

Lokale Küche mit globalem Effekt

Traditionelle Schweizer Rezepte, neu erfunden von Mövenpick: Altgewohntes und kulinarische Innovation gehen eine junge Verbindung ein, um dem Gaumen zu schmeicheln. Genießen Sie diese Klassiker in höchster Vollendung in unseren Restaurants auf der ganzen Welt.

Rindstatar

Einer unserer größten kulinarischen Erfolge, von unseren Chefs über die Jahre immer weiter perfektioniert. Inzwischen ist Tatar der Klassiker schlechthin – nicht nur in der Schweiz.

Zürcher Geschnetzeltes

Zartes Kalbfleisch in cremiger Rahmsauce mit frischen Champignons, serviert mit einem knusprigen Röstli: Das ist die Quintessenz der Schweizer Küche. Serviert in unseren Restaurants weltweit.

Riz Casimir

Curry und tropische Früchte lassen einen exotischen Ursprung vermuten, aber Riz Casimir wurde in der Mövenpick Küche erfunden, von unserem Gründervater, dem legendären Ueli Prager. Wir servieren es in unseren Restaurants seit 1952!

Schweizer Karottenkuchen

Als moderne Interpretation des beliebten Schweizer 'Rüebli Chueche', kommt unsere Gluten freie Variation ohne Mehl und Fett aus und besticht durch ihren intensiven Geschmack sowie ein samtiges Topping aus Frischkäse, Zitrone und einem Hauch Puderzucker.

EUR

Rindertatar

Mild, medium oder feurig | Brioche Toast | Butter
Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky (+ EUR 2)

kleine Portion 11.9
Portion 16.9

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Butterröstli

kleine Portion 14.9
Portion 19.9

Riz Casimir

Kalbfleisch | milde Currysauce | Jasmin Reis | exotische Früchte | Sambal Olek | knusprige Krabbenchips 19.9

Schweizer Karottenkuchen

Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse Topping | kandierte Karotten 7.9

	EUR
Tomatensuppe Bufalino Mozzarella Kirschtomaten Basilikum Grissini	7.9
Club Sandwich Toast Hühnerbrust Speck Spiegelei Eisbergsalat Tomaten Pommes Frites Ketchup	14.9
Caesar Salat Romana Salat delikates Knoblauch-Anchovis Dressing Speck Brioche Croutons Cracker mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	11.9 15.9

Local cuisine, global appeal

Traditional Swiss recipes revisited by Mövenpick to entice the modern palate, marrying tradition with culinary innovation. Savour these classic dishes, always cooked to perfection, in our restaurants worldwide

Beef tartare

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartare is true classic, not only in Switzerland, but worldwide.

Zürich-style veal

Succulent veal in a mouth-watering cream and mushroom sauce, served with a traditional crispy rösti, a quintessential Swiss dish popular at Mövenpick restaurants the world over.

Riz Casimir

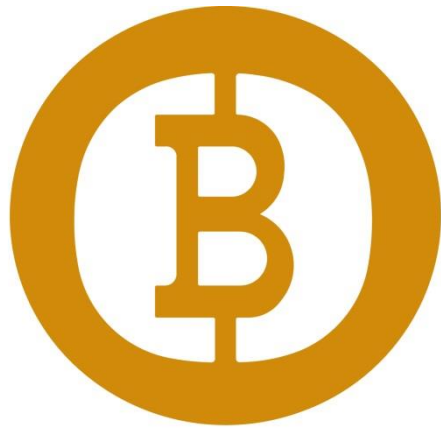
Curry and tropical fruit flavours suggest an exotic origin, yet Riz Casimir was invented in the Mövenpick kitchen by our founder, the legendary Ueli Prager. It's been served in our restaurants since 1952!

Swiss Carrot Cake

A modern take on the traditional Swiss 'Rüebli Chueche', our contemporary gluten-free carrot cake is light to bite, but big on flavour and topped with a smooth and velvety cream cheese glace.

