

Aus unserer Hausbäckerei

BROT & TARTINES

Unser Brot – traditionelles Handwerk

In unserer Manufaktur «Brot & Delikatessen» stellen wir täglich frisch Brot, Brötchen und Brotspezialitäten nach traditionellem Handwerk her.

Wahlweise:

- mit zweierlei Dips & Oliven 9.90
- mit Avocado Dip 9.50
- mit Mallorquinischer Aioli 7.90

Tartine Mozzarella 11.50

Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Basilikumpesto
vegetarisch

Tartine Trilogie 11.90

Curry-Hähnchensalat, Wonnekraut & Rauchlachs, Spinat & Gorgonzola

Tartine Ziegenkäse 11.90

Ziegenkäse, Honigschmand, Bratbirne, Thymian, karamellisierte Nüsse
vegetarisch

Tartine „Nordic“ 11.90

Schnittlauch – Frischkäse, Kartoffeln, Rauchlachs, Radieschen

HEISS GEGRILLT für den kleinen oder grossen Hunger: Unsere Tartines aus hausgebackenem Sauerteigbrot. Reich und köstlich belegt – sind nicht nur hier im Kröpcke lecker, sondern auch mein Tipp zum Mitnehmen für zu Hause oder die Pause zwischendurch!
Oliver Hodemacher

SCHAUMWEINE 0.1l 0.2l

2018 Riesling brut 9.50

Crémant, Bio Sekt- und Weingut Winterling, Pfalz, Deutschland
Flasche: 54.00

2020 Pinot Rosé brut 9.90

Traditionelle Flaschengärung, Weingut Knab, Baden, Deutschland
Flasche: 58.00

Prosecco Frizzante DOC 6.80

extra trocken
Sektellerei & Weinhaus Duprès
Flasche: 29.00

Rosato Frizzante 7.80

Sektellerei & Weinhaus Duprès
Flasche: 32.00

Trauben Secco alkoholfrei 4.80 8.80

Sektellerei & Weinhaus Duprès
Flasche: 23.00

COOLE DRINKS

Hausgemachte Zitronenlimonade 5.80

Hausgemachte Ingwer-Minz-Limonade 6.80

Scharfe Apfel-Schorle 5.90

Apfelschorle aufgefüllt mit Schweppes
Ginger Beer

Passionsfrucht-Martini Spritz 8.90

Himbeere, Soda, Prosecco, auf Eis

Aperol Spritz 8.90

Aperol, Prosecco, Soda, auf Eis

Lillet Wild Berry 8.90

Schweppes Russian Wild Berry, Lillet Blanc, Himbeere, auf Eis

Hausgemachter Eistee 4.90

2 verschiedene Sorten, auf Eis
Earl Grey/Mangosirup
Sommerbeere/Erdbeersirup

WEISSWEIN 0.2l Fl.

2025 Riesling Liter, trocken 7.80 35.00

Weingut Ackermann
Pfalz, Deutschland

2024 Riesling, feinherb 8.20 28.00

Weingut Manz,
Rheinhessen, Deutschland

2025 Blanc de Noir, trocken 8.80 29.50

Weissgekelteter Spätburgunder
Weingut Axel Müller
Flörsheim-Dalsheim,
Rheinhessen, Deutschland

2025 Weissburgunder Kabinett, trocken 10.70 30.50

Weingut Knab
Baden/Kaiserstuhl, Deutschland

2025 Sauvignon Blanc, trocken 9.40 31.00

Esprit de Bourgeois, VdP du Val
Loire IGP, Loire, Frankreich

2025 Grauburgunder Liter, trocken 7.80 35.00

Weingut Ackermann
Pfalz, Deutschland

2024 Silvaner -Anna-Lena-, trocken 8.80 29.50

Weingut Brennfleck
Franken, Deutschland

2024 Chardonnay Kalkstein Spätlese, trocken 9.40 31.00

Weingut Manz
Rheinhessen, Deutschland

2021 Via Cenit Colección Blanco, trocken 8.90 25.00

Tierra del Vino de Zamora DO
Castilla-León, Spanien
(3 Monate im Barrique)

Unsere Weißweine und Rosés servieren wir Ihnen gerne auch als 0,1l Glas.

ROSÉWEIN 0.2l Fl.

2025 Spätburgunder Rosé, trocken 8.80 29.50

Weingut Giese
Pfalz, Deutschland

2025 Cabernet Franc – Merlot Rosé, trocken 7.60 26.00

Weingut Ackermann
Pfalz, Deutschland

ROTWEIN 0.2l Fl.

