

MÖVENPICK

HOTEL & CASINO GENEVA

RESTAURANT

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00
Et de 18h30 à 22h00

Open daily from 12nn to 2.00pm
And 6.30pm to 10pm



Cuisine locale, attrait global

Des recettes traditionnelles suisses revisitées par Mövenpick pour séduire les palais modernes, mariant tradition et innovation culinaire. Savourez ces mets classiques, toujours cuits à la perfection, dans nos restaurants du monde entier.

Tartare de bœuf

L'un des plus grands succès culinaires du Mövenpick, perfectionné par nos chefs au fil du temps, le steak tartare est un véritable classique, non seulement en Suisse mais dans le monde entier.

Veau à la zurichoise

Du veau succulent dans une sauce à la crème et aux champignons alléchante, servi avec le traditionnel rösti croustillant ; un plat typiquement suisse apprécié dans les restaurants Mövenpick du monde entier.

Gâteau suisse aux carottes

Une version moderne du traditionnel « Rüeblì Chueche », notre gâteau aux carottes contemporain sans gluten est léger en bouche mais haut en saveur et garni d'un glaçage fromage à la crème doux et velouté.

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.

Swiss Carrot Cake

A modern take on the traditional Swiss 'Rüeblì 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

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included






Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Crustaceous, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc

<p>“Tatar” de bœuf bio façon Mövenpick Beef “tartar” bio Mövenpick Style  (M) Doux moyen ou piquant toast brioché Mild medium or fiery brioche toast Cognac fin, calvados ou whisky (+ CHF 3)</p>	<p>petit small 19 grand large 31</p>
<p>Emincé de veau GRТА à la zurichoise Zurich-style GRТА veal  (G,La) Veau GRТА de chez Marc Zeller champignons blanc sauce à la crème des Alpes rösti au beurre Sliced veal from Marc Zeller button mushrooms Alps cream sauce butter rösti</p>	<p>39</p>
<p>Gâteau suisse aux carottes Swiss carrot cake  (O,La) Gâteau aux carottes sans gluten glaçage fromage frais carottes confites Gluten-free carrot cake cream cheese glaze candied carrots</p>	<p>10</p>

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Crustaceous, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc

Nous utilisons des produits frais de grande qualité auprès de producteurs régionaux et préparé avec le plus grand respect

We are using first class raw products from local producers et are prepared with the utmost respect

ENTRÉES | STARTERS

Le Saumon fumé Mövenpick Mövenpick smoked salmon (P,O,G)	petit small	14
Saumon fumé bio selon la recette Suisse Mövenpick crème de raifort toast brioché	grand large	19
Organic smoked salmon – A Mövenpick Swiss recipe horseradish cream brioche toast		
Tomate et mozzarella di bufala Tomato and bufala mozzarella  (La,F,G,Su)		17
Tomate cotelée du Genevois mozzarella di bufala pesto basilic grana padano huile d'olive bio Granoro		
Large tomato from local farmers bufala mozzarella basil pesto grana padano organic olive oil Granoro		
Mesclun et légumes croquants Mesclun and crunchy vegetables  (M,Se,Su)		
Mélange de jeunes pousses légumes des potagers de la région sauce gourmande	petit small	9
Mixed young leaves seasonal vegetables gourmet dressing	grand large	14
Salade César Caesar salad (G,O,P,La,M,Su)		
Laitue romaine poulet sauce délicate ail-anchois bacon croûton brioché oignon rouge	petite small	17
Romana lettuce chicken delicate garlic-anchovy dressing pork bacon croûton red onion	grande large	26
“Tatar” de bœuf bio façon Mövenpick Beef “tartar” bio Mövenpick Style  (M)		
Doux moyen ou piquant toast brioché	petit small	19
Mild medium or fiery brioche toast	grand large	31
Cognac fin, calvados ou whisky (+ CHF 3)		

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product


Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque


Allergens : G Gluten, Cr Crustaceous, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc


PLATS | MAIN COURSES

Suprême de volaille GRTA | GRTA Chicken breast  (La) 30
Légumes du moment | frites | jus corsé
Seasonal vegetables | fries | meat jus

Pavé de saumon Swiss de Lostallo | Swiss salmon fillet from Lostallo  (P,La) 32
Cuit sur peau croustillante | lissé de brocoli | sauce vierge au citron | riz basmati
Cooked on crispy skin | smoothed broccoli | virgin sauce with lemon | basmati rice

Filets de perche Suisses de Loë | Swiss perch fillets from Loë  (G,La,O) 38
Selon arrivage | upon availability
Filets de perche meunière ou crème citronnée | sauce tartare | tombée d'épinard | frites 120gr 38
Perch fillets "Meunière" or lemon cream | tartar sauce | wilted spinach | French fries 160gr 50

