

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

Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Basilikumpesto

vegetarisch

Tartine Trilogie

Curry-Hähnchensalat, Wonnekraut & Rauchlachs, Spinat & Gorgonzola

Tartine Ziegenkäse

Ziegenkäse, Honigschmand, Bratbirne, Thymian, karamellisierte Nüsse

vegetarisch

Tartine „Nordic“

Schnittlauch – Frischkäse, Kartoffeln, Rauchlachs, Radieschen

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

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

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

WEISSWEIN

2024 Riesling Liter, trocken
Weingut Pfeffingen
Pfalz, Deutschland

2024 Riesling, feinherb
Weingut Manz,
Rheinhessen, Deutschland

2023 Blanc de Noir, trocken
Weissgekeltert Spätburgunder
Weingut Axel Müller
Flörsheim-Dalsheim,
Rheinhessen, Deutschland

2024 Weissburgunder trocken
Weingut Enk
Nahe, Deutschland

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

2024 Grauburgunder trocken
Weingut Ackermann
Pfalz, Deutschland

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

2023 Chardonnay Kalkstein Spätlese, trocken
Weingut Manz
Rheinhessen, Deutschland

2021 Via Cenit Colección Blanco, trocken
Tierra del Vino de Zamora DO
Castilla-León, Spanien
(3 Monate im Barrique)

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

0.2l Fl.

ROSÉWEIN

2025 Spätburgunder Rosé, trocken
Weingut Giese
Pfalz, Deutschland

2024 Clarette Rosé, trocken
Weingut Knipser
Pfalz, Deutschland

ROTWEIN

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

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

Cabernet Sauvignon
Twin Oaks
Robert Mondavi - Woodbridge
Californien, USA
Flasche: 32.00

2020 Tour des Trois Lunes
Cuvée aus 55% Merlot, 35% Cab.
Sauvignon & 10% Cab. Franc
Vin de Bordeaux, Appellation
Bordeaux Controlée, Frankreich
Flasche: 38.00

2022 Vora Primitivo
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	4.70
	0.4l	5.90
Schweppes	0.2l	4.50
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry		
Tafelwasser spritzig oder still, mit Zitrone und Minze, Karaffe	0.5l 1.0l	5.80 7.90
Staatl. Faschingen Gourmet Mineralwasser		
medium / naturell	0.25l	3.90
medium / naturell	0.5l	5.80
medium / naturell	0.75l	7.50
Acqua Morellia aus Italien spritzig oder naturell	0.75l	7.90
San Pellegrino - spritzig -	0.75l	7.90
Bionade	0.33l	4.60
Ingwer-Orange, Holunder, Schwarze Johannisbeere- Rosmarin		
Creydt Säfte <small>Aus dem Weserbergland</small>	0.2l	4.50
Apfel, Traube rot, Rhabarber		
Orangensaft frisch gepresst	0.2l 0.4l	5.60 9.00

BIER

Hasseröder Pils vom Fass	0.3l 0.5l	4.50 6.50
Pilsner vom Fass, Alsterwasser		
Münchener Spaten	0.3l 0.5l	4.70 6.70
Helles vom Fass		
Franziskaner	0.5l	6.60
Weizen, vom Fass		
Franziskaner Alkoholfrei	0.5l	6.60
Weizen, Flasche		
Becks Blue alkoholfrei, Fl.	0.33l	4.90
Corona Bier Fl.	0.33l	4.50

KAFFEE

Schümli Kaffee		
	Klein	3.90
	Groß	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		5.40
Dunkle Schokolade mit Sahne mit Amaretto oder Baileys		7.90



DE ÖKO-001

* 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	16.90	
Portion	22.90	
Maultaschen		
Wonnekraut, Senfsauce		
kleine Portion	11.90	
Portion	16.90	

Mövenpick
Klassiker

TATAR

Zu unseren Tatarspezialitäten servieren wir Brot aus unserer Hausbäckerei.

Beefsteak Tatar

mild, medium oder feurig, mit Butter
kleine Portion 18.20
Portion 23.90

Tatar "Emiliana"

rote Zwiebeln, Tomaten, Basilikum, Limonen-Olivenöl, Grana Padano
kleine Portion 18.20
Portion 23.90

“

DER MÖVENPICK KLAISIKER 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

FLEISCH

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

KÄSE

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

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

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel	12.90
Vanillesauce	
Dazu empfehlen wir:	
1 Kugel Mövenpick Eiscreme Vanilla	3.70
Kaiserschmarrn	11.90
Kirschartgout, 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	5.50
kleine Portion	
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

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	5.90
Apfelschorle aufgefüllt mit Schweppe's Ginger Beer	
Glühwein rot oder weiss	5.30
Creydt - Privatkellerei	
Aperol Spritz	8.90
Aperol, Prosecco, Soda, auf Eis	
Lillet Wild Berry	8.90
Schweppe's 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	