

BURGER TIME

Baselstab Burger

Rinds Burger Patty | Raclette Käse | Tomate | Eisbergsalat | Zwiebel | Ketchup | Senf | Mayonnaise | Pommes frites
Beef burger patty | raclette cheese | tomato | iceberg lettuce | onion | ketchup | mustard | mayonnaise | French fries

Smash Burger

Rinds Smash Burger Patty | BBQ-Sauce | Speck | Eisbergsalat | Cheddar | Tomate | Röstzwiebeln | Pommes frites
Beef smash burger patty |BBQ sauce | bacon | iceberg lettuce | cheddar cheese | tomato | crispy fried onions | French fries

Beef Burger

Saftige Rindshuftstreifen | Röstzwiebeln | Tomate | Eisbergsalat | BBQ Cranberrysauce | Pommes frites
Juicy Beef stripes | crispy fried onions | tomato | iceberg lettuce | BBQ cranberry sauce | French fries

Black Burger

Rinds Burger Patty | Raclette Käse | Cole Slaw | Eisbergsalat | Zwiebel | Speck | BBQ-Sauce | Pommes frites
Beef burger patty | raclette cheese | coleslaw | iceberg lettuce | onion | bacon | BBQ sauce | French fries

+ Smash Burger Patty
+ *Smash burger patty*
+ Burger Patty
+ *Burger Patty*

+ Raclette Käse
+ *Raclette cheese*

+ Speck
+ *Bacon*

+ Spiegelei
+ *Fried egg*

Schon probiert?

Unsere getrüffelten Pommes frites
Jetzt zum Burger dazu bestellen.

Fleischdeklaration:
Schweiz: Kalb, Schwein, Tatar, Poulet, Rind
Fischdeklaration:
Norwegen: Lachs, Rauchlachs
Deutschland: Egli

FLAMMKUCHEN

Die längsten und knusprigsten Flammkuchen

Flammkuchen “Margherita“

Tomatensauce | Mozzarella | Rucola
Tomato sauce | mozzarella | arugula

Flammkuchen “Traditionell“

Crème fraîche | Zwiebel | Speck
Crème fraîche | onion | bacon

Flammkuchen “Schinken“

Tomatensauce | Waldchampignon | Schinken | Mozzarella
Tomato sauce | mushroom | ham | mozzarella

Flammkuchen “Ziegenkäse“

Crème fraîche | Ziegenkäse | Honig | Thymian | Rucola
Crème fraîche | goat cheese | honey | thym | arugula

Flammkuchen “Chorizo“

Crème fraîche | Zwiebel | getrocknete Tomate | Oliven | Chorizo | Rucola
Crème fraîche | onions | dried tomato | olives | Chorizo salami | arugula

Flammkuchen “Parma“

Crème fraîche | Tomate | Mascarpone | Parmaschinken | Rucola
Crème fraîche | tomato | mascarpone | Parma ham | arugula

Flammkuchen “Tatar“

Crème fraîche | Zwiebel | Rindstatar | Kapern | Cornichon
Crème fraîche | onions | beef tatar |caper | pickle

FISCH

Egliknuserli

Egli | Tartarsauce | Pommes frites
Crispy perch | tartar sauce | French fries

Lachsfilet

Lachs | Rahmwirsing | Weissweinrisotto | Salmon | *creamy savoy cabbage | white wine risotto*

21

22

24

24

29

32

36

27

36



Für alle, die’s gern gemütlich nehmen

Brasserie Menu

Herbstsalat mit Parmaschinken

Autumn salad with Parma ham

Baselstab Beef Cut

Swiss Prim Beef

“Low and Slow” perfekt medium
gegart serviert mit Pommes frites,
Cole Slaw Salat
und Pfeffersauce

*Swiss prim beef “low and slow” perfect
medium cooked, served with French fries,
Cole slaw and pepper sauce*

Wählen Sie eine Kugel Ihres Lieblings-
Mövenpick Glace mit einem heissen
Espresso

*Choose of scoop of your favorite Mövenpick Ice
Cream to enjoy with one espresso*

56.- CHF p.P.

Für alle, die gerne teilen

Klassiker Menu

ab 2 Personen

Rindstatar mit Toast

Beef tatar served with bread

Probieren Sie all unsere Klassiker

Try all our classic dishes

Zürich Geschnetzeltes vom Kalb,
Rinds-Stroganoff und
Poulet Casimir

*Chopped veal in a creamy mushroom-sauce,
Beef stroganoff and
chicken curry with fruits*

dazu servieren wir Reis und Rösti

served with rice and rösti

Wählen Sie eine Kugel Ihres Lieblings-
Mövenpick Glace

*Choose of scoop of your favorite
Mövenpick Ice Cream*

59.- CHF p.P.

