

**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

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.

	EUR
<b>Tomatensuppe</b> Bufalino Mozzarella   Kirschtomaten   Basilikum   Grissini	7.9
<b>Club Sandwich</b> Toast   Hühnerbrust   Speck   Spiegelei   Eisbergsalat   Tomaten   Pommes Frites   Ketchup	14.9
<b>Caesar Salat</b> 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**

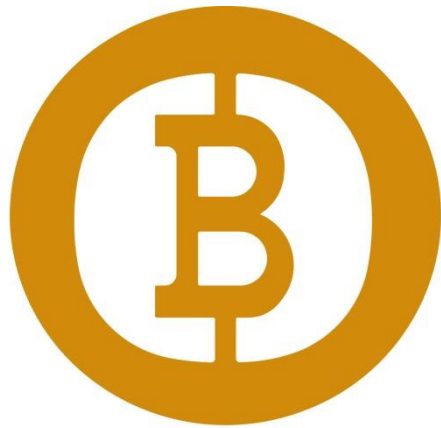
Curry and tropical fruit flavours suggest an exotic origin, yet Riz Casimir was invented in the Mövenpick kitchen by our founder, the legendary Ueli Prager. It's been served in our restaurants since 1952!

**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.

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

	EUR
<b>Tomato Soup</b> Buffalo mozzarella   cherry tomatoes   basil   grissini	7.9
<b>Club Sandwich</b> Toast   chicken breast   bacon   fried egg   iceberg salad   tomato   French fries   ketchup	14.9
<b>Caesar Salad</b> 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

### Wildkräutersalat

Walnuss-Dressing | gebratene Entenbrust | Granatapfel | Quinoa  
Orangen-Chutney | karamalisierte Walnuss- Splittern

14.9

### Wild herbs salad

Walnut dressing | roasted duck breast | pomegranate | quinoa | orange chutney | caramelized walnut splitter  
*Vegane Variante | Vegan alternative available*

8.9

## Suppen | Soups

### Hokaido Kürbis-Kokosmilchsuppe

Gebeefte Jakobsmuschel | Kürbissalsa | Croûtons | Shisokresse

9.9

### Hokaido pumkin – coconut milk soup

Scallop | pumpkin salsa | croutons | shiso cress

*Vegane Variante | Vegan alternative available*

6.9

## Pasta & Vegetarisch | Pasta & Vegetarian

### Pesto-Ravioli mit Lavendelblüten

Kirschtomatenragout | gebratene Kräuterseitling | Parmesan

12.9

Wahlweise mit gebratenen Rindersteakstreifen

19.9

### Pesto-Ravioli with lavender blossoms

Cherry tomatoes ragout | fried king oyster mushroom | Parmesan

Optionally with fried beef steak strips

### Pinienkern-Risotto mit Wildkräutern

Limettensauce | eingelegte Feigen | Süßkartoffelstroh | Parmesanspäne

12.9

### Pine nut risotto with wild herbes

Lime sauce | pickled figs | sweet potato straw | Parmesan shavings

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.

## Steak | Steak

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

3.2

Knoblauch-Kartoffeln | Potatoes with garlic

3.9

Rosenkohl | Brussels sprouts

3.9

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

3.9

Gebratene Pilze | Grilled mushrooms

3.9

Babypinacat mit gerösteten Pinienkernen | Baby spinach with roasted pine nuts

3.9

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.

## Fleisch | Meat

EUR

### Beefers Kürbis Burger

800 GRAD DER BEEFER

Brioche Bun | gebeeftes Dry Aged Beef | Burgersauce | Salat

150g

14.9

Tomate | Honig-Hokkaido Kürbis | Zwiebeln | Raclette Käse | Pommes Frites

300g

23.9

### Beefers Pumpkin Burger

Brioche bun | beefed dry aged beef | burger sauce | salad

Tomato | honey Hokkaido pumpkin | onions | raclette cheese | French fries

### Geschmorte Kalbsbäckchen

in eigener Sauce | Birnenragout | Rosenkohl | Süßkartoffelpüree

24.9

### Braised veal cheeks

In own sauce | pear ragout | Brussels sprouts | mashed sweet 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 | Beilagensalat | Bratkartoffeln

19.9

### Veal Schnitzel Vienna Style

Veal | crunchy breading | side salad | fried potatoes

## Fisch | Fish

### Eismeer - Forellenfilet gebeeft 800 GRAD DER BEEFER

Balsamicoschaum | gebratenes Fenchelgemüse mit Pernod und Zwergtomaten | Selleriepüree

15.9

### Beefed Eismeer – trout fillet

Balsamic foam | fried fennel vegetables with Pernod and mini tomatoes | celery puree

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.



## Rösti | Rösti

EUR

### Schweizer Rösti

Knuspriger Kartoffelrösti | Kochschinken | Tomate | Raclette Käse | Spiegelei

12.9

### Swiss Rösti

Crunchy potato rösti | cooked ham | tomato | raclette cheese | fried egg

### Rösti Forestier

Knuspriger Kartoffelrösti | gebratene Steakstreifen vom Rind | sahnige Waldpilze | Kräuter

17.9

### Rösti Forestier

Crunchy potato rösti | fried steak strips of beef | creamy forest mushrooms | herbs

*Vegetarische Variante | Vegetarian alternative available*

12.9

### Rösti Primavera

Knuspriger Kartoffelrösti | saisonales Marktgemüse | pikante Currysauce | Cashew Kerne | Sprossen

13.9

### Rösti Primavera

Crunchy potato rösti | seasonal market vegetables | spicy curry sauce | Chashew kernels | sprouts

## Dessert | Dessert

EUR

### Gebeefte Lebkuchen Creme Brûlée

Rohrzucker | Mandarinen-Minz-Ragout | Sorbet

7.9

### Beefed Gingerbread Creme Brûlée

Cane sugar | Mandarins -mint-Ragout | Sorbet

### Schweizer Karottenkuchen

Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse Topping | kandierte Karotten

7.9

### Swiss Carrot Cake

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

### Zwetschgen - Moussetörtchen

Zimtparfait | Bratapfelkompott | Himbeermark | Minze

6.9

### Plum Mousse cake

Cinnamon parfait | baked apple compote | raspberry pulp | mint