

**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 Geschnetzletes**

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 2.00)

kleine Portion 11.90  
Portion 16.90

**Zürcher Geschnetzletes**

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Butterröstli

kleine Portion 14.90  
Portion 19.90

**Riz Casimir**

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

19.90

**Schweizer Karottenkuchen**

Gluten freier Karottenkuchen | Frischkäse Topping | kandierte Karotten

7.90

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

**Caesar Salat**

Romana Salat | delikates Knoblauch-Anchovis Dressing | Speck | Brioche | Croutons | Cracker  
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

11.90  
15.90

**Club Sandwich**

Brioche Toast | Hühnerbrust | Speck | Spiegelei | Eisbergsalat | Tomaten | Pommes Frites | Ketchup

14.90

**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.

	<b>EUR</b>
<b>Beef tartare</b>	
Mild, medium or fiery   brioche toast   butter	
Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2.00)	
	small portion 10.90
	portion 15.90
<b>Zurich-style veal</b>	
Sliced veal   button mushrooms   cream sauce   butter rösti	
	small portion 14.90
	portion 19.90
<b>Riz Casimir</b>	
Sliced veal   mild curry sauce   jasmine rice   exotic fruits   Sambal Olek   crispy krupuk	
	18.90
<b>Swiss carrot cake</b>	
Gluten-free carrot cake   cream cheese glace   candied carrots	8.90

EUR

**Caesar Salad**

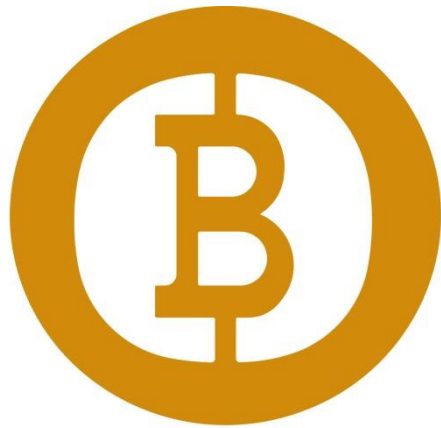
Romana lettuce | delicate garlic-anchovy dressing | bacon | brioche | croutons | cracker  
With grilled stripes of chicken breast

10.90  
14.90

**Club Sandwich**

Brioche toast | chicken breast | bacon | fried egg | iceberg salad | tomato | French fries | ketchup

14.90



**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

### Gebeefte Ziegenkäse-Lavendel Creme Brûlée 800 GRAD DER BEEFER

Spinatsalat | Walnuss-Honigdressing | Granatapfel | frische Beeren | Pinienkerne

13.90

### Beefed Goat Cheese Lavender Cream Brûlée

Spinach salad | walnut honey dressing | pomegranate | fresh berries | pine nuts

### Gebeeftes Sashimi Lachs Steak „Salat nicoise“ 800 GRAD DER BEEFER

Kopfsalat | Bohne | Tomate | pochiertes Ei | gebratene Kartoffeln

14.90

### Beefed Sashimi Salmon Steak „Salad Nicoise“

Lettuce | beans | tomato | poached egg | fried potatoes

### Wildkräuter-Quinoa Salat (v)

Granatapfel | Avocado | pochiertes Ei | Walnüsse | gegrillter grüner Spargel | Sprossen

13.90

### Wild Herb Quinoa Salad (v)

Pomegranate | avocado | poached egg | walnuts | grilled green asparagus | sprouts

## Suppen | Soups

### Creme Suppe von Erbse, Minze und Kokos (v)

Kleines Frühlingsgemüse | Limonenöl | Kresse

6.90

### Cream Soup of Pea, Mint and Coconut (v)

Small spring vegetables | lime oil | cress

### Kartoffel-Bärlauch Eintopf

Pochiertes Ei | Knuspriger Bacon | Bärlauchpesto | Schnittlauch

9.90

### Potato and Wild Garlic Stew

Poached egg | crunchy bacon | wild garlic pesto | chives

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

### Filet Steak **800** GRAD DER BEEFER

Für Kenner | zart und mager

For connoisseurs | delicate and lean

200g

28.90

zusätzliche | additional 100g á

12.90

### Rumpsteak **800** GRAD DER BEEFER

Das Klassische | typischer Fettrand

The classic | typical edge of fat

200g

26.90

zusätzliche | additional 100g á

6.90

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

Für Liebhaber | typischer Fettkern

For fancier | typical core of fat

200g

26.90

zusätzliche | additional 100g á

9.90

Unsere Steaks servieren wir mit Café de Paris Butter, Grilltomate und einem frischem Marktsalat der Saison.  
Our steaks are served with Café de Paris butter, grilled tomato and a fresh market salad.