2022 Livrone, trocken 12.50

Cuvée aus 60 % Merlot & 40 % Cab. Sauvignon
12 Monate Barrique
Poggio al Tesoro-Allegrini,
Toskana, Italien
Flasche: 42.00

2018 Spätburgunder „Tradition“, trocken 10.80

Weingut Rudolf Fürst
Bürgstadt, Franken, Deutschland
Flasche: 33.00

Cabernet Sauvignon *Twin Oaks* 9.90

Robert Mondavi - Woodbridge
Kalifornien, USA
Flasche: 32.00

2020 Tour des Trois Lunes 11.60

Cuvée aus 55% Merlot, 35% Cab. Sauvignon & 10% Cab. Franc
Vin de Bordeaux, Appellation
Bordeaux Controlée, Frankreich
Flasche: 38.00

Mövenpick Wein des Jahres 2025

2022 Monte Fernao Reserva, trocken 11.40

Cuvée aus 60 % Alicante Bouschet, 30% Aragonez & 10 % Trincadeira,
Alentejano VR, Fitapreta Vinhos
Alentejo, Portugal
Flasche: 38.00

ALKOHOLFREI

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0.3l	4.70
	0.4l	5.90
Apfelschorle	0.3l	4.70
	0.4l	5.90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry	0.2l	4.50
Tafelwasser spritzig oder still, mit Zitrone und Minze, Karaffe	0.5l	5.80
	1.0l	7.90
Staatl. Fachingen Gourmet Mineralwasser medium / naturell	0.25l	3.90
medium / naturell	0.5l	5.80
medium / naturell	0.75l	7.50
Acqua Morelli aus Italien spritzig oder naturell	0.75l	7.90
San Pellegrino - spritzig -	0.75l	7.90
Bionade Ingwer-Orange, Holunder, Schwarze Johannisbeere-Rosmarin	0.33l	4.60
Creydt Säfte – Aus dem Weserbergland Apfel, Traube rot, Rhabarber	0.2l	4.50
Orangensaft frisch gepresst	0.2l	5.60
	0.4l	9.00

BIER

Radeberger Pilsner vom Fass, Alsterwasser	0.3l	4.50
	0.5l	6.50
Schöffelhofer Hefeweizen hell vom Fass/alkoholfrei Flasche	0.5l	6.50
Clausthaler alkoholfrei	0.33l	4.90

KAFFEE

Schümli Kaffee	klein	3.60
		4.60
Café Americano		4.70
Espresso	einfach	3.90
	doppelt	5.20
Cappuccino Classic		4.90
Cappuccino Möpi mit Sahne		5.10
Café au lait, große Tasse		6.50
Chai Latte		6.10
Latte Macchiato		4.90
Latte Macchiato XL		6.50
Café au Chocolat		7.70
COCAYA Finest Hot Chocolate Dunkle Schokolade mit Sahne		5.40
	mit Amaretto oder Baileys	7.90



* Alle unsere Kaffeespezialitäten werden ausschliesslich mit Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffeebohnen zubereitet.

Gerne auch laktosefreie Milch, Hafer oder Soja

TEE

Ihr Lieblingstee von Eilles Tee	4.30
Feinster Tee aus bestem Hause:	
Schwarzer Tee Assam Special Broken, Earl Grey, Darjeeling, English Select Ceylon Orange Pekoe	
Grüner Tee Sonne Asiens, Grüntee Asia	
Kräutertee Kräutergarten, Alpenhüttenkräuter, Rooibos Vanilla, Pfefferminze, Kamillenblüte	
Früchtetee Sommerbeeren, Apfel Früchte	

Leicht und köstlich

SALAT

Caesar Salat

Romanasalat, Caesardressing, Kirschtomaten, Grana Padano, Croûtons

kleine Portion	12.90
Portion	17.90

Zum Caesar Salat empfehlen wir:

- Hähnchenbruststreifen	6.90
- 3 gebratene Garnelen	8.90

Mediterraner Salat **vegetarisch**

Blattsalat, Oliven, Pesto, gebratenes

Antipastigemüse, Elsässer Brot

- mit Hähnchenbrust 'Suprême'	22.90
- mit gebackenem Ziegenkäse	22.90

SUPPEN

Tomaten-Orangen-Suppe **vegetarisch**

kleine Portion	6.90
Portion	9.50

Thai-Curry-Suppe **vegetarisch**

kleine Portion	7.50
Portion	9.90

Zu unseren Suppen empfehlen wir:

- Nürnberger Würstchen	4.50
- Hähnchenbruststreifen	6.90
- Rauchlachs	6.50
- gezupfter Ziegenkäse	6.50

