

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 'Rüepli Chueche', kommt unsere glutenfreie 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 feutig | Brioche Toast | Butter

Veredelt mit Cognac , Calvados der Whisky (+ EUR 2.00)

kleine Portion 10.90

Portion 15.90

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Butterröstli

kleine Portion 14.90

Portion 19.90

Riz Casimir

Kalbfleisch | milde Currysauce | Jasminreis | exotische Früchte

Sambal Olek | knusprige Krabbenchips

18.90

Schweizer Karottenkuchen

Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse Topping | kandierte Karotten

8.90

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
Tomatensuppe Bufalino Mozzarella Kirschtomaten Basilikum Grissini	7.90
Caesar Salat Romana Salat delikates Knoblauch- Anchovis Dressing Speck Brioche Croûtons Cracker Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	10.90 14.90
Club Sandwich Brioche Toast Hühnerbrust Speck Spiegelei Eisbergsalat Tomaten Pommes Frites Ketchup	14.90
Wienerschnitzel Kalbsschnitzel goldbraune Semmelmehl-Panade Pommes Frites Mesclun Salat Cranberry Relish	20.90

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 2.00)

small portion	10.90
portion	15.90

Zurich-style veal

Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | butter rösti

small portion	14.90
portion	19.90

Riz Casimir

Sliced veal | mild curry sauce | jasmine rice | exotic fruits

Sambal Olek | crispy krupuk

18.90

Swiss carrot cake

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

8.90

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
Tomato Soup Bufalino mozzarella cherry tomatoes basil grissini	7.90
Caesar Salad Romana lettuce delicate garlic-anchovy dressing bacon Brioche croutons cracker	10.90
With grilled stripes of chicken breast	14.90
Club Sandwich Brioche toast chicken breast bacon fried egg iceberg salat tomato French fries Ketchup	14.90
Wiener Schnitzel Veal escalope classic breadcrumb crust French fries mesclun Cranberry relish	20.90



Beefer Original

Est. 2011



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.

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.

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.

800 GRAD DER BEEFER

Steaks

EUR

Rumpsteak

Das Klassische | typischer Fettrand

200g	26.90
100g á	6.90

Rib-Eye-Steak

Für Liebhaber | typischer Fettkern

200g	27.90
100g á	9.90

Filet Steak

Für Kenner | zart und mager

200g	30.90
100g á	12.90

Wählen Sie Ihre Garstufe:

Rare: 38° - 42°C. Das Fleisch ist innen noch fast roh. Es hat eine braune und dünne Kruste.

Medium: 48° - 55°C. Das Fleisch ist innen durchgehend rosa.

Well Done: ab 65°C. Das Fleisch ist nicht mehr rosafarben und völlig durchgebraten.

Unsere Steaks servieren wir mit Café de Paris Butter, Grilltomate und einem frischem Marktsalat der Saison. Weitere Beilagen finden Sie auf den nächsten Seiten.

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.

800 GRAD DER BEEFER

Steaks

EUR

Rump steak

The classic | typical edge of fat

200g	26.90
100g á	6.90

Rib-eye steak

For lovers | typical core of fat

200g	27.90
100g á	9.90

Fillet steak

For connoisseurs | delicate and lean

200g	30.90
100g á	12.90

Choose your cooking degree:

Rare: 38° - 42°C. The meat is almost raw with a brown and thin crust.

Medium: 48° - 55°C. The meat is pink throughout.

Well Done: from 65°C. The meat is well done.

Our steaks are served with Café de Paris butter, grilled tomato and a fresh market salad.
Further side dishes can be found on the next page.

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.

800 GRAD DER BEEFER

Beilagen

EUR

Pommes Frites	3.20
Knoblauch-Kartoffeln	3.20
Babyspinat mit gerösteten Pinienkernen	4.00
Sahne-Mais mit Frühlingslauch	3.90
Saisonales Gemüse mit Café de Paris Butter	3.90
Gebratene Pilze	3.90

Side dishes

French Fries	3.20
Potatoes with garlic	3.20
Baby spinach with roasted pine nuts	4.00
Creamy corn with spring onions	3.90
Seasonable vegetables with Café de Paris butter	3.90
Grilled mushrooms	3.90

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.

800 GRAD DER BEEFER

Burger

EUR

Beef Burger

Brioche Bun gebeeftes Dry Aged Beef Burgersauce Salat	150g	14.90
Tomate Cornichon Zwiebeln Pommes Frites	300g	21.90

Black Beef Swiss Cheese Burger

Schwarzer Brioche Bun gebeeftes Dry Aged Beef Kartoffel Rösti	150g	15.90
Salat Emmentaler Käse Tomate gegrillter Bacon Preiselbeeren	300g	23.90
Zwiebeln Pommes Frites		

Burger

Beef Burger

Brioche bun beefed dry aged beef burger sauce salad	150g	14.90
Tomato cornichon onions French fries	300g	21.90

Black Beef Swiss Cheese Burger

Black brioche bun beefed dry aged beef Swiss hash browns	150g	15.90
Salad Emmentaler cheese tomato grilled bacon cranberries	300g	23.90
Onions French fries		

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.

