

ORIGINAL SCHWEIZER KÄSEFONDUE

Das Schweizer Nationalgericht stammt ursprünglich aus den Westalpen - der französischsprachigen Schweiz, Savoyen und dem Piemont und ist eine der beliebtesten Speisen in der Schweiz.

Wir empfehlen Ihnen folgende Tipps & Tricks beim Fondueessen zu beachten:

- *Die Brotstücke oder das Gemüse werden traditionell mit der Fonduegabel in den Fonduepfopf getunkt*
- *Das Fondue sollte immer in Form einer 8 gerührt werden, so dass es nicht anbrennt*
- *Rühren Sie Ihr Fondue mit der Fonduegabel & einem Brotstück um*
- *Wird ein Stück Brot im Käsefondue verloren, so muss derjenige eine Runde „Kirsch“ spendieren*
- *Vorzugsweise wird das Fondue vollständig verspeist. Wer mag, kann das Käsefondue zum Schluss etwas aufköcheln lassen, damit sich eine Kruste bildet*
- *Zum krönenden Abschluss empfehlen wir Ihnen einen Digestif*

Unsere Empfehlung:

Zum Käsefondue passt hervorragend eingelegtes Gemüse oder unser Trockenfleisch-Plättli.

Wir wünschen „En Guete“!

ORIGINAL SWISS CHEESE FONDUE

Our most famous national dish originates from the tri-national region in the Western-Alps (Savoy, Piedmont and the French speaking part of Switzerland). The French word fondue translates into “to melt”, which also explains the wide variety of different types of fondue, ranging from sweet to savory.

Here are some guidelines, so that you can eat Fondue just like the Swiss do:

- *Dip your bread-cubes or vegetables into the cheese with your fondue fork*
- *Prevent the cheese to burn on the bottom of the pot with stirring your fondue in “the figure-eight”*
- *Do not lose your bread-cube while stirring. Otherwise tradition dictates for you to buy a round of “Kirsch”*
- *Finish the entire fondue - even the crust at the bottom of the pot (which is the best part)*
- *The dish usually ends with a smooth digestive*

Our recommendation:

Combine your fondue with some pickled vegetables and/or a dried meat platter.

Our team wishes you „En Guete »!

THE FONDUE COLLECTION BY MÖVENPICK

Unsere Fondue basieren auf unserer eigenen Käsemischung und werden mit Kirschwasser parfümiert sowie mit Brotwürfeln serviert.

Das Fondue Rezept bleibt unser Geheimnis...

Our Fondues are based on our own cheese mix with Kirsch liquor gratifage and will be served combined with bread cubes.

We keep the very special Fondue receipt as our secret...

Die Preise verstehen sich pro Person | the prices are per person

KLASSISCHES KÄSEFONDUE (250G) Classic cheese fondue	33
CHILI-ZITRONEN-FONDUE (250G) <i>Serviert mit einem Glass Limoncello</i> Cheese fondue with chili and lemon Served with glass of limoncello	34
FONDUE LE CÈPES (250G) <i>Steinpilze, Maroni, Trauben und Thymian</i> Cheese fondue with porcini, chestnuts, grapes, thyme	39
EIERSCHWÄMMLI-SAFRAN FONDUE (250G) Cheese fondue with chanterelles, saffron	39

WHISKY FONDUE (250G)	34
<i>Käsefondue mit Whisky und frischen Kräutern</i>	
Cheese fondue with whisky and fresh herbs	
SPARKLING FONDUE (250G)	49
<i>Käsefondue mit Champagner, Morcheln</i>	
<i>Serviert mit einem Glass Champagner</i>	
Cheese fondue with champagne, morels	
Served with a glass of champagne	
DELUXE FONDUE (250G)	59
<i>Käsefondue mit schwarzem Trüffel</i>	
Cheese fondue with black truffle	
<i>zusätzlicher schwarzer Trüffel pro Gramm</i>	10
Additional black truffle per gram	
 <i>Anstelle von Brot Instead of bread</i>	
 <i>Kartoffeln Potatoes</i>	6
<i>doppelt Kirsch double Kirsch</i>	6
<i>Gemüse Vegetables</i>	8