	EUR
Beef tartare	
Mild, medium or fiery brioche toast butter	
Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2)	
	small portion 11.9
	portion 16.9
Zurich-style veal	
Sliced veal button mushrooms cream sauce butter rösti	
	small portion 14.9
	portion 19.9
Riz Casimir	
Sliced veal mild curry sauce jasmine rice exotic fruits Sambal Olek crispy krupuk	19.9
Swiss carrot cake	
Gluten-free carrot cake cream cheese glace candied carrots	7.9

	EUR
Tomato Soup Buffalo mozzarella cherry tomatoes basil grissini	7.9
Club Sandwich Toast chicken breast bacon fried egg iceberg salad tomato French fries ketchup	14.9
Caesar Salad Romana lettuce delicate garlic-anchovy dressing bacon brioche croutons cracker with grilled stripes of chicken breast	11.9 15.9



Beefer Original


Est. 2011

800 GRAD DER BEEFER

BEEF IT OR LEAVE IT

Die perfekte Symbiose aus durchdachter Technik und Urknall-Hitze

Manchmal müssen es eben 800 Grad sein! Grillen ist ja schon toll – aber Beefen setzt dem Fleisch nun mal die Krone auf. Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe, denn während ein konventioneller Grill das Fleisch über einen längeren Zeitraum bei 400 Grad Celsius gart, karamellisiert der Beefer die Außenhaut bei 800 Grad Celsius in Sekunden und zaubert so Kurzgebratenes 2.0. New Yorker Steakhouse-Qualität ab sofort auch im Mövenpick Hotel Berlin.

Beefer Spezialitäten finden Sie innerhalb unserer Speisekarte markiert mit dem Symbol: 

The perfect symbiosis of sophisticated technology and Big Bang Heat

Sometimes it has to be 800 degrees! Grilling is already great - but Beefen caps it all off. Meat preparation with the Beefer sets new standards, as a conventional grill barbecues the meat over a longer period of time at 400 degrees Celsius, the Beefer caramelizes the skin at 800 degrees Celsius in seconds. New York steak house quality from now on also in the Mövenpick Hotel Berlin.

Beefer specialties can be found within our menu marked with the symbol: 

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | All prices include the legal VAT.

Bei Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte einen Mitarbeiter. | For information to additives and indicated allergens please contact your waiter.

Vorspeisen | Starters

EUR

Spinat – Kartoffel – Waffel

gebeizter Orangen-Basilikum Lachs | Spinatsalat | Orange | Balsamico Dressing

11.9

Spinach – potatoe – waffle

Pickled orange-basil salmon | spinach salad | orange | balsamic dressing

Mediterraner Gartensalat

Rucola Salat | gegrillte Paprika | gebackene Kapern | Oliven | Feta | Nektarine | Limonendressing | Pinienkerne

9.9

Mediterranean garden salad

Rocket salad | grilled pepper | baked capers | olives | feta | nectarine | lime dressing | pine nuts

Suppen | Soups

Grüne Gazpacho

Gebratene Garnelen | gebeeftte Wassermelone | Shisokresse

8.9

Green Gazpacho soup

Fried shrimps | beefed watermelon | shiso cress

Fleisch | Meat

EUR

Filet Steak **800** GRAD DER BEEFER

Für Kenner | zart und mager

For connoisseurs | delicate and lean

200g

27.9

zusätzliche | additional 100g á

12.9

Rumpsteak **800** GRAD DER BEEFER

Das Klassische | typischer Fettrand

The classic | typical edge of fat

200g

25.9

zusätzliche | additional 100g á

6.9

Rib-Eye-Steak **800** GRAD DER BEEFER

Für Liebhaber | typischer Fettkern

For fancier | typical core of fat

200g

25.9

zusätzliche | additional 100g á

9.9

Unsere Steaks servieren wir mit Café de Paris Butter und einem Salat von Urtomaten und roten Zwiebeln.

Our steaks are served with Café de Paris butter and a salad of heirloom tomatoes and red onions.

Beilagen | Side dishes

Pommes Frites | French fries

Knoblauch-Kartoffeln | Potatoes with garlic

3.2

Sahne-Mais mit Frühlingslauch | Creamy corn with spring onions

Saisonales Gemüse mit Café de Paris Butter | Seasonable vegetables with Café de Paris butter

Gebratene Pilze | Grilled mushrooms

Babypinacat mit gerösteten Pinienkernen | Baby spinach with roasted pine nuts

3.9

4

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | All prices include the legal VAT.

Bei Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte einen Mitarbeiter. | For information to additives and indicated allergens please contact your waiter.

