierte Spätzli mit Tomaten, Spinat und Champignons, überbacken mit Mozzarellini

Spaetzle served in a boiler with tomatoes, spinach an mushrooms, gratinated with mozzarella cheese

Fische und Krustentiere / Fish and Crustaceans

Orkney Lachsfilet

26.00

Schottisches Lachsfilet schonend auf Buchenholz gegart mit Kartoffelsalat dazu junge Salatspitzen und Meaux-Senf

Fillet of Orkney salmon, glazed on beech wood served with warm potato salad, young leafs and seeded mustard

King Prawns “Danieli” *

27.50

Riesenkrevetten am Spiess überbacken mit Café de Paris Butter, dazu sautierter Blattspinat und Jasminreis

Grilled King prawns skewer gratinated with Café de Paris butter, on sautéed leaf spinach and jasmine rice

* Auf Wunsch auch in etwas kleinerer Menge erhältlich.

Fleischgerichte / Meat Dishes

CHF

+ Furttaler Röstli

28.50

mit gebratenen Schweinsfilet-Medaillons an Champignons–Rahmsauce
überbacken mit Winzerkäse und einem Spiegelei

Pork fillet medallions served on hashed brown potatoes, gratinated
with Swiss cheese and topped by a fried egg

+ “Chrüüter Kalbsläberli” *

29.50

Geschnetzelte Kalbsleber in schaumiger Butter gebraten
mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Röstli

Sliced veal liver with parsley and onions, served with hashed brown potatoes

+ Geschnetzeltes Kalbfleisch “Zürcher Art“ *

Portion	31.50
Kleinere Portion	26.50

mit frischen Champignons an Rahmsauce
serviert mit Butterröstli

Sliced veal Zurich style with fresh mushrooms
in a creamy sauce served with hashed brown potatoes

+ Riz Casimir *

Portion	31.50
kleine Portion	26.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch
mit frischer Ananas, Banane und Curry-Rahmsauce
serviert mit Reis

Sliced veal with fresh pineapple and banana
in a mild curry cream sauce, served with rice

Cordon bleu vom Schwein

27.50

Schweins Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Zürcher Winzerkäse,
serviert mit Pommes Frites, Brokkoli

Pork cordon bleu filled with dried ham and Zurich vintage cheese, served with French fries, broccoli

* Auf Wunsch auch in etwas kleinerer Menge erhältlich.

Vom Grill / From the Barbecue

CHF

Wählen Sie Ihr edles Fleischstück und anschliessend die Zubereitungsart. Guten Appetit.

Choose your noble piece of meat and the style you like it prepared. Enjoy your meal.

+ Aargauer Mais-Poulardenbrust Swiss corn fed chicken breast	180g	26.00
+ Schweizer Schweinssteak Swiss pork steak	220g	24.00
Schottisches Lachsfilet Scottish salmon fillet	180g	26.00
Australisches Lammrack New Zealand rack of lamb	180g	34.00
Australisches Rindsfilet "Casino" Australian beef fillet steak "Casino"	180g	48.00

Wählen Sie nun die gewünschte Zubereitungsart Ihrer Grillade:

Choose now one from the following styles for your meat:

- **+** **Swiss Style**

Mit Morchel-Rahmsauce, glasiertes Marktgemüse und Rösti

with morel cream sauce, market vegetables and hashed brown potatoes

- **New York Style**

Mit Café de Paris Butter, knusprigem Speck, Grillgemüse und Pommes Frites

served with Café de Paris butter, crispy bacon, grilled vegetables and French fries

- **Asian Style**

Mit Sweet-Chilli-Mango-Sauce, gedämpfter Reis und Wok-Gemüse

with sweet-chilli mango sauce, steamed rice and wok vegetables

* Auf Wunsch auch in etwas kleinerer Menge erhältlich.