

## Schweizer Buffet

jeden Freitag ab 18.30 Uhr

**EUR 36.00**

### Suppe

Churer Risottosuppe mit Waldpilzen  
geräucherte Entenbrust | Croûtons

### Ä wenig zum glüschtele

Trockenfleisch aus Graubünden

Ochsenbrust auf Linsensalat

Trauben-Apfel-Käsesalat wie im Wallis

Bündnerfleisch-Crème

Tatar vom Rind wie am Paradeplatz

Forellenfilets süß-sauer wie am Genfer See

Brie in Brotbröseli mit Lauchsalat

Schweizer Wurstsalat

Räucherforellenfilets in der Bergwiesen-Kräutermarinade

Birnen-Roquefort-Salat aus dem Wallis

Mövenpick Crudités- und Antipasti-Buffet  
mit verschiedenen Dressings

### Spezialitäten aus den Kantonen

Zanderfilet "Luzerner Art"

Rahmsauce | Spitzkohl | Lauch | Schalotten

Medaillons vom Säuli mit Pfifferlingen u Nidle

Berner Platte

gekochtes Rind | Kalbsmedaillons | Schweinebauch  
Rotweinjus

Rosa gebratenes Roastbeef

Maispouletbrüstli mit Kirsch-Pfeffersauce

Saisonale Gemüse | Bärner Röschi | Chäsküchli  
Älplerhörnli mit Öpfel, Chäs und Bölle

### Von der Kochstation

Vor Ihren Augen wird jede Woche eine Schweizer Spezialität zubereitet.

### Zum Schluss no was Süesses

Karamell-Kirsch-Baiser im Glas | heissi Chriesi mit Honig  
Öpfelbeignets mit Vanillesauce | Schokoladen Crème brûlée  
Rübli-Torte | Brownies im Glas mit Vanillecrème  
Schokoladen Gugelhupf | Kirschmichel | wiessi und dunkli  
Schoggimousse

### Unsere Weinempfehlung:

**EUR**

Weißwein

<b>2017 Fendant „Les Grenouilles“</b>	0,75 l	<b>29.00</b>
Caves Mövenpick, Wallis, Schweiz		

Rotwein

<b>2017 Dôle „La Mouette“</b>	0,75 l	<b>28.00</b>
Henri Badoux, Wallis, Schweiz		

Sie haben einen besonderen Wunsch? Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte und beraten Sie persönlich!

## Mövenpick Klassiker Buffet

jeden Samstag ab 18.30 Uhr

**EUR 36.00**

### Suppe

Minestrone wie im Tessin  
Bergsalami | Schnittlauch

### Vorspeisen

Serrano-, Parmaschinken und Coppa mit Melone  
Tatar klassisch - á la minute zubereitet  
Pochiertes Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise  
Hausgemachte Pasteten | geräucherte Entenbrust  
Cumberlandsauce  
Marinierte Flusskrebsschwänze | Frutti di Mare Salat  
Salat wie am Lago Maggiore  
Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | Kapern | Oliven  
Marinierte Hähnchenbrust  
Curry | Früchte | pikante Remoulade  
Stavanger Hering in Sherry-Rotweinessig  
Mövenpick Rauch- und Graved-Fischspezialitäten  
Mövenpick Crudités- und Antipasti-Buffet

### Hauptgerichte

Königscrevetten "Danieli"  
Blattspinat | Café-de-Paris-Sauce  
Riz Casimir  
Kalbfleisch | milde Currysauce | Früchte  
Aus dem Fischernetz  
Zander | Forelle | Muscheln | Rahmgemüse | Apfel  
Kleine Kalbsplätzli  
Penne | Pfifferlinge | Frühlingsgemüse | Zwiebelchen | Speck  
Schweinemedailles "Zermatter Art"  
Aprikosen-Pfeffersauce | Speck | Champignons  
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln | Gemüse vom Markt  
Falafel | pikante Teigtäschli | Ratatouille-Gemüse  
Kotelett-Reihe vom Thüringer Duroc Schwein

### Von der Kochstation

Medailles von Schwein, Poularde und Rind

### Dessert

Caramel Köpfler | Fruchtsalat | Rote Grütze | Tiramisu  
Mousse au Chocolat | Kaffee Panna Cotta mit Himbeeren  
gebrannte Crème von Schokolade | Apfel Crumble  
Käsekuchen | Mövenpick Ice Cream mit Rotweinzwetschen

### Unsere Weinempfehlung:

**EUR**

#### Weißwein

**2017 Fendant „Les Grenouilles“** 0,75 l **29.00**  
Caves Mövenpick, Wallis, Schweiz

#### Rotwein

**2017 Dôle „La Mouette“** 0,75 l **28.00**  
Henri Badoux, Wallis, Schweiz

Sie haben einen besonderen Wunsch? Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte und beraten Sie persönlich!