

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 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 feurig | Brioche Toast | Butter
Veredelt mit Cognac, Calvados oder 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 Croutons 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

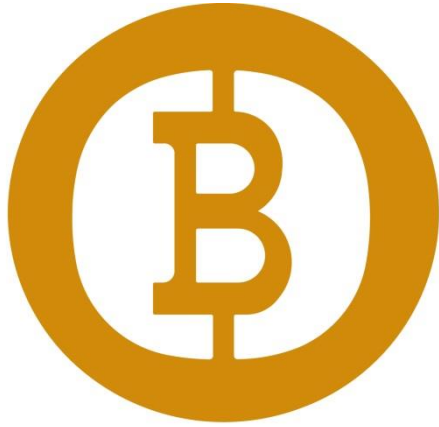
Curry and tropical fruit flavours suggest an exotic origin, yet Riz Casimir was invented in the Mövenpick kitchen by our founder, the legendary Ueli Prager. It's been served in our restaurants since 1952!

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

	EUR
Tomato Soup Buffalo mozzarella cherry tomatoes basil grissini	7.90
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
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.

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.

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

Beefer Burger

Brioche Bun | gebeeftes Dry Aged Beef | Burgersauce | Salat
Tomate | Cornichon | Zwiebeln | Pommes Frites

150g
300g

14.90
21.90

Black Beefer Swiss Cheese Burger

Schwarzer Brioche Bun | gebeeftes Dry Aged Beef | Kartoffel Rösti | Salat
Emmentaler Käse | Tomate | gegrillter Bacon | Preiselbeeren | Zwiebeln | Pommes Frites

150g
300g

15.90
23.90

Berlin Beefer Burger

Brioche Bun | Senfcreme | gebeeftes Kalbsleber | Salat | Cornichon
Karamellierter Apfel | Röstzwiebeln | Pommes Frites

150g

15.90

Burger

Beefer Burger

Brioche bun | beefed dry aged beef | burger sauce | salad
Tomato | cornichon | onions | French fries

150g
300g

14.90
21.90

Black Beefer Swiss Cheese Burger

Black brioche bun | beefed dry aged beef | Swiss hash browns | salad
Emmentaler cheese | tomato | grilled bacon | cranberries | onions | French fries

150g
300g

15.90
23.90

Berlin Beefer Burger

Brioche bun | mustard cream | beefed veal liver | salad | cornichon
Caramelized apple | roasted onions | French fries

150g

15.90

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

Beef Specialities

EUR

Beefed Rindertatar

Café de Paris Butter | Pommes frites | Salat

140g

15.90

Beefed Kotelette vom Durocschwein

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

25.90

Beefed Lachsfilet

Kürbiskernöl-Pernodsauce | lauwarmer Kürbis-Quinoasalat | confierte Zwergtomate

17.90

Beefed Ananas

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

9.90

Beef 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.

Vorspeisen & Suppen

EUR

Hokkaido-Kokossuppe (v)

Kürbis-Schalottenconfit | Kresse | Kernöl

7.90

Pastinaken-Calvados Suppe

Karamellisierte Apfelspalten | Speck | Petersilie

8.90

Gratinierter Trüffel Ziegenkäse

Carpaccio von Roter Bete | Haselnuss Vinaigrette | Wildkräuter | Nuss Chutney

14.90

Auberginen Mousse (v)

Marinierte Kichererbsen | gegrillte Auberginen | Nüsse | Brotchips | Feldsalat

11.90

Starters & soups

Hokkaido-Coconut soup (v)

Pumpkin shallot confit | cress | pumpkin seed oil

7.90

Parsnips-Calvados soup

Caramelized apple wedges | bacon | parsley

8.90

Gratinated truffle goat cheese

Carpaccio of beetroot | hazelnut vinaigrette | wild herbs | nut chutney

14.90

Aubergine mousse (v)

Marinated chick peas | grilled aubergine | nuts | bread chips | salad

11.90

Fisch & Vegetarisch

EUR

Filet vom Kabeljau

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

18.90

Fussili Nudeln (v)

Marktgemüse | Currysauce | Wildkräuter

13.90

Quinoa – Pilz Risotto

Soja-Kürbiscreme | glasierter Lauch | Möhren | geröstete Cashewkernen

14.90

Rote Beete Spaghetti & Riesengarnele

Sahnige Rote Beete | Babyspinat | Schwarzwurzel | gegrillte Riesengarnelen | frischer Dill | Grana Padano

16.90

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

Quinoa-mushroom risotto

Soya pumpkin cream | glazed leeks | carrots | roasted cashew nuts

14.90

Beetroot spaghetti & prawns

Creamy beetroot | baby spinach | black root | grilled king prawns | fresh dill | Grana Padano cheese

16.90

Fleisch

EUR

Rahmgulasch vom Tiroler Milchkalb

Wurzelgemüse | Crème Fraîche | hausgemachte Spätzle

16.90

Brust von der Maispoularde

Gefüllt mit Kürbis | Petersilie | Kräuterjus | sahnige Schwarzwurzeln | Möhren | Quinoa-Risotto

17.90

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

Meat

Goulash of Tyrolean veal

Root vegetables | crème fraiche | homemade Spätzle

16.90

Breast of corn feed chicken

Filled with pumpkin | parsley | herb jus | creamy black roots | carrots | quinoa risotto

17.90

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



HOTEL BERLIN

Berliner Spezialitäten

EUR

Kalbsleber

Kräuterjus | karamellierte Apfelspalten | knusprige Zwiebelringen | Kartoffelpüree

17.90

Berliner Currywurst

Ohne Darm | raffinierte Sauce | Pommes Frites | Madras Curry

11.90

Königsberger Klopse

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

14.90

Das Süße Berlin – Berliner Luft 2.0

Zitronen Mousse | Himbeercoulis | drei hausgemachten Mini-Berliner | Vanillesauce

8.90

Berlin specialties

Veal liver

Herb jus | caramelized apple wedges | crispy onion rings | mashed potatoes

17.90

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

Sweet Berlin-Berliner Luft 2.0

Lemon mousse | raspberry coulis | three homemade mini Berliner donut | vanilla sauce

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.