

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.

Riz Casimir

Le curry et les fruits tropicaux suggèrent une origine exotique, et pourtant le riz Casimir a été inventé dans les cuisines du Mövenpick par notre fondateur, le légendaire Ueli Prager. Il est servi dans nos restaurants depuis 1952 !

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 au 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.

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!

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.

CHF

Tartare de bœuf | Beef tartare

Doux | moyen ou piquant | toast brioché et beurre

Cognac fin, calvados ou whisky (+ CHF 3.-)

Mild | medium or fiery | brioche toast and butter

Refined with cognac, calvados or whisky (+ CHF 3.-)

petite portion | small portion 19.00

portion 31.00

Riz Casimir | Rice Casimir

Emincé de veau | sauce curry douce | riz jasmin | fruits exotiques | sambal | chips de crevette

Sliced veal | mild curry sauce | jasmine rice | exotic fruits | Sambal | crispy krupuk

34.00

Veau à la zurichoise | Zurich-style veal

Emincé de veau | champignons de Paris | sauce à la crème | rösti au beurre

Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | butter rösti

petite portion | small portion 22.00

portion 36.00

Soupe à la tomate | Tomato Soup 

Mozzarella au lait de bufflonne | tomates cerises | basilic | gressins

Bufalino mozzarella | cherry tomatoes | basil | grissini

16.00

Club sandwich

Toast brioché | poitrine de poulet | bacon | œuf au plat | laitue iceberg | tomate | frites | ketchup

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

28.00

Burger au Gruyère | Gruyère Burger

Hamburger 100 % bœuf | petit pain au sésame | Gruyère | bacon | œuf au plat | frites | sauce burger Mövenpick

100 % Beef patty | sesame bun | Gruyère cheese | bacon | fried egg | French fries | Mövenpick burger sauce

35.00

Rösti Bufala Mozzarella e Pomodoro 

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

CHF

20.00

Gâteau suisse aux carottes | Swiss carrot cake

Gâteau aux carottes sans gluten | glaçage au fromage à la crème | carottes confites
Gluten-free carrot cake | cream cheese glaze | candied carrots

10.00

La Carte du Chef Yao Maglo | Dishes from Chef Yao Maglo

Entrées | Starters

CHF

Le Saumon fumé Mövenpick | Mövenpick smoked salmon

Saumon fume bio | crème de raifort | toasts briochés
Organic smoked salmon | horseradish cream | brioche toasts

petite portion | small portion 12.00
portion 19.00

La Gauffre | Waffle

Gauffre aux fines herbes | lissé de patate douce | crème aigrelette
Herbs Waffle | sweet potato smooth | cream cheese

14.00

La burratina | Burratina

Burratina | tomates couleur | huile d'olive extra vierge
Burratina | color tomatoes | extra virgin olive oil

19.00

Pâtes | Pasta

CHF

Strozzapreti gambas | Gambas Strozzapreti

Pâtes strozzapreti | gambas | crème tomatée | basilic
Strozzapreti pasta | gambas | creamy tomato sauce | basil

28.00

Strozzapreti pesto | Pesto Strozzapreti

Pâtes strozzapreti | sauce pesto | Parmesan
Strozzapreti pasta | pesto sauce | Parmesan

20.00

Viandes au Grill | Meats From the Grill

CHF

Suprême de Volaille Jaune | Yellow Chicken Breast

Suprême de volaille jaune | riz basmati ou frites | salade mesclun
Yellow chicken breast | basmati rice or french fries | mesclun salad

28.00

Rib Eye de Bœuf | Beef Rib Eye

Rib eye de boeuf "Creekstone" 255 gr | écrasé de pomme de terre ou frites | salade mesclun
Beef rib eye "Creekstone" 9oz | mashed potato or french fries | mesclun salad

70.00

Filet de Bœuf Black Angus | Black Angus Beef Tenderloin

Filet de bœuf Black Angus 185gr | écrasé de pomme de terre ou frites | salade mesclun
Black Angus beef tenderloin 6.50oz | mashed potato or french fries | mesclun salad

54.00

Entrecôte Black Angus | Black Angus Beef Sirloin

Entrecôte Black Angus 200gr | écrasé de pomme de terre ou frites | salade mesclun
Black Angus beef sirloin 7oz | | mashed potato or french fries | mesclun salad

50.00

Sauces au choix

Beurre café de Paris | sauce vin rouge | sauce poivre vert | sauce Yao
Café de Paris butter | red wine sauce | green pepper sauce | Yao sauce

Pour accompagner votre viande grillée, nous vous recommandons les vins rouges suivants servis au verre.
To accompany your grilled meat, we recommend you one of the following red wines served by the glass.