PASTA

Pasta Penne

Hähnchen, Pilzrahm, Tomate, Kräuter, Grana Padano

„mit hausgemachter Penne“

kleine Portion	16.90
Portion	22.90

Thai-Nudeln á la Kröpcke

Penne, Thai-Currysauce, Erbsen, Möhren, gebratene Garnelen

„mit hausgemachter Penne“

kleine Portion	16.90
Portion	22.90

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln

14.90

FISCH

Gebratenes Doradenfilet mit Garnele

Zucchini-Tomaten-Kompott, Krustentiersauce und Röstkartoffeln

kleine Portion	21.90
Portion	26.90

Kräftige Fischsuppe

Zitronen-Aioli, Elsässer Brot

200 ml	16.90
300 ml	22.90

Wein Tipp

2024 Vallegre Rosé, trocken

0.1l	3.90
0.2l	7.60

Douro, Portugal

Rassiger Rosé aus Portugal, knackige Herzkirschen mit etwas Himbeere, florale Anklänge und kecker Säure

Aktionspreis Flasche 0.75l 22.00 €

Mövenpick Klassiker

TATAR

Zu unseren Tatarspezialitäten servieren wir Brot aus unserer Hausbäckerei.

Beefsteak Tatar

mild, medium oder feurig, mit Butter

kleine Portion	17.90
Portion	23.90

Tatar "Emiliana"

rote Zwiebeln, Tomaten, Basilikum, Limonen-Olivenöl, Grana Padano

kleine Portion	17.90
Portion	23.90



DER MÖVENPICK KLASSIKER SCHLECHTHIN – nicht nur in der Schweiz! Unser rohes, mariniertes Rindfleisch: Perfektioniert über Jahre und in der Rezeptur unverändert. Wenn unsere Gäste etwas lieben, bleiben wir einfach ein bisschen stur.
Oliver Hodemacher

FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren

23.90

- 1 Spiegelei vom Oelkershof 3.20

Kalbsleber „Berliner Art“

Kartoffelstampf, Äpfel, Zwiebel

kleine Portion	19.90
Portion	24.90

Wild-Currywurst

mit Pommes und Mango Currysauce

kleine Portion	13.90
Portion	19.90

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Rösti oder Pasta

29.90

RÖSTI

Kartoffelrösti Rauchlachs

Gurke-Meerrettich Dip

20.90

Kartoffelrösti Ziegenkäse & Bratbirne

Chutney **vegetarisch**

19.90

Kartoffelrösti mit Marktgemüse

Kräuter Schmand **vegetarisch**

18.90

BEILAGEN & EXTRAS

Pommes Frites mit 3 Saucen

7.90

Gemischter Brotkorb

3.00

Brasserie Salat

Portion

kleine

5.50

Portion

9.50

gezupfter Ziegenkäse, 50g

6.50

Kartoffelstampf

6.90

Kartoffel-Gurkensalat

6.90

gebratene Kartoffeln

6.90

Rösti

7.90

Blattspinat

6.90

Marktgemüse

6.90

Wonnekraut

6.90

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesauce

9.90

Dazu empfehlen wir:

1 Kugel Mövenpick Eiscreme Vanilla

3.70

Kaiserschmarrn

mit Kirschrageout und Vanillesauce

11.90

Crème Brûlée

Erdbeer-Minzsalat, Sesamcracker

8.90

PANCAKES

2 Stück oder

11.40

3 Stück wahlweise mit-

13.40

- mit Beeren, Vanillecreme, Ahornsirup

- mit Banane, Schokosauce, Ahornsirup,

Haselnüssen

- mit marinierten Kirschen, Vanille

creme, Schokospänen

KÄSE

Kleine Käseauswahl

3 Sorten Rohmilchkäse, Brot aus

unserer Hausbäckerei Butter, Chutney

15.90

DIGESTIF

2cl 4cl

Feine Weihenhefe

Franz Keller

5.20 8.50

Ackermann-Williams

Weingut Ackermann, Pfalz

5.90 9.30

Calvados 5 Jahre

Stéphane & Lucile Grandval, FR

6.00 10.00

Calvados 10 Jahre

Stéphane & Lucile Grandval, FR

6.50 11.00

Mirabellenbrand

5.20 8.50

Waldhimbeer-Geist

5.20 8.50

Obstler aus Äpfeln & Birnen

5.10 8.40

Zwetschgenwasser

5.10 8.40

Grappa

6.20 9.90

Hennessy Cognac V.S.

8.50 15.50

Jubiläums Aquavit

5.00

Linie Aquavit

5.00

Wein Tipp

2025 Bianco Vergine

trocken

Weingut Renzo Masi

Toscana, Italien,

Flasche 0.75l 19.90

0.1l 3.50

0.2l 6.80

Mittleres Gelb, goldene Reflexe, frisches Nasenbild nach Limette, Ananas und gelben Steinfrüchten. Angenehm weich und toskanisch frisch offenbart sich die runde Gaumenaromatik. Elegant und feines Finale.