APÉRO

Nachos Nachos Chili Cheese-Dip Avocado-Dip Sauerrahm <i>Nachos</i> <i>chili cheese dip</i> <i>avocado dip</i> <i>sour cream</i>	10
Apéro Brett Oliven Avocadotatar Chorizo Grana Padano <i>Olives</i> <i>avocado tatar</i> <i>chorizo</i> <i>Grana padano</i>	12

VORSPEISE

Avocado Tatar Avocado Tomate Olive Brioche Toast <i>Avocado</i> <i>tomato</i> <i>olive</i> <i>toast</i>	22
Gratinierter Ziegenkäse Ziegenkäse Honig Brot Cherry Tomato Zwiebel Blattsalat <i>Goat cheese</i> <i>honey</i> <i>bread</i> <i>cherry tomato</i> <i>onion</i> <i>leaf salad</i>	22
Brasserie Baselstab Plättli Bauernschinken Parma Salami Brie Emmentaler Oliven <i>Farmer’s ham</i> <i>parma ham</i> <i>salami</i> <i>brie</i> <i>Emmentaler cheese</i> <i>olive</i>	22
Lachs Tatar Rauchlachs Sauerrahm Schnittlauch Zwiebel Brioche Toast <i>Smoked salmon</i> <i>sour cream</i> <i>chives</i> <i>onion</i> <i>brioche toast</i>	24
SUPPE	
Zwiebelsuppe Zwiebel Bouillon Croûtons Gruyère <i>Onion</i> <i>bouillon</i> <i>spring onion</i> <i>croûtons</i> <i>gruyère cheese</i>	11
Kürbiscremesuppe Hokkaido Kürbis Rahm Bouillon <i>Hokkaido pumpkin</i> <i>cream</i> <i>bouillon</i>	14
Bündner Gerstensuppe Rollgerste Bündnerfleisch Gemüse Rahm <i>Pearl barley</i> <i>air dried beef</i> <i>vegetable</i> <i>cream</i>	14

KLEIN ABER FEIN

Croque Monsieur Brioche Toast Bauernschinken Raclette Käse Blattsalat Spiegelei <i>Brioche toast</i> <i>ham</i> <i>raclette cheese</i> <i>leaf salad</i> <i>fried egg</i>	20
Falsche Schnecken Rinderhuft Café de Paris Butter Brot <i>Beef</i> <i>herb butter</i> <i>bread</i>	25
Hausgemachtes Roastbeef Roastbeef Salat Cherry Tomato Cornichon Zwiebeln Tartar Sauce Pommes frites <i>Roastbeef</i> <i>leaf salad</i> <i>cherry tomato</i> <i>pickle</i> <i>onion</i> <i>tartar sauce</i> <i>French fries</i>	30

SALATE

Grüner Salat Blattsalat <i>Leaf salad</i>	kl.	gr.	8
Salatvariation Blattsalat Karotte Gurke Mais Rande <i>Leaf salad</i> <i>carrot</i> <i>cucumber</i> <i>corn</i> <i>beetroot</i>	9	14	
Caesar Salat Lattich Caesar Dressing Grana Padano Cherry Tomato Croûtons <i>Roman lettuce</i> <i>Caesar dressing</i> <i>Grana Padano</i> <i>cherry tomato</i> <i>croûtons</i>	14	19	
+ Pouletbrust 200 gr <i>chicken breast 200g</i>			13
Nüsslisalat Nüsslisalat Eier Speck Tomate Croûtons Frenchdressing <i>Lamb’s lettuce</i> <i>egg</i> <i>bacon</i> <i>tomato</i> <i>croûtons</i> <i>french dressing</i>	18	22	
Herbstsalat Blattsalat Rucola Kürbis Ziegenkäse Cherry Tomato Baumnuss <i>Leaf salad</i> <i>arugula</i> <i>pumpkin</i> <i>tomato</i> <i>goat cheese</i> <i>walnut</i>			23
+ Parmaschinken <i>parma ham</i>			+12
+ Egliknusperli <i>crispy perch</i>			+12
+ Pouletbrust 200g <i>chicken breast 200g</i>			+13