800 GRAD DER BEEFER

Beefe Spezialitäten

EUR

Gebeeftes Rindertatar

Café de Paris Butter | Pommes frites | Salat

140g

15.90

Gebeeftes Kotelette vom Durocschwein

Lauwarmer Gemüsesalat | Kräuter | Café de Paris Butter | geröstetes Brot

25.90

Gebeeftes Lachsfilet

Kürbiskernöl-Pernodsauce | lauwarmer Kürbis-Quinoasalat | confierte Zwergtomate

17.90

Gebeefte Ananas

Hausgemachtes Vanille-Zitronenthymian Eis | Sesamhippe | Balsamico | rosa Pfeffer

9.90

Beefe specialities

Beefed steak tartare

Café de Paris butter | French fries | salad

140g

15.90

Beefed cutlet of Duroc pork

Tepid mixed vegetables | herbs | Café de Paris butter | roasted bread

25.90

Beefed salmon filet

Pumpkin seed oil and Pernod sauce | tepid pumpkin quinoa salad | confit dwarf tomatoes

17.90

Beefed pineapple

Homemade vanilla-lemon thyme ice cream | sesame crust | balsamic | pink pepper

9.90

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.

Mitternachts Snacks

EUR

Wir bieten Ihnen noch bis spät in die Nacht Kleinigkeiten zum Verzehr.
Alle Mitternachts Snacks werden erst ab Küchenschluss 22.30 Uhr serviert.

Die Mitternachts-Wurst

Klassische deutsche Bratwurst mit Zwiebel-Curryketchup

5.90

Sandwich Lachs

Toast mit Räucherlachs, Sauce Lidingoe, Salat, Gurke und rote Zwiebel

5.90

Sandwich Tomate & Mozzarella

Toast mit Basilikumpesto, Rucola, Tomate und Mozzarella

4.90

Sandwich Bacon & Egg

Toast mit Cocktailsauce, Salat, Bacon, Bio Ei, Kochschinken und Gouda

5.90

Midnight snacks

We offer snacks until late into the night.
All midnight snacks are only served from 10.30 pm.

Midnight sausage

Classic German sausage with sautéed onion curry-ketchup 5.90

Sandwich salmon

Toast with smoked salmon, lidingoe sauce, lettuce, cucumber and red onions 5.90

Sandwich Tomato & Mozzarella

Toast with basil pesto, rocket salad, tomato and mozzarella 4.90

Sandwich Bacon & Egg

Toast with cocktail sauce, salad, organic egg, cocked ham and Gouda 5.90



HOTEL BERLIN

Suppe

EUR

Hokkaido-Kokossuppe (v)

Kürbis-Schalottenconfit | Kresse | Kernöl

7.90

Fisch & Vegetarisch

Filet vom Kabeljau

Auf der Haut gebraten | Muskat-Kapernsauce | Pastinaken-Apfelgemüse
Hausgemachte Macaire Kartoffeln

18.90

Fussili Nudeln (v)

Marktgemüse | Currysauce | Wildkräuter

13.90

Fleisch

Krustenbraten vom heimischen Schwein

In eigener Sauce | Schmorgemüse | gebutterten Serviettenknödeln

16.90

Hähnchen Tikka Masala

Gegrillte Hähnchenstreifen | Tikka Masala Sauce | gegrillte Auberginen
Joghurt | Jasminreis

14.90

Berliner Spezialitäten

Berliner Currywurst

Ohne Darm | raffinierte Sauce | Pommes Frites | Madras Curry

11.90

Königsberger Klopse

Zitronen-Kapernsauce | gebutterte Bio Kartoffeln | zweierlei Rote Beete | Schnittlauch

14.90

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.



HOTEL BERLIN

Soup

EUR

Hokkaido-Coconut soup (v)

Pumpkin shallot confit | cress | pumpkin seed oil

7.90

Fish & vegetarian

Cod fillet

Roasted on the skin | nutmeg-capelin sauce | parsnip apple vegetable
Homemade Macaire potatoes

18.90

Fussili noodles (v)

Seasonal vegetables | curry sauce | wild herbs

13.90

Meat

Roast of regional pork

In own sauce | braised vegetables | buttered dumplings

16.90

Chicken „Tikka Masala“

Grilled chicken stripes | Tikka Masala sauce | grilled eggplant | yogurt | jasmine rice

14.90

Berlin specialties

Berlin Currywurst

Without sausage skin | refined sauce | French fries | Madras curry

11.90

Königsberg meat balls

Homemade steamed veal dumplings | buttered organic potatoes
Two types of beetroot | lemon caper sauce | spring onions

14.90

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.