FONDUE VORSPEISEN | FONDUE APPETIZER

CHALET SALAT	15
<i>Knackiger Blattsalat, Kresse, Baumnüsse, Croutons, Dressing nach Wahl</i> Crispy leaf salad, cress, walnuts, croutons, dressing of your choice	
STEINPILZCREMESUPPE	9.5
Porcini soup	
TROCKENFLEISCH PLÄTTLI (PRO PERSON)	25
dried meat platter (per person)	

DESSERT

APFELKUCHEN

7.7

Mövenpick Apfelkuchen | Schlagrahm | Mövenpick Vanilla Glace

Mövenpick apple pie | whipped cream | Mövenpick Vanilla Ice Cream

GEBRANNTÉ CREME

5

Karamellcreme mit Kirsch | Schlagrahm

Caramel cream with Kirsch | whipped cream

SCHWEIZER KAROTTENKUCHEN

9.5

Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse-Topping | kandierte Karotten

Gluten-free carrot cake | cream cheese glaze | candied carrots

VERMICELLE TARTLET

9.5

Mit Rotwein Zimt Zwetschgen

Vermicelle Tartlet | red wine cinnamon plums

WEISSWEIN BIRNE

9.5

Mit Hausgemachtem Mövenpick Schoggimousse

White wine peer | homemade Mövenpick Mousse au chocolate

Wein des Jahres Wine of the year		1 dl	7,5 dl
Scheiblhofer – The Wine, Cuvée Rot, Österreich	2019	6.8	47

Champagner & Prosecco

Champagner Réserve Brut 1er Cru <i>Selection Mövenpick, Frédéric Maletrez, Frankreich</i>		14.9	89
Prosecco Bacio d'Oro DOCG Brut <i>Perlage SRL, Italien</i>		9.8	59

Weissweine | White wine

Compleo Cuvée Blanc, Staatskellerei Zürich, Schweiz	2016	8.7	53
Grüner Veltliner, Kremstal DAC, SMP, Österreich	2014	7.5	45
Sauvignon Blanc Estate Series Viña Errázuriz, Chile	2016	7.7	46
Chardonnay Twin Oaks, Kalifornien, USA	2015	7.4	44.5
Gespritzter Weisswein		2 dl	9.5

Roséwein | Rose wine

Don Sebastian Rosado, Rioja, Viti Vinícola, Spanien	2016	7.4	44.5
---	------	-----	------

Rotweine | Red wine

Compleo, Cuvée Noir, Staatskellerei Zürich, Schweiz	2016	6.8	47.6
Don Sebastian Crianza, Rioja, Spanien	2013	7.1	48.5
Ripasso Valpolicella DOC, Venezien, Italien	2015	8.4	50
Cabernet Sauvignon, Avalon Winery, USA	2013	8.9	53
Malbec Cantena Viñas, Mendoza, Argentinien	2015	6.8	47

Weisswein | White wine

Schweiz

Zürich

Compleo Cuvée Blanc 16.9
Pinot Gris, Chardonnay, Muscat
Staatskellerei Zürich

La Côte

Mont sur Rolle la Côte AOC 53
Chasselas
Domaine la Colombe R. Paccot

Laveau

St-Saphorin "Les Déserts" 60
Chasselas
Les Fils Rgivue

Chablais

Aigle "Les Murailles" 73.5
Chasselas
Henri Badoux

Wallis

Fendant Les Grenouilles 42
Chasselas
Valais AOC, Selected by Mövenpick

Deutschland

Mosel-Saar-Ruwer

Riesling W 55.5
Riesling
Weingut Markus Molitor

Österreich

Niederösterreich

Grüner Veltliner 45
Kremstal DAC, Selected by Mövenpick

Frankreich

Burgund

Chablis AC "Domaine Vrignaud" 69.5
Chardonnay
Domaine Vrignaud

Loire

Sancerre La vigne Blanche 59
Sauvignon Blanc
Henri Bourgeois

Rosé Weine | Rosé wine

Spanien

Rioja

Don Sebastian Rosado Tempranillo, Granacha União Viti Vinicola Rioja DOCa	55.5
---	------

Casilla y Leon

Abadia Vegas Rosado Tempranillo Vino de Tierra de Castilla y Leon	40
---	----

Rotweine | Red wine

Schweiz

Zürich

Compleo Cuvée noire Barrique 47.6
Pinot Noir, Cornalin, Gamaret
Staatskellerei Zürich