Fleisch | Meat

EUR

Black Beefer Lachs Burger 800 GRAD DER BEEFER

Schwarzer Brioche Bun | gebeeftes Lachsfilet | marinierte Gurke | Wildkräuter
Mango-Chili Salsa | Dill-Mayonnaise | Avocado | Pommes Frites

150g

19.9

Black Beefer Salmon Burger

Black Brioche bun | beefed salmon fillet | marinated cucumber | wild herbs
Mango chili salsa | dill mayonnaise | Avocado | French fries

Black Beefer BBQ Burger 800 GRAD DER BEEFER

Schwarzer Brioche Bun | gebeeftes Dry Aged Beef | BBQ Sauce | rote Zwiebeln
Rucola | Tomate | Bacon | Pfirsich-Pfeffer Chutney | Pommes Frites

150g

17.9

300g

26.9

Black Beefer BBQ Burger

Black brioche bun | beefed dry aged beef | BBQ sauce | red onions |
Rocket salad | tomato | bacon | peach-pepper chutney | French fries

Fisch | Fish

Dorade im Ganzen gebraten

Limettenbutter | mediterranes Gemüse | Knoblauchkartoffeln

19.9

Sea bream

Lime butter | mediterranean vegetables | garlic potatoes

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | All prices include the legal VAT.

Bei Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte einen Mitarbeiter. | For information to additives and indicated allergens please contact your waiter.

Fleisch | Meat

EUR

Surf'n Turf aus dem Beefer

Gebeeftes Roastbeef 200g | Riesengarnelen | Korianderjus | Babymais | grüner Spargel | Sesam-Kartoffelpüree

24.9

Surf'n Turf from the Beefer

Beefed roast beef 200g | Giant prawns | coriander jus | baby corn | green asparagus | sesame-mashed potatoes

Berliner Currywurst (ohne Darm)

Raffinierte Sauce | Pommes Frites | Madras Curry

11.9

Berlin Currywurst

Refined sauce | French fries | Madras curry

Wiener Schnitzel

Kalbsfleisch | Knusprige Panierung | Gurken-Dillsalat | gebackene Drillinge

18.9

Veal Schnitzel Vienna Style

Veal | crunchy breading | cucumber-dill salad | backed potatoes

Lammrücken gebeeft

Estragon Jus | sommerliches Gemüse | Paprika-Bulgur | Gremolata

22.9

Beefed Rack of Lamb

Tarragon jus | summer vegetables | pepper-bulgur | gremolata

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | All prices include the legal VAT.

Bei Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte einen Mitarbeiter. | For information to additives and indicated allergens please contact your waiter.

Pasta & Flammkuchen | Pasta & Tarte

EUR

Zitronenpasta Radiatori

Weißweinsauce | Babyspinat | gehobelter Babyfenchel | Tomaten-Himbeer Chutney
mit gebratenem Wolfsbarsch **oder** Streifen von gebratene Dry Aged Beef

12.9

19.9

Lemon Pasta Radiatori

White wine sauce | baby spinaches | planed baby fennel | tomato raspberry chutney
with grilled sea bass **or** sliced of roasted dry aged beef

Flammkuchen Elsässer Art

Crème fraîche | knuspriger Bacon | Zwiebeln | junger Lauch

8.9

Tarte Elsässer Style

Crème fraîche | crunchy bacon | onion | young leek

Flammkuchen Ziegenkäse

Crème fraîche | Ziegenkäse | getrocknete Tomate | Rucola | Pinienkerne | Balsamico

13.9

Tarte Goat Cheese

Crème fraîche | goat cheese | dried tomato | rocket salad | pine nuts | Balsamic vinagar

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | All prices include the legal VAT.

Bei Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte einen Mitarbeiter. | For information to additives and indicated allergens please contact your waiter.

Dessert | Dessert

EUR

Kaffir – Limonen Panna Cotta

Gebeefte Ananas | Rohrzucker | Saisonale Beeren | Minze

7.9

Kaffir - Lemon Panna Cotta

Beefed pineapple | cane sugar | seasonal berries | Mint

Schweizer Karottenkuchen

Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse Topping | kandierte Karotten

7.9

Swiss Carrot Cake

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

Geeistes Mousse von Erdbeeren und Minze

Erdbeer – Kiwi Salat | Minzpesto | Zitronencrumble

8.9

Iced Mousse of strawberries and mint

Strawberries – kiwi salad | mint pesto | lemon crumble

Zitronen Cake

Himbeeren | Mascarpone

Lemon cake

Raspberries | mascarpone

8.9

Minestrone

Exotische Früchte | Sommer Beeren | Sauerrahm

Minestrone

Tropical fruits | summer berries | sour cream

7.9

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | All prices include the legal VAT.

Bei Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte einen Mitarbeiter. | For information to additives and indicated allergens please contact your waiter.