

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, karamellierte 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

Mediterraner Salat 17.90

Blattsalate, Oliven, Pesto, Antipasti-Gemüse, Elsässer Brot

- gebackener Ziegenkäse 24.40

Burrata auf Tomaten-Carpaccio 19.90

Basilikum-Pesto, Balsamico-Reduktion, Olivenöl, Elsässer Brot

SUPPEN

Erbsen-Paprika-Suppe

vegetarisch

kleine Portion 6.90

Portion 9.60

Thai-Curry-Suppe

vegetarisch

kleine Portion 7.60

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

2025 Riesling, feinherb 8.20 28.00

Weingut Manz,
Rheinhessen, Deutschland

2025 Blanc de Noir, trocken 8.80 29.50

Weissgekelteter Spätburgunder
Weingut Manz,
Rheinhessen, Deutschland

2024 Weissburgunder trocken 8.80 28.50

Weingut Pfeffingen
Pfalz, Deutschland

2025 Sauvignon Blanc, trocken 9.40 30.50

Weingut Enk, Nahe, Deutschland

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

2025 Chardonnay Kalkstein Spätlese, trocken 9.40 31.00

Weingut Manz
Rheinhessen, Deutschland

2021 Via Cenic 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

0.2l Fl.

2024 Spätburgunder Rosé, trocken 9.40 31.50

Weingut Knab
Baden, Kaiserstuhl, Deutschland

2024 Clarette Rosé, trocken 10.70 32.50

Weingut Knipser
Cuvée aus Cab. Franc,
Cab. Sauvignon & Merlot
Pfalz, Deutschland

ROTWEIN

0.2l

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

Mövenpick Wein 2026 Tempranillo DOCa *Santa Lucia*, trocken 9.90

Bodegas Baigorri, Rioja, Spanien
Flasche: 34.00

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 Montepulciano D'Abruzzo 6.80

DOC, Villa Rocca, Abruzzen, Italien
Flasche 1l : 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	5.80
	1.0l	7.90
Staatl. Faschingen Gourmet Mineralwasser		
medium / naturell	0.25l	3.90
medium / naturell	0.5l	5.80
medium / naturell	0.75l	7.70
Acqua Panna	0.75l	8.20
Toskana, still		
San Pellegrino - spritzig -	0.75l	8.20
Bionade	0.33l	4.60
Ingwer-Orange, Holunder, Schwarze Johannisbeere-Rosmarin		
Creydt Säfte – Aus dem Weserbergland	0.2l	4.50
Apfel, Traube rot, Rhabarber		
Orangensaft frisch gepresst	0.2l	5.60
	0.4l	9.00
BIER		
Hasseröder Pils vom Fass	0.3l	4.60
Pilsner vom Fass, Alsterwasser		
	0.5l	6.60
Münchner Spaten	0.3l	4.80
Helles vom Fass		
	0.5l	6.80
Franziskaner	0.5l	6.70
Weizen, vom Fass		
Franziskaner Alkoholfrei	0,5l	6.70
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
Finest Hot Chocolate		5.40
Dunkle Schokolade mit Sahne mit Amaretto oder Baileys		
		7.90



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

Gerne auch laktosefreie Milch, Hafer oder Soja

TEE

Ihr Lieblingstee von Dallmayr	3.90
Feinster Tee aus bestem Hause:	
Schwarzer Tee	
Assam, Earl Grey, Darjeeling Brilliant, Ceylon, Chai	
Grüner Tee	
Grüner Tee, Grüner Tee Zitrone	
Kräutertee	
Alpenkräuter, Rooibos Karamell, Pfefferminze, Kamille	
Früchtetee	
Waldbeere, Früchtezauber	

PASTA

Pasta-Lachs-Zucchini	
Penne Nudeln, Zucchini, Rauchlachs, Krustentiersauce, Grana Padano	
	1
	kleine Portion 16.90
	Portion 22.90
Maultaschen	
Wonnekraut, Senfsauce	
	kleine Portion 12.20
	Portion 16.90

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck	14.90
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	
Flammkuchen Käse	15.90
Sauerrahm, verschiedene Käsesorten	

FISCH

Gebratenes Schellfischfilet mit Garnele	
Blattspinat, Senfsauce und Röstkartoffeln	
	kleine Portion 22.90
	Portion 26.90
Gebratenes Filet vom Frischlachs	
Tomaten-Zucchini Gemüse, Senfsauce, Röstkartoffeln	
	kleine Portion 22.90
	Portion 26.90
8 gebratene Garnelen-	28.50
Chili, Limette, Koriander, Tomaten, Aioli, Olivenöl. Elsässer Brot	

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 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
2024 Opta, trocken
Dao, Portugal

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“
Kartoffelstampf, Äpfel, Zwiebel 24.90

Original VW - Currywurst
mit Pommes und VW-Currysauce
kleine Portion 14.90
Portion 18.90

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

Rumpsteak “ a la Modena “
Rauke, Grana Padano, gebratene Champignons, Röstkartoffeln, Balsamico-Jus
kleine Portion 22.90
Portion 26.90

KÄSE

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

DESSERT

Griechischer Joghurt im Glas 9.50
Mango, Maracuja, Butterkekse, Sesamcracker

Kaiserschmarrn 11.90
Kirsch-Ragout, Vanillesauce

Tiramisu im Glas 9.90
kleine Kugel Stracciatella Eis

Crème Brûlée 9.20
Frische Beeren, 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

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

Tomaten-Zucchini-gemüse 6.90

SCHAUMWEINE 0.1l 0.2l

Mlle Ladubay Brut 1851 8.50
Crémant
Bouvet-Ladubay, Loire, Frankreich
Flasche: 49.00

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 5.90

Ingwer-Minz-Limonade 6.70

Holunder-Limetten-Limonade 6.70

Scharfe-Apfel-Schorle 5.90
Apfelschorle aufgefüllt mit Schweppes
Ginger Beer

Lillet Wild Berry 8.90
Schweppes Russian Wild Berry,
Lillet Blanc, Himbeere, auf Eis

Aloha Déjà-Vu -Spritz 8.90
Hibiskus, Guave, Limette, Prosecco,
Soda, 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

**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