

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 Geschnitzeltes

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

Rindstatar

Mild, medium oder feurig | Brioche Toast | Butter

Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky (+ EUR 2)

kleine Portion
Portion

11.9
16.9

Zürcher Geschnitzeltes

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Butterröstli

kleine Portion
Portion

14.9
19.9

Riz Casimir

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

22.9

Schweizer Karottenkuchen

Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse-Topping | kandierte Karotten

8.9

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 glaze.

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

22.9

Swiss carrot cake

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

8.9

Caesar Salat

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

Caesar Salat

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

The Breakfast Club Sandwich

Toast | Pouletbrust | Speck | Spiegelei | Eisbergsalat | Tomate | Pommes Frites | Ketchup

The Breakfast Club Sandwich

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

Club Sandwich

Toast | Pouletbrust | Speck | Eisbergsalat | Tomate | Pommes Frites | Ketchup

Club Sandwich

Toast | chicken breast | bacon | iceberg salad | tomato | French fries | ketchup

EUR

11.9

15.9

13.9

11.9



Beefer Original

Est. 2011

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 and conjures up a roast 2.0. ... New York steak house quality now also available at the Mövenpick Hotel Berlin.



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Wir lassen unser Fleisch, der Rasse Deutsche Färse, in unserem DRY AGER 30 Tage reifen.

Rindfleisch braucht Reife ... und Reife braucht Zeit.

Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt, denn um das perfekte Steak zu bekommen braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen – alten – Reifeprozess.

We let our meat, the breed German heifer, mature in our DRY AGER 30 days.

Beef needs maturity ... and maturity takes time.

Dry aging is the traditional method of maturing meat exceptionally tender and rich in flavor.

A decades-old process experienced by the beef his highest conceivable finishing level, because to get the perfect steak, it needs no other preparation method, but a new - old - maturing process.

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.



Beefer Original
Est. 2011

Steak | Steak

EUR

Tenderloin Steak

Für Kenner | zart und mager
For connoisseurs | delicate and lean

	200g	29.9
zusätzliche additional	100g á	12

Striploin Steak

Das Klassische | typischer Fettrand
The classic | typical edge of fat

	200g	26.9
zusätzliche additional	100g á	10

Rib-Eye Steak

Für Liebhaber | typischer Fettkern
For fancier | typical core of fat

	200g	27.9
zusätzliche additional	100g á	10

T-Bone Steak

Für Liebhaber | typischer Fettkern
For fancier | typical core of fat

	650g	59.9
--	------	------

Unsere Steaks servieren wir mit einem knackigen Salat der Saison vorweg sowie Café de Paris Butter, geriebenem Meerrettich und Knoblauchbrot.

Our steaks are served at first with crisp salad of saison as well as Café de Paris butter, grated horseradish an garlic bread.

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.



Beefer Original
Est. 2011

Beilagen | Side dishes

Pommes Frites French fries	4
Süßkartoffel Pommes Sweet potatoe fries	4
Knoblauch-Kartoffeln Potatoes with garlic	5
Saisonales Gemüse mit Café de Paris Butter Seasonable vegetables with Café de Paris butter	5
Gebratene Pilze in Rahm Fried mushrooms in cream	5
Babyspinat mit gerösteten Pinienkernen Baby spinach with roasted pine nuts	5

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.



Beef Original

Est. 2011

Burger | Burger

Short Rib Beef Burger

Gebeefte Rinderrippchen | Sesam-Brioche Bun | Teriyaki Sauce |
Asiatisches Sesamkraut | eingelegte rote Zwiebeln | Wasabi-Rauke | Pommes
Baked beef ribs | Sesame brioche bun | Teriyaki sauce |
Asian sesame herb | pickled red onions | Wasabi arugula | French fries

160g

17.9

Surf & Turf Hawai Burger

Gebeeftes Dry Aged Beef | Thymian-Brioche Bun | Garnelen | Gurke
Mangochutney | Avocado | Rucola | Pommes
Gebeeftes Dry Aged Beef | Thyme Brioche Bun | Shrimp | cucumber
Mango chutney | Avocado | arugula | French fries

150g

18.9

300g

25.9

Classic BBQ Burger

Gebeeftes Dry Aged Beef | Sesam-Brioche Bun | Bacon | BBQ Sauce | Salat
Tomate | Gurke | Gebratenes Ei | Röstzwiebeln | Pommes
Gebeeftes Dry Aged Beef | Sesame brioche bun | Bacon | BBQ sauce | salad |
Tomato | Cucumber | Fried egg | roasted onions | French fries

150g

15.9

300g

23.9

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.

Vorspeisen | Starters

EUR

Gebeizter und marinierter Label Rouge Lachs

Salatgurke | Frühlingsblüten | Zitrusfrüchte | Wiesenkräuter

13.9

Stained and marinated Label Rouge salmon

Cucumber | Spring Blossoms | Citrus fruits | meadow herbs

Büffelmozzarella mit Urtomaten

Basilikum | Pinienkerne | Minzöl | geröstetes Focaccia

11.9

Buffalo mozzarella with prawn tomatoes

Basil | Pine nuts | Mint oil | toasted focaccia

Suppen | Soups

Topinambursuppe

Brunnenkresse-Pesto | Frühlingsgemüse | Croûtons

6.9

Jerusalem artichoke soup

Watercress pesto | Spring vegetables | croutons

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 & Vegetarisch | Pasta & Vegetarian

Orecchiette mit Wildkräutern

Bärlauchsauce | Mangold | Feigen | geröstete Cashewkerne

13.9

wahlweise mit gebratenen Dry Aged Rindersteak-Streifen

18.9

Orecchiette with wild herbs

Wild garlic sauce | Swiss Chard | Figs | roasted cashews

Optionally with fried Dry Aged beef steak strips

Fisch | Fish

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Grüne Sauce | Kohlrabi- Sauerampfer- Gemüse | Cremige Polenta

18.9

Sea bass fillet roasted on the skin

Green sauce | Kohlrabi-sorrel-vegetables | Creamy polenta

Rotgarnelen in knuspriger Kokos-Limetten Panierung

Marinierte Wasabi-Rauke | Teriyaki-Creme | Zwiebeln | Sesam

14.9

Prawns in crunchy coconut-lime breading

Marinated Wasabi-Rauke | Teriyaki cream | Onions | sesame

Fleisch | Meat

EUR

Kalbstafelspitz

Limettenschaum | Blumenkohl|püree | Radieschen | Kartoffelchips

16.9

boiled fillet of veal

Lime foam | Cauliflower puree | Radish | Potato Chips

Duroc Schweinekotelett

Aprikosen- Senfsauce | Rübchen- Kartoffelragout

24.9

Duroc pork chop

Apricot mustard sauce | Rübchen- potato ragout

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 | Kartoffel - Apfelsalat

19.9

Veal Schnitzel Vienna Style

Veal | crunchy breading | side salad | potatoe-apple-salad

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

Geliertes Apfel-Weinsüppchen

Erdbeer-Rhabarber Moussetörtchen | Sesamhippe | Blüte

7.9

Jellied apple-wine soup

Strawberry Rhubarb Mousse Cake | Sesame stick | blossom

Waldmeister Parfait

Holunder-Traubenragout | Pistazien-Crumble

7.9

Woodruff Parfait

Elderberry grape ragout | Pistachio crumble

Schweizer Karottenkuchen

Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse-Topping | kandierte Karotten

8.9

Swiss Carrot Cake

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

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.