

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 Tomaten-Frischkäse-Dip	7.50

Tartine Mozzarella	11.90
Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Basilikumpesto	
vegetarisch	

Tartine Trilogie	12.90
Curry-Hähnchensalat, Wonnekraut & Rauchlachs, Spinat & Gorgonzola	

Tartine Ziegenkäse	12.50
Ziegenkäse, Honigschmand, Bratbirne, Thymian, karamellisierte Nüsse	
vegetarisch	

Tartine „Nordic“	12.90
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, Kirsch-Tomaten, Grana Padano, Croûtons	
kleine Portion	12.90
Portion	17.90
zum Caesar Salat empfehlen wir:	
- Hähnchenbruststreifen	6.90
- gebratene Garnelen	8.90

Rote Bete Carpaccio vegetarisch	12.90
Blattsalat, Sesam-Walnuss-Vinaigrette, Elsässer Brot	
zum Carpaccio empfehlen wir:	
- gebratene Garnelen	8.90
gebackener Ziegenkäse	6.90

SUPPEN

Gulaschsuppe mit Kräuterschmand	
kleine Portion	9.90
Portion	13.90

Kartoffel-Trüffel-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

WEISSWEIN

0.2lFl.

2024 Riesling Liter, trocken	7.80	35.00
Weingut Pfeffingen		
Pfalz, Deutschland		

2024 Riesling, feinherb	8.20	28.00
Weingut Manz,		
Rheinhessen, Deutschland		

2023 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 Enk		
Nahe, Deutschland		

2023 Sauvignon Blanc, trocken	9.40	31.00
Esprit de Bourgeois, VdP du Val		
Loire IGP, Loire, Frankreich		

2024 Grauburgunder trocken	7.80	26.50
Weingut Ackermann		
Pfalz, Deutschland		

2024 Silvaner -Anna-Lena-, trocken	8.80	29.50
Weingut Brennfleck		
Franken, Deutschland		

2023 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 Weine servieren wir Ihnen gerne auch als 0,1l Glas.

ROSÉWEIN

0.2lFl.

2023 Spätburgunder Rosé, trocken	8.80	29.50
Weingut Giese		
Pfalz, Deutschland		

2024 Clarette Rosé, trocken	10.70	32.50
Weingut Knipser		
Pfalz, Deutschland		

ROTWEIN

0.2l

2022 Livrone , trocken	12.50
Cuvée aus 60 % Merlot & 40 % Cab. Sauvignon	
12 Monate Barrique	
Poggio al Tesoro-Allegrini, Toscana, Italien	
Flasche: 42.00	

2018 Spätburgunder	10.80
„Tradition“, trocken	
Weingut Rudolf Fürst	
Bürgstadt, Franken, Deutschland	
Flasche: 33.00	

Cabernet Sauvignon	9.90
Twin Oaks	
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	

2022 Vora Primitivo	9.00
Salento IGP, Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano, Apulien, Italien	
Flasche: 30.50	

ALKOHOLFREI

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,	Fl. 0.33l	4.90
Apfelschorle	0.3l 0.4l	4.70 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 1.0l	5.80 7.90
Staatl. Faschingen Gourmet Mineralwasser medium / naturell medium / naturell medium / naturell	0.25l 0.5l 0.75l	3.90 5.80 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 0.4l	5.60 9.00
Hasseröder Pils vom Fass Pilsner vom Fass, Alsterwasser	0.3l 0.5l	4.50 6.50
Münchner Spaten Helles vom Fass	0.3l 0.5l	4.70 6.70
Franziskaner Weizen, vom Fass	0.5l	6.60
Franziskaner Alkoholfrei Weizen, Flasche	0,5l	6.60
Becks Blue alkoholfrei, Fl.	0,33l	4.90
Corona Bier Fl.	0.33l	4.50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT.

KAFFEE

Schümli Kaffee	Klein Groß	3.90 4.60
Café Americano		4.70
Espresso	Einfach Doppelt	3.90 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 mit Amaretto oder Baileys		5.40 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	

PASTA

Pasta-Citrus-Karottensauce Penne Nudeln, gezupfter Ziegenkäse	kleine Portion Portion	16.90 22.90
Maultaschen Wonnekraut, Senfsauce	kleine Portion Portion	11.90 16.90

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck	14.90
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	

FISCH

Gebratenes Schellfischfilet mit Garnele		
Blattspinat, Senfsauce und Röstkartoffeln		
kleine Portion		22.90
Portion		26.90
Gebratenes Filet vom Frischlachs		
Wonnekraut, Senfsauce, Röstkartoffeln		
kleine Portion		22.90
Portion		26.90

Mövenpick
Klassiker

TATAR

Zu unseren Tatarspezialitäten servieren wir
Brot aus unserer Hausbäckerei.

Beefsteak Tatar mild, medium oder feurig, mit Butter	kleine Portion Portion	18.20 23.90
---	---------------------------	----------------

Tatar “Emiliana“ rote Zwiebeln, Tomaten, Basilikum, Limonen-Olivenöl, Grana Padano	kleine Portion Portion	18.20 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

Kartoffelrösti Rauchlachs	20.90
Gurke-Meerrettich Dip	
Kartoffelrösti Ziegenkäse & Bratbirne	19.90
Chutney vegetarisch	
Kartoffelrösti mit Marktgemüse	18.90
Kräuterschmand vegetarisch	

Weintipp
2022 Montepulciano,
DOC, trocken,
Villa Rocca., Italien

0.1l/0.2l 3.50/6.80

*,Liebe Gäste, bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unserer Mitarbeiter gerne Auskunft.“

FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“	23.90
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren - 1 Spiegelei vom Oelkershof	3.20
Kalbsleber „Berliner Art“	
Kartoffelstampf, Äpfel, Zwiebel	24.90
Wild-Currywurst	
mit Pommes und Mango Currysauce	
kleine Portion	15.90
Portion	19.90
Züricher Geschnetzeltes	
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Rösti oder Pasta	29.90
Gebratene Entenbrust	31.90
Kirschrotkohl, Thymiansauce, Kartoffelkloß	

KÄSE

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

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel	12.90
Vanillesauce	
Dazu empfehlen wir:	
1 Kugel Mövenpick Eiscreme Vanilla	3.70
Kaiserschmarrn	11.90
Kirschragout, Vanillesauce	
Tiramisu im Glas	9.90
kleine Kugel Stracciatella Eis	
Crème Brûlée	8.90
Geschmorte Zwetschgen, 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
gezipfter 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		
2022 Fleur de Rosé brut	9.90	
Crémant, Bio Sekt- und Weingut Winterling Pfalz, 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 Apfelschorle aufgefüllt mit Schweppes Ginger Beer	5.90
Glühwein rot oder weiss Creydt - Privatkellerei	5.30
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, auf Eis	8.90
Lillet Wild Berry Schweppes Russian Wild Berry, Lillet Blanc, Himbeere, auf Eis	8.90

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

**2023 Bianco Vergine,
trocken**

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT.

**„Liebe Gäste, bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unserer Mitarbeiter gerne Auskunft.“*