Eo Noir 107
Gamaret, Merlot
Staatskellerei Zürich

Wallis

Dôle la Mouette 59
Pinot Noir, Gamay, Diolnoir
Valais AOC Selected by Mövenpick

Syrah du Valais "Hurlevent" 94
Syrah
Chales Favre

Tessin

Merlot del Ticino DOC 79.5
Merlot
Tenuta Ronco dell`Angelo

Ligornetto Ticino DOC 98
Merlot
Vinattieri Ticinesi

Österreich

Burgenland

Scheibelhofer Andau 98
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
Andau

Frankreich

Bordeaux

Bordeaux Rouge 57
Merlot, Cabernet Sauvignon
Selected by Mövenpick

Rhône

Châteauneuf du Pape AOP 108
Grenache
Cuvée Spéciale Tardieu-Laurent

Portwein | Port wine | Sherry

	Vol%	CI	CHF
Noval LBV 200	19.5	5	9.5
Sherry Barbadillo Medium Dry	17.5	5	8.5
Obstbrände			
Vielle Prune Morin Père & Fils	41	2	14
Williams Etter	42	2	11.5
Kirsch Etter	41	2	11.5
Grappa			
Berta Grappa di Amarone la Musa	40	2	14.5
Grappa di Brunello di Montalcino	45	2	12.5
Calvados			
Morin Père & Fils	40	2	14
Cognac			
Remi Martin VSOP	40	2	14
Hennessy VSOP	40	2	15
Hennessy XO	40	2	23

Aperitiv | Aperitif

	Vol%	CI	CHF
Martini Bianco, Rosso	15	4	8.5
Martini Dry	18	4	8.5
Campari	23	4	8.5
Cynar	16.5	4	8.5
Pastis 51	45	4	8.5
Aperol	11	4	8.5

Likörwein | Liguers wine

	Vol%	Cl	CHF
Oremus, Takaji Furmint, 2015	13	5	9.2

Bitters | Digestif

	Vol%	Cl	CHF
Appenzeller	29	4	8.5
Ramazzotti	30	4	8.5
Averna	29	4	8.5
Fernet Branca	39	4	8.5
Jägermeister	35	4	8.5
Jägermeister Spice	35	4	8.5
Cynar	16,5	4	8.5
Kloster Likör	19	4	8.5
Absinthe La Clandestine	53	4	12.5

Biere | Beers

Frisch vom Zapf | Tap beers

Feldschlösschen Original / Panache	20 cl	4.2
	30 cl	5.5
	50 cl	8.6
Feldschlösschen Amber	20 cl	4.4
	30 cl	5.5
	50 cl	8.6
Feldschlösschen Weizen	30 cl	5.8
	50 cl	8.9
Carlsberg	20 cl	5.2
	40 cl	7.9

Flaschenbiere | Bottled beers

Schneider Weisse Original	50 cl	9.1
Feldschlösschen Bügel	50 cl	8.9
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	6.3
Feldschlösschen Premium	33 cl	6.3
Cardinal Brunette Bügel	33 cl	6.3
Grimbergen Blonde	25 cl	7.7
Heineken	33 cl	7.7
Corona	33 cl	7.7
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	5.4

Mineralwasser & Softgetränke | Waters & soft drinks

Arkina grün	50 cl	7
Arkina blau, ohne Kohlensäure	50 cl	7
Coca Cola, light, zero	33 cl	5.5
Fanta, Sprite	33 cl	5.5
Rivella rot, grün, blau	33 cl	5.5
Fuse Tea Lemon Grass	33 cl	5.5
Fuse Tea Peach Hibiscus	33 cl	5.5
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	5.4
San Bitter	10 cl	5.3
Red Bull	25 cl	7.2

Fruchtsäfte | Juices

Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	8.5
Orangensaft	20 cl	5
Ananassaft	20 cl	5
Grapefruitsaft	20 cl	5
Passionsfruchtsaft	20 cl	5
Cranberrysaft	20 cl	5
Tomatensaft	20 cl	5
Ramseier Apelschorle	33 cl	5.5
Ramseier Süssmost	33 cl	5.5
Ramseier "Suure Moscht" Apfelwein (alkoholhaltig)	50 cl	6.8
Somersby Apple (alkoholhaltig)	33 cl	7.5