

# 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 7.50

### 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, karamellierte 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*

# 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** 17.90

Blattsalat, Oliven, Pesto, gebratenes Antipastigemüse, Elsässer Brot

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

## SUPPEN

### Kürbis-Ingwer-Suppe

**vegetarisch** kleine Portion 6.90

Portion 9.90

### 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

## WEISSWEIN

0.2l Fl.

### 2024 Riesling Liter, trocken

7.80 35.00

Weingut Pfeffingen  
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

### 2024 Weissburgunder trocken

8.80 28.50

Weingut Eng  
Nahe 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 34.00

Weingut Ackermann  
Pfalz, Deutschland

### 2024 Silvaner -Anna-Lena-, trocken

8.80 29.50

Weingut Brennfleck  
Franken, Deutschland

### 2025 Chardonnay Kalkstein Spätlese, trocken

9.40 31.00

Weingut Manz  
Rheinhessen, Deutschland

### 2021 Via Cenit Colección Blanco, trocken

7.60 22.00

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  
Californien, 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

## ALKOHOLFREI

<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,</b>	Fl.	
	0.33l	4.90
<b>Apfelschorle</b>	0.3l	4.70
	0.4l	5.90
<b>Schweppes</b>	0.2l	4.50
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry		
<b>Tafelwasser</b> spritzig oder still, mit Zitrone und Minze, Karaffe	0.5l	5.80
	1.0l	7.90
<b>Staatl. Faschingen Gourmet Mineralwasser</b>		
medium / naturell	0.25l	3.90
medium / naturell	0.5l	5.80
medium / naturell	0.75l	7.50
<b>Acqua Morelli aus Italien</b> spritzig oder naturell	0.75l	7.90
<b>San Pellegrino - spritzig -</b>	0.75l	7.90
<b>Bionade</b>	0.33l	4.60
Ingwer-Orange, Holunder, Schwarze Johannisbeere-Rosmarin		
<b>Creydt Säfte</b> – Aus dem Weserbergland	0.2l	4.50
Apfel, Traube rot, Rhabarber		
<b>Orangensaft</b> frisch gepresst	0.2l	5.60
	0.4l	9.00

## BIER

<b>Hasseröder Pils vom Fass</b>		
Pilsner vom Fass, Alsterwasser		
	0.3l	4.50
	0.5l	6.50
<b>Münchner Spaten</b>		
Helles vom Fass		
	0.3l	4.70
	0.5l	6.70
<b>Franziskaner</b>	0.5l	6.60
Weizen, vom Fass		
<b>Franziskaner Alkoholfrei</b>	0.5l	6.60
Weizen, Flasche		
<b>Becks Blue Alkoholfrei</b>	0.33l	4.90
Flasche		

## KAFFEE

<b>Schümli Kaffee</b>		
	Klein	3.60
	Groß	4.60
<b>Café Americano</b>		4.70
<b>Espresso</b>		
	Einfach	3.90
	Doppelt	5.20
<b>Cappuccino Classic</b>		4.90
<b>Cappuccino Möpi mit Sahne</b>		5.10
<b>Café au lait, große Tasse</b>		6.50
<b>Chai Latte</b>		6.10
<b>Latte Macchiato</b>		4.90
<b>Latte Macchiato XL</b>		6.50
<b>Café au Chocolat</b>		7.70
<b>COCAYA Finest Hot Chocolate</b>		5.40
Dunkle Schokolade mit Sahne		
	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

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

## PASTA

<b>Pasta Penne</b>		
Hähnchen, Steinpilzrahm, Kräuter, Grana Padano		
«Mit hausgemachter Penne»		
	kleine Portion	17.90
	Portion	23.90
<b>Pasta Kürbis</b>		
Hokkaido-Kürbis, Spinat, Kürbiskerne, Grana Padano		
«mit hausgemachter Penne»		
	kleine Portion	16.90
	Portion	22.90

## FLAMMKUCHEN

<b>Flammkuchen Speck</b>	14.90
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	

## FISCH

<b>Gebratenes Doradenfilet mit Garnele</b>		
Zucchini-Tomaten-Kompott, Krustentiersauce und Röstkartoffeln		
	kleine Portion	21.90
	Portion	26.90
<b>Gebratenes Filet vom Frischlachs</b>		
Kürbis, Spitzkohl, Senfsauce, Röstkartoffeln		
	kleine Portion	21.90
	Portion	26.90
<b>Kräftige Fischsuppe</b>		
Zitronen-Aioli, Elsässer Brot		
	200 ml	16.90
	300 ml	22.90

# 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*

## RÖSTI

<b>Kartoffelrösti Rauchlachs</b>	20.90
Gurke-Meerrettich Dip	
<b>Kartoffelrösti Ziegenkäse &amp; Bratbirne</b>	19.90
Chutney <b>vegetarisch</b>	
<b>Kartoffelrösti mit Marktgemüse</b>	18.90
Kräuterschmand <b>vegetarisch</b>	

**Weintipp**  
2024 Vaflegre Blanc,  
trocken,  
Douro, Portugal

0.1l/0.2l 3.90/7.60

## FLEISCH

**Schnitzel „Wiener Art“** 23.90  
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren  
- 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

**Züricher Geschnetzeltes** 29.90  
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce,  
Rösti oder Pasta

**Geschmorte Ochsenbacke** 27.90  
Wurzelgemüse, Erbsenpüree,  
Röstkartoffeln

**Tafelspitz vom Rind** 29.90  
Rindfleisch, Gemüsestreifen,  
Meerrettichsauce, Kartoffelstampf

## KÄSE

**Kleine Käseauswahl** 15.90  
3 Sorten Rohmilchkäse, Brot aus  
unserer Hausbäckerei Butter, Chutney

## DESSERT

**Mascarpone-Vanille-Trifle** 8.90  
mit Beeren der Saison & Sesamcracker

**Dazu empfehlen wir:**  
1 Kugel Mövenpick Eiscreme Vanilla 3.70

**Heidelbeer-Kokos-Joghurt** 7.90  
im Glas

**Crème Brûlée** 8.90  
Erdbeer-Minzsalat, Sesamcracker

**Affogato** 5.50  
Köstliches Espresso-Dessert  
Mövenpick Vanilleeis mit einem  
aromatisch-intensiven Espresso

## BEILAGEN & EXTRAS

**Pommes Frites** mit 3 Saucen 7.90

**Gemischter Brotkorb** 3.00

**Brasserie Salat** kleine Portion 5.50  
Portion 9.50

**gezapfter 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

## 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** 5.50

**Hausgemachte Ingwer-Minz-Limonade** 6.50

**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

## DIGESTIF 2cl 4cl

**Feine Weinhefe** 5.20 8.50  
Franz Keller

**Ackermann-Williams** 5.90 9.30  
Weingut Ackermann, Pfalz

**Calvados 5 Jahre** 6.00 10.00  
Stéphane & Lucile Grandval, FR

**Calvados 10 Jahre** 6.50 11.00  
Stéphane & Lucile Grandval, FR

**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

### Weintipp

**2025 Bianco Vergine,  
trocken**

Toskanisch frisch, Limette, Ananas,  
weich, elegant, feines Finale  
0.1l/0.2l 3.50/6.80  
Flasche 0,75l 19.90