



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.

...Bellini

Ein zeitloser Klassiker feiert mit uns seinen 70. Geburtstag, der Bellini. Entwickelt wurde der Bellini von Giuseppe Cipriani welcher seine 1931 Harry's Bar in Venedig eröffnete , die ein Lieblingsaufenthaltort von Ernest Hemingway, Sinclair Lewis und Orson Welles war. Benannt ist der Bellini nach dem venezianischen Maler Giovanni Bellini, der zusammen mit seinem Bruder Gentile Bellini die Venezianische Malschule gründete. Der Bellini avancierte 1948 in Venedig schnell zum beliebten Cocktail und gehört mittlerweile zu den international bekannten Klassikern. Erleben Sie mit uns den Bellini im klassischen und neuen Gewand und lassen Sie sich während Ihrem Dinner in das herbstliche Venedig entführen.

1 dl / CHF

Classic Bellini w

Prosecco Hausmarke | pürierter weisser Pfirsich

Prosecco | white peach puree

14

Royal Bellini w

Champagner Hausmarke | pürierter weisser Pfirsich

Champagner | white peach puree

17

Rosmary Bellini w

Prosecco Hausmarke | pürierter weisser Pfirsich | Rosmarin

Prosecco | white peach puree | rosemary

15

.....Tatar

	CHF
Rindstatar <small>D / K / A / F</small> <small>MÖVENPICK SIGNATURE DISHES</small>	31.5
Beef tatar <small>D / K / A / F</small>	25.5
Mild Medium oder feurig Brioche Toast und Butter Veredelt mit Cognac , Calvados oder Whisky (+ CHF 3.5) W Mild medium or spicy brioche toast and butter Refined with cognac, calvados or whisky (+ CHF 3.5)	kleine Portion small portion
Lachstatar mit Sauerrahm <small>A / D / F / C</small>	33
Salmon tatar with sour cream <small>A / D / F / C</small>	27
Mild medium oder feurig Brioche Toast und Butter Rote Zwiebeln Gurkenrelish Mild medium or spicy brioche toast and butter Red onions Cucumber relish	kleine Portion small portion
Rindstatar mit Belper Knolle <small>A / D / F / K</small>	33
Beef tatar with Belper Knolle <small>A / D / F / K</small>	27
Mild medium oder feurig Brioche Toast und Butter Belper Knolle Mild medium or spicy brioche toast and butter Belper Knolle	kleine Portion small portion
Rindstatar mit Café de Paris <small>A / D / F / K</small>	33
Beef tatar with Café de Paris <small>A / D / F / K</small>	27
Mild medium oder feurig Brioche Toast und Butter oder Pommes Café de Paris Butter Mild medium or spicy brioche toast and butter or french fries Café de Paris butter	kleine Portion small portion
Egg & Beef Tatar <small>A / D / F / K</small>	36
Mild medium oder feurig Brioche Toast und Butter Pochiertes Ei Rucola Parmesan Basilikum Kräutersalat Mild medium or spicy brioche toast and butter Poached egg rocket parmesan basil herbal salad	kleine Portion small portion 30

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

Caesar salad C / A / G / I

18.5

Romana Salat | delikates Knoblauch- Anchovis Dressing | Speck | Brioche
Croûtons | Cracker

Mit gegrillter Pouletbrust

+7.5

Romaine lettuce | delicate garlic-anchovy dressing | bacon
brioche croutons | cracker

With grilled chicken breast

+7.5

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