## Beilagen | Side dishes

Pommes Frites | French Fries

Knoblauch-Kartoffeln | Potatoes with garlic

3.20

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

3.90

Babyspinat mit gerösteten Pinienkernen | Baby spinach with roasted pine nuts

4.00

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

### **Beef Cheeseburger** 800<sup>GRAD</sup> DER BEEFER

Brioche Bun | gebeeftes Dry Aged Beef | Burgersauce | Salat

150g

14.90

Tomate | Cornichon | Zwiebeln | Emmentaler Käse | Pommes Frites

300g

23.90

### **Beef Burger**

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

Tomato | cornichon | onions | Emmental cheese | French fries

### **Black Beef Chipotle Cheese Burger** 800<sup>GRAD</sup> DER BEEFER

Schwarzer Brioche Bun | gebeeftes Dry Aged Beef | Avocado | Wildkräuter

150g

19.90

Chipotle-Mayonnaise | Frühlingslauch | gebratenes Ei | Pommes Frites

300g

27.90

### **Black Beef Chipotle Cheese Burger**

Black broche bun | beefed dry aged beef | avocado | wild herbs

Chipotle mayonnaise | spring onion | fried egg | French fries

### **Black Beef BBQ Burger** 800<sup>GRAD</sup> DER BEEFER

Schwarzer Brioche Bun | gebeeftes Dry Aged Beef | BBQ Sauce | Cole Slaw

150g

17.90

Salat | kandierte und gebackene Zwiebel | Bacon | Pommes Frites

300g

26.90

### **Black Beef BBQ Burger**

Black broche bun | beefed dry aged beef | BBQ sauce | Cole slaw

Salad | candied and baked onion | bacon | 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.



## Fleisch | Meat

EUR

### Gebeeftes Nackensteak vom Durocschwein **800** GRAD **DER** BEEFER

Estragonjus | kandierte Zwiebeln | gegrillter Frühlingslauch | Knoblauch-Kartoffelpüree

16.90

### Beefed Neck Steak of Duroc pork

Tarragon jus | candied onions | grilled spring onion | garlic mashed potatoes

### Berliner Currywurst

Raffinierte Sauce | Pommes Frites | Madras Curry

11.90

### Berlin Currywurst

Refined sauce | French fries | Madras curry

### Königsberger Kalbs-Klopse

Zitronen-Kapernsauce | Rote-Bete Apfelsalat | sahniges Kartoffelpüree

15.90

### Königsberg Veal Meat Balls

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

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Knusprige Panierung | hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

20.90

### Veal Schnitzel Vienna Style

Crunchy breadcrumbs | homemade potato cucumber salad | cranberries

### Medaillons vom Tandoori-Hähnchen

In eigener Sauce | Wok Gemüse | Zuckerschoten | Jasmin Reis

16.90

### Medallions of tandoori chicken

In own sauce | wok vegetables | sugar peas | jasmine rice

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.

## Fisch & Vegetarisch | Fish & Vegetarian

EUR

### Filets von der Seezunge

Vanillebutter | weiße Estragonsauce | Sautierter Mangold | Erbsen-Limettenpüree

23.90

### Fillets of Sole

Vanilla Butter | white tarragon sauce | sautéed mangold | pea and lime puree

### Fettuccine Nudeln (v)

Kokos-Erbsensauce | Babyspinat | Tomate | Frühlingslauch | Grana Padano

13.90

### Fettuccine Pasta (v)

Coconut pea sauce | baby spinach | tomato | spring onion | Grana Padano

## Dessert

EUR

### **Gebeefter New York Cheese Cake Blaubeere** 800 GRAD DER BEEFER

Karamellkruste | Weißes Schokoladen-Vanille Eis | Blaubeerkompott | Limette

8.90

### **Beefed New York Cheese Cake Blueberry**

Caramel crust | white chocolate vanilla ice cream | blueberry compote | lime

### **Schweizer Karottenkuchen**

Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse Topping | kandierte Karotten

7.90

### **Swiss Carrot Cake**

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

### **Mousse Törtchen von zweierlei Schweizer Schokolade**

Weißer Schokolade | Vollmilchschokolade | Knusper-Kakaoboden | marinierte Honigbeeren | Minze

8.90

### **Mousse Tartlets of Two Types of Swiss Chocolate**

White chocolate | milk chocolate | crunchy cocoa base | marinated honey berries | mint

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.