1dl

Duchesse Aurélie, Jean-Pierre Moueix, Pomerol, Merlot et Cabernet Franc, 2014
France

16.00

Tortoniano, Michele Chiarlo, Barolo, Nebbiolo, 2012
Italie

19.00

Alejandro, Alejandro Fernandez, Ribera Del Duero, Tempranillo, 2013
Espagne

10.00

Service et TVA inclus
Service and VAT included

 Plat végétarien
Vegetarian dish

Poissons et fruits de mer au Grill | Seafood from the Grill

CHF

Saumon d'Ecosse | Scottish salmon

Filet de saumon d'Ecosse | vierge de tomates au poivre vert | frites
Scottish salmon | green pepper and tomato virgin sauce | French fries

30.00

Thon rouge | Seared Tuna

Thon rouge mi-cuit | légume de saison | riz basmati | sauce Yao
Seared tuna | seasonal vegetables | basmati rice | Yao sauce

32.00

Noix de Saint Jacques | Scallops

Noix de saint jacques grillées | velouté Argenteuil | riz basmati
Grilled scallops | Asparagus velouté | basmati rice

petite portion | small portion
portion

20.00

35.00

Filets de perche | Perch filets

Filets de perche meunières | sauce tartare | mesclun | frites
Fillet of perch "Meunière" | tartare sauce | young leaves | French fries

35.00

Burgers | Burgers

CHF

Cheeseburger

Steak 100% boeuf | Gruyère | tomate | cornichons | salade | sauce Mövenpick burger | frites
100% beef steak | Gruyère cheese | tomato | pickles | lettuce | Mövenpick burger sauce | french fries

30.00

Burger Italien | Italian Burger

Escalope de poulet grillé | coppa | antipasti | pesto | tomates | roquette | oignons | Parmesan | frites
Grilled chicken breast | pork coppa | antipasti | pesto | tomatoes | arugula salad | onions | Parmesan | French fries

34.00

Salades | Salads

CHF

Salade César Poulet | Ceasar salad Chicken

Laitue romaine | poulet | sauce délicate ail-anchois | bacon | croûtons briochés | cracker

Romana lettuce | chicken | delicate garlic-anchovy dressing | pork bacon | brioche | croûtons | cracker

26.00

Salade Méditerranéenne | Mediterranean salad

Mesclun d'été | crevettes aux épices du Sud | légumes grillés |

vinaigrette à la coriandre fraîche | tuile de pain

Summer young leaves | shrimps scented with Mediterranean spices |
grilled vegetables | coriander dressing | crispy bread

petite portion | small portion

portion

16.00

25.00

Plats végétaliens | Vegan dishes

CHF

Wok de Légumes | Vegetable Wok



Wok de légumes | sauce coco curry vert | riz basmati parfumé aux feuilles de citrons kaffir

Vegetable wok | coconut curry green sauce | fragrant basmati rice with kaffir lime leaves

24.00

Pâtes Pomodoro | Pomodoro pasta



Pâtes sans œufs | sauce tomate Pomodoro

Free eggs pasta | tomato sauce Pomodoro

20.00

Menu Mövenpick

Le Saumon fumé Mövenpick | Mövenpick smoked salmon

Saumon fumé | crème de raifort | toasts briochés
Smoked salmon | horseradish cream | brioche toasts

Ou | or

La Gauffre | Waffle

Gauffre aux fines herbes | lissé de patate douce | crème aigrette
Herbs Waffle | sweet potato smooth | cream cheese

Suprême de volaille jaune | Yellow Chicken Breast

Suprême de volaille jaune | riz basmati | salade mesclun
Yellow chicken breast | basmati rice | mesclun salad

Ou | or

Saumon d'Ecosse | Scottish salmon

Escalope de saumon d'Ecosse | vierge de tomates aux poivre verts | légumes du moment
Scottish salmon | green pepper and tomato virgin sauce | seasonal vegetable

Gâteau au chocolat « Reine de Saba » | Chocolate cake « Reine de Sana »

Ou | or

Tourte aux pommes Mövenpick | Mövenpick apple pie

CHF 49.-

“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

Certains plats peuvent contenir des traces de fruits à coques ou de fruits de mer.
Notre équipe se fera un plaisir de vous proposer une alternative végétarienne ou sans allergènes à chacun des plats proposés sur cette carte.

Some dishes may contain traces of nuts or seafood.
Our team will be pleased to propose you an vegetarian alternative or without allergen for eachof the dishes displayed on this menu.

Provenance de nos viandes:

Volaille : France, Danemark | *Boeuf* : Suisse, USA*, Canada*, Argentine | *Veau* : Suisse

*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

Origins of our meats:

Chicken: France, Denmark | *Beef*: Suisse, USA*, Canada*, Argentina | *Veal*: Switzerland

* May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.



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



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