VEGETARISCH

Bauernrösti Rösti Raclette Käse Spiegeleier <i>Rösti</i> <i>raclette cheese</i> <i>fried eggs</i>	
Käsespätzle Spätzle Gruyère Rahm Röstzwiebeln <i>Spätzle</i> <i>gruyère cheese</i> <i>cream</i> <i>roasted onions</i>	
Kürbisrisotto Risotto Weisswein Kürbis Grana Padano <i>Risotto</i> <i>white wine</i> <i>pumpkin</i> <i>Grana Padano</i>	
Vegi Wildteller Spätzle Apfel-Rotkraut Marroni Rahmwirsing Preiselbeergelee <i>Spätzle</i> <i>red cabbage with apple</i> <i>glazed chestnuts</i> <i>creamy savoy cabbage</i> <i>cranberries</i>	
Gemüsetatar Grillierte Zucchini Peperoni Karotte getrocknete Tomate Cornichon Zwiebel Kapern Brioche Toast <i>Grilled zucchini</i> <i>bell pepper</i> <i>carot</i> <i>sun dried tomato</i> <i>pickle</i> <i>onion</i> <i>caper</i> <i>brioche toast</i>	
VEGAN	
Kichererbsencurry Kichererbsen Kokosmilch Reis Tomate Zwiebel Knoblauch <i>Chickpea</i> <i>coconut milk</i> <i>rice</i> <i>tomato</i> <i>onion</i> <i>garlic</i>	
Früchte Casimir Curry Ananas Banane Kiwi Traube Reis <i>Curry</i> <i>pineapple</i> <i>banana</i> <i>kiwi</i> <i>grape</i> <i>rice</i>	
SAISONALE KLASSIKER	
Hirschpfeffer Hirschpfeffer Apfel-Rotkraut Preiselbeer Spätzli <i>Deer goulash</i> <i>red cabbage with apple</i> <i>cranberries</i> <i>spätzli</i>	
Rehgeschnetzeltes Reh Cognac Rahm Preiselbeer Jus Pilze Rösti <i>Deer</i> <i>cognac</i> <i>cream</i> <i>cranberry</i> <i>gravity</i> <i>mushroom</i> <i>rösti</i>	
Schweinsschnitzel Wiener Art Schweinsschnitzel Saisongemüse Pommes frites <i>Pork escalope</i> <i>vegetables</i> <i>French fries</i>	
Baselstab Beef Cut 200g Swiss Prim Beef “Low and Slow” perfekt medium gegart Pommes frites Cole Slaw Salat Pfeffersauce <i>200g swiss prim beef</i> “low and slow” perfect medium cooked <i>French fries</i> <i>cole slaw</i> <i>pepper sauce</i>	
+ 100g Swiss Prim Beef	

MÖVENPICK KLASSIKER

24	Fleischkäse Fleischkäse Spiegelei Pommes frites <i>Baked meat loaf</i> <i>fried egg</i> <i>French fries</i>	25
24	Kalbsbratwurst Kalbsbratwurst Bratensauce Röstzwiebel Rösti <i>Veal sausage</i> <i>gravity sauce</i> <i>roasted onions</i> <i>rösti</i>	26
28	Poulet Flügel à discrétion - Original Grütfarmgewürz - «Spicy» mit Sambal Oelek, Zitronensaft, Olivenöl und Kräutern - BBQ-Sauce + Pommes frites + getrüffelte Pommes + Café de Paris Sauce oder Currysauce	30
28		+7 +8 +6
29	Das Geheimnis unserer knusprigen «Pouletflügeli» ist das spezielle Grütfarm Flügeli-Gewürz.	
	Pouletbrust Saftige Pouletbrust 200gr Pommes frites Saisongemüse Café de Paris Butter <i>Chicken breast 200gr</i> <i>French fries</i> <i>vegetables</i> <i>herb butter</i>	36
24	Rinds-Tatar Rindstatar Cornichon Zwiebel Kapern Brioche Toast <i>Beef tatar</i> <i>pickle</i> <i>onion</i> <i>caper</i> <i>brioche toast</i>	
25	als Vorspeise: 70g als Hauptgang: 140g für alle, die es genauso lieben wie wir: 210g	31 39 46
	+Whiskey, Cognac oder Calvados	+ 5
36	Stroganoff Rindshuft Peperoni Paprika Cornichon Champignon Cognac Rahm Bratensauce Tagliatelle <i>Beef</i> <i>bell pepper</i> <i>pepper powder</i> <i>pickle</i> <i>mushroom</i> <i>cognac</i> <i>cream</i> <i>gravity</i> <i>taglitelle</i>	38
37	Cordon Bleu Schweinsschnitzel Bauernschinken Raclette Käse Saisongemüse Pommes frites <i>Pork escalope</i> <i>farmer’s ham</i> <i>raclette cheese</i> <i>vegetables</i> <i>French fries</i>	37
34	Kalbsleber Leber Schalotte Calvados Bratensauce Rösti <i>Liver</i> <i>shallot</i> <i>calvados</i> <i>gravity sauce</i> <i>rösti</i>	37
39	Zürcher Geschnetzeltes Kalb Champignon Rahm Weisswein Rösti <i>Veal</i> <i>mushroom</i> <i>cream</i> <i>white wine</i> <i>rösti</i>	38
	Riz Casimir Kalb Curry Ananas Banane Traube Kiwi Reis <i>Veal</i> <i>curry</i> <i>pineapple</i> <i>banana</i> <i>grape</i> <i>kiwi</i> <i>rice</i>	38
+10		