



HERZLICH WILLKOMMEN

Geniessen Sie die kulinarischen Mövenpick Klassiker in einem modernen Ambiente mit echter Schweizer Gastfreundschaft. Unsere reichhaltige Speisekarte präsentiert Ihnen eine große Auswahl an internationalen und regionalen Gerichten.

Enjoy the culinary Mövenpick classics in a modern environment with typical Swiss Hospitality. Our menu presents you a big selection of international and local dishes.

JSOTTA ein echter Schweizer Vermouth, der sich pur auf Eis geniessen lässt und an seine alte Tradition anknüpft. Jsotta ist der erste Schweizer Vermouth, der aus **rein Schweizer Weinen** und mit handverlesenen **Schweizer Kräutern** hergestellt wird. Jsotta ist die älteste Marke der 1899 gegründeten Lateltin AG und war während dem Vermouth Boom in den 50er und 60er Jahren die **Nummer 1 in der Deutschschweiz**.

JSOTTA a real Swiss vermouth, to be enjoyed neat on ice and ties in with its old tradition. Jsotta is the first Swiss vermouth made from pure Swiss wines and handpicked Swiss herbs. Jsotta is the oldest brand of the founded in 1899 Lateltin AG and was during the Vermouth boom in the 50s and 60s, the number 1 in German-speaking Switzerland.

2.5 dl / CHF

Jsotta Bianco Tonic w

Jsotta Bianco Vermouth | Schweppes Tonic | Lemon-Twist

12

Jsotta Rosè Tonic w

Jsotta Rosè Vermouth | Schweppes Pink Tonic | Grapefruit-Twist

12

Jsotta Cooler w

Jsotta Rosso Vermouth | Zitrone | Grenadine | Ginger Ale

13

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.

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!

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.

Mövenpick has put a new spin on traditional Swiss dishes. A fusion of tradition and culinary innovation. Enjoy the classic signature dishes, always cooked to perfection, in our restaurants worldwide

Beef tartare

One of Mövenpick's greatest culinary success, perfected by our chefs over time. Beef tartare is a true classic, not only in Switzerland, but worldwide.

Riz Casimir

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

Zürich-style veal

Succulent veal in a mouth-watering creamy mushroom sauce, served with a traditional crispy rösti, a quintessential Swiss dish which is popular at Mövenpick restaurants all over the world.

Crudités Buffet & Antipasti Bar

Geniessen Sie unsere reichhaltige Salat- und Antipasti Bar, kombinieren Sie diese mit beliebten Condiments wie Brioche Croutons, Kräutern oder Granatapfelkernen und runden Sie mit unseren hochwertigen Dressings oder Essig und Ölen ab.

Enjoy our wide range of different salads and antipasti provided with popular condiments such as brioche croutons, herbs or pomegranate seeds. Eventually refine the taste of your salad with one of our salad dressing or vinegar and oil.

Vorspeisen | Starter

CHF

Tomatensuppe F / A / G / I

12

Tomato soup F / A / G / I

Buffalino Mozzarella | Kirschtomaten | Basilikum | Grissini

Buffalino mozzarella | cherry tomatoes | basil | grissini

Gurkenkaltschale mit Minze C / B / F

14

Cold cucumber bowl with mint C / B / F

Crevetten Spiess

Shrimps skewer

Mövenpick Rauchlachs 90g C / A / F

29.5

Mövenpick smoked salmon 90g C / A / F

klein 60g | small 60g

23.5

Meerrettich Crème | Kapernäpfel | rote Zwiebeln | Brioche Toast

Horseradish cream | capers | red onions | Brioche toast

Hauptgang | Main course

CHF

Flank Steak vom Rind mit Salat von Fregola Sarda A/F/I

40

Flank Steak from the veal with salad from fregola sarda A/F/I

Mediterranes Gemüse | Rucola | Basilikum Pesto

Mediterranean vegetables | rocket | basil pesto

Wienerschnitzel 180g D/A/F

41.5

Kalbsschnitzel | goldbraune Semmelmehl-Panade | Pommes Frites

Veal escalope | classic breading | French fries

Zürcher Geschnetzeltes W/I 

36.5

Zurich-style veal W/I

kleine Portion | small portion

30.5

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Butterrösti

Sliced veal | champignons | cream sauce | butter rösti

Riz Casimir F/G/I/E 

35.5

Kalbfleisch | milde Currysauce | Jasminereis | exotische Früchte | Sambal | knusprige Krabbenchips

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

Gruyère Burger A/D/F/G/K

28.5

168g Swiss Prime Beef | Sesambrötchen | Gruyère | Speck | Spiegelei

Pommes Frites | Mövenpick Burger Sauce

168g Swiss prime beef | sesam bun | Gruyère cheese | bacon | fried egg

french fries | Mövenpick burger sauce

Club Sandwich A/D/F/G/K

27.5

Brioche Toast | Pouletbrust | Speck | Spiegelei | Pommes Frites | Eisbergsalat | Tomaten | Ketchup

Brioche toast | chicken breast | bacon | fried egg | lettuce | tomato | french fries | Ketchup

Fisch | Fish

CHF

Gebratener Label Rouge Lachs C/F/I

35

Fried Label Rouge salmon C/F/I

Norwegisches Lachsfilet | Venere Risotto | Romanesco | Safranschaum
Norwegian salmon fillet | venere risotto | romanesco | safran foam

Zander im Bierteig A/C/D/F/I/W

24.5

Pike-perch in beer batter A/C/D/F/I/W

kleine Portion | small portion

19.5

Züri Frites | Remoulade | Zitrone

Züri fries | Remoulade | lemon

Vegetarisch | Vegetarian

Würziger Couscous mit Kichererbsen Bällchen A/E/F/G/I/L

24

Spicy Couscous with chickpeas A/E/F/G/I/L

Karotten-Limetten Sauce | Hüttenkäse
Carrots-lime sauce | cottage cheese

Rösti & Gemüse F/I

20.5

Rösti & vegetables F/I

Avocado | Basilikum Pesto | Rucola
Avocado | basil pesto | rocket

Früchte Riz Casimir F/G/I

23.5

Fruits Riz Casimir F/G/I

Früchte | Curry-Rahmsauce | Jasminreis
Fruits | Curry cream sauce | jasmine rice

Gerichte können Spuren von Erdnüssen oder anderen Nüssen enthalten.
Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Diätkost kontaktieren Sie bitte unser Service-Personal.

Dishes may contain traces of peanuts or other nuts
If you have an allergy or an intolerance please contact our service Staff.

Fleischdeklaration: Rind | Kalb | Geflügel | Schwein (s) | Schweiz
Lachs | Schottland

Allergene / allergens

A glutenhaltige Getreide / cereals and grains containing gluten
B Krebstiere / crustaceans
C Fisch / fish
D Eier / eggs

E Soja / soyK Senf / mustard
F Milch und Laktose / milk and lactose
G Schalenfrüchte z.B. Nüsse, Mandeln, Pistazien /nuts (e.g. nuts, almonds,pistachios)
H Erdnüsse / peanuts
I Sellerie / celery

L Sesam / sesame
M Weichtiere / mollusks
O Lupinen / lupins
W Alkohol / alcohol