Entrecôte de bœuf Vaudois | Swiss beef sirloin  (La) 50
Boeuf de la région de Vaud cuit sur le grill | légumes du moment | pommes de terre rôties | sauce Café de Paris
Grass-fed Swiss sirloin | seasonal vegetables | roasted potatoes | Café de Paris sauce

Emincé de veau GRTA à la zurichoise | Zurich-style GRTA veal  (La,G) 39
Veau GRTA de chez **Marc Zeller** – La Ferme des Grands-Bois à Satigny | champignons blanc |
Sauce à la crème des Alpes | rösti au beurre
Sliced veal from Marc Zeller from "La Ferme des Grands-Bois at Satigny" | button mushrooms |
Alps cream sauce | butter rösti

Accompagnements | Side dishes 6
Riz blanc | salade mêlée | frites | légumes du moment
White rice | mixed leaves | French fries | seasonal vegetables

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Crustaceous, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc

BURGERS & SNACKS | BURGERS & SNACKS

Cheeseburger  (G,O,F,Se,La,M,Su)	28
Steak 100% boeuf pain au sésame gruyère tomate cornichon salade oignon Sauce burger Mövenpick frites 100% beef patty sesame bun gruyère cheese tomato pickle lettuce onion Mövenpick burger sauce French fries	
Double cheeseburger  (G,O,F,Se,La,M,Su)	38
Steak 100% boeuf pain au sésame gruyère tomate cornichon salade oignon Sauce burger Mövenpick frites 100% beef patty sesame bun gruyère cheese tomato pickle lettuce onion Mövenpick burger sauce French fries	
Burger d'été Summer burger  (G,O,F,Se,La,M,Su)	31
Steak 100% boeuf pain au sésame mozzarella di bufala tomate roquette oignon pesto frites 100% beef patty sesame bun mozzarella di bufala tomato rucola onion pesto french fries	
The Club sandwich (G,O,La,M,Su)	28
Toast poitrine de poulet bacon de porc laitue tomate mayonnaise frites Toast chicken breast pork bacon lettuce tomato mayonnaise French fries	
The breakfast Club sandwich (G,O,La,M,Su)	28
Toast poitrine de poulet bacon de porc oeuf bio laitue tomate mayonnaise frites Toast chicken breast pork bacon lettuce organic fried egg tomato mayonnaise French fries	
Rösti bufala mozzarella e pomodoro  (La,F,G)	24
Rösti mozzarella au lait de bufflonne trio de tomates tomate au four pesto maison au basilic Bufala mozzarella trio tomatoes oven tomato home-made basil pesto	

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish








Produit Suisse | Swiss product

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Crustaceous, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc

DESSERTS | SWEETS

- Mövenpick apple pie**   (O,G,La) 11.50
Tarte aux pommes tiède | Une boule de glace Mövenpick de votre choix | crème chantilly
Warm apple pie | a scoop Mövenpick ice cream of your choice | whipped cream
- Super nutty brownie**  (O,G,La) 11.50
Brownie noix de pécan | une boule de glace Mövenpick de votre choix | crème Chantilly
Pecan nut brownie | a scoop Mövenpick ice cream of your choice | whipped cream
- Belgian waffle**  (O,G,La) 11.50
Gaufre croustillantes | Une boule de glace Mövenpick de votre choix | sauce framboise
Warm waffle | a scoop Mövenpick ice cream of your choice | raspberry sauce

Gâteau suisse aux carottes | Swiss carrot cake  (O,La) 10.00
Gâteau aux carottes sans gluten | glaçage fromage frais | carottes confites
Gluten-free carrot cake | cream cheese glaze | candied carrots

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Crustaceous, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc

Certains plats peuvent contenir des allergènes. Notre équipe se fera un plaisir de vous proposer une alternative.
Some dishes may contain allergens. Our team will be pleased to propose you an alternative

“Nous ne faisons rien d’extraordinaire, nous faisons des choses ordinaires d’une manière extraordinaire”
“We do nothing special; we do ordinary things in a extraordinary way”

Ueli Prager

Fondateur de Mövenpick

Mövenpick founder

Provenance de nos viandes et poissons

Poulet : Suisse, Danemark

Saumon : Suisse, Ecosse

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Porc : Suisse

Origins of our fish and meat

Chicken : Denmark, Switzerland

Salmon : Switzerland, Scotland

Beef : Switzerland

Veal : Switzerland

Pork : Switzerland



Rejoignez-nous sur **Facebook** : @MovenpickRestaurant



Donnez votre avis sur **TripAdvisor** : Mövenpick Restaurant, à Genève

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Crustaceous, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc