

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 Geschnnetzertes

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.

Schweizer Karottenkuchen

Als moderne Interpretation des beliebten Schweizer 'Rüebli Chueche', kommt unsere glutenfreie Variation ohne Mehl und Fett aus und besticht durch ihren intensiven Geschmack sowie ein samtiges Topping aus Frischkäse, Zitrone und einem Hauch Puderzucker.

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 tartar

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartar is true classic, not only in Switzerland, but worldwide.

Zurich-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.

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 has been served in our restaurants since 1952!

Swiss Carrot Cake

A modern take on the traditional Swiss 'Rüebli 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.

Rindstatar / Beef tatar (g / l / sf / z)		35
Mild, medium oder feurig Brioche Toast Butter	Klein / small	29
Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky		+3
Beef tatar mild, medium or fiery brioche toast and butter		
Refined with cognac, calvados or whisky		+3
Zürcher Geschnetzeltes / Zurich-style veal (g / l / en / p)		39
Kalbfleisch Champignons Rahmsauce Butterrösti		
Sliced veal mushrooms creamy sauce Rösti (fried grated potatoes)		
Riz Casimir / Riz Casimir (g / l / f / en)		39
Kalbfleisch milde Currysauce Jasminreis exotische Früchte Sambal Oelek Krabbenchips		
Veal mild curry sauce jasmine rice exotic fruits Sambal Oelek prawn crackers		
Schweizer Karottenkuchen / Swiss carrot cake (l / en)		10
Glutenfreier Karottenkuchen Frischkäse Topping kandierte Karotten		
Gluten-free carrot cake cream-cheese topping candied carrots		



Echtes Schweizer Fondue mit Hauseigener Käsemischung – täglich ab 17:30 Uhr

Traditionelle Schweizer Fondue, neu erfunden von Mövenpick: Altgewohntes und kulinarische Innovation gehen eine junge Verbindung ein. Geniessen Sie diesen Klassiker, in Einzelportionen, in höchster Vollendung in unseren Mövenpick Restaurant Zürich Airport.

Fondue auf einem neuen Level

Bei uns können Sie Ihr eigenes Fondue zusammenstellen. Erleben Sie klassisches Fondue auf eine neue Art. Jeder bekommt die Chance seiner Kreativität freien Lauf zu lassen.

Real Swiss fondue with our own cheese mix – daily from 5:30 pm

Traditional Swiss fondue reinvented by Mövenpick: the traditional and culinary innovation form a young union. Enjoy this classic at its best, single portioned served - in our Mövenpick Restaurant Zürich Airport.

Fondue on a new level

With us you can put together your own fondue. Experience classic fondue in a new way. Everyone can be as creative as possible to create their own designed fondue.

Fondue Classic / Classic fondue (l / z / f / k)	32.50
Mövenpick Fonduemischung Weisswein Knoblauch Brot Mövenpick fondue mix White wine Garlic loaf	
Champagner Fondue mit Morcheln / Champagne fondue with morels (l / z / g)	45
Mövenpick Fonduemischung Champagner Knoblauch Morcheln Brot Mövenpick fondue mix Champagne Garlic Morels loaf	
Fondue mit Trüffel / Fondue with truffle (g / l / sf / z / sl / e)	37
Mövenpick Fonduemischung Weisswein Knoblauch Schwarzer Trüffel Brot	
Herbst Fondue mit Steinpilzen / Autumn fondue with porcini mushrooms (g / l / sf / z / sl / e)	39
Mövenpick Fonduemischung Weisswein Knoblauch Steinpilze Maroni Trauben Thymian Brot Mövenpick fondue mix White wine Garlic Boletus Chestnuts Grapes Thyme loaf	

Egänzen Sie Ihr Fondue nach belieben / Add to your fondue as you like

Brote / Bread :

Dunkles Hausbrot / Dark house bread (g/l/e/s/en) 7

Rustikal Brot / Rustic bread (g/l/e/s/en) 7

Alternativen zum Brot / Alternatives to bread:

Kartoffeln / Potatoes 4

Kürbiswürfel / Pumpkin cubes 4

Broccoli / Broccoli 6

Blumenkohl / cauliflower 5

Pilze / mushrooms:

Steinpilze / Boletus (p)	5
Pfifferlinge / Chanterelles (p / z / k)	8
Morcheln / Morels (p)	8
Champignons / Mushrooms white (p)	4
Trüffel / truffle (p)	7

Sonstiges / Others :

Trauben / Grapes	3
Maroni / Chestnuts	6
Kräuter / Herbs	5
Mixed Pickles / Mixed Pickles (z / k)	4
Chili / chili	3
Safran / saffron	5

Geistliches / Spiritual :

Whisky / whiskey

4

Cognac / cognac

5

Kirsch / Cherry schnapps

4

Champagner / champagne

12

Für unsere "Go Healthy" Menüs verwenden wir frische und vitaminreiche Produkte, damit Sie wahre Food-Life-Balance geniessen können. Das Angebot wechselt regelmässig, entsprechend saisonaler und lokaler Verfügbarkeit von Produkten und enthält auch vegane, laktosefreie und Superfood Komponenten.

Our "Go Healthy" dishes include plenty of fresh and vitamin-rich produce to ensure you benefit from true food-life-balance. The offer changes regularly according to the season and the availability of local ingredients, including vegan, dairy-free and superfood components.

Lachs Tatar / Salmon tartare (g / l / f / z / k / t) Rauchlachs Blinis Guacamole Meerrettich Smoked salmon blinis guacamole horseradish	320 Cal	21
Wildhasen Rückenfilet / Saddle of wild hare fillet (g / l / p / z / k) Lavendelrisotto Steinpilze vom Grill Balsamico Wildjus Lavender risotto grilled porcini mushrooms balsamic wild jus	643 Cal	35
Gams Entrecote/ Chamois entrecote (g / l / t / z / k / p) Buchweizen Blinis Ratatouille Kräuterschaum Trüffel Buckwheat blinis ratatouille herbal foam truffle	538 Cal	42
Veganes Tatar / Vegan tatar (g / l / sf / z / k / sl) Mild, medium oder feurig Veganer Toast Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky Beef tatar mild, medium or fiery vegan toast Refined with cognac, calvados or whisky	172 Cal klein / small	30 24 +3 +3

Veganes Tatar mit Avocado / Vegan Tatar with avocado (g / l / sf / z / sl / e / k) Avocado Gemüse Brunoise Zitrone Avocado vegetables brunoise lemon	694 Cal klein / small	32 26
Veganes Tatar Mexicano / Vegan Tatar Mexicano (g / l / sf / z / f / s / k) Tacos Peperonata Rucola Frittierte Zwiebeln Tacos peperonata rucola salad fried onions	780 Cal klein / small	32 26
Vegetarisches Tatar mit gehobelten Parmesan / Vegetarian Tartar with shaved parmesan (g / l / sf / z / f / s / t / k) Parmesan Wachteleier Salatsprossen Balsamico Parmesan quail egg lettuce sprouts balsamico	800 Cal klein / small	34 28
Walnuss Glace / Walnut ice cream (en / l / g / zf / e) Maple Walnut Glace karamellisierter Kürbis Waldhonig Maple Walnut Glace caramelized pumpkin forest honey	612 Cal	12
Bratäpfel Becher / Baked apple mug (l / zf) Brat Äpfel Honigjoghurt Trauben Fry apples Honey yogurt Grapes	289 Cal	12

Salate / Salads

Caesar Salad / Caesar salad (g / l / t) 17

Lattich Salat | delikates Knoblauch-Sardellen-Dressing | Speck | Brioche Croutons | Cracker

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

garniert mit gebratener Pouletbrust | garnished with pan-fried chicken breast +10

garniert mit gebratenen Crevetten | garnished with pan-fried Tiger Prawns +16

Kürbissalat / pumpkin salad (en / l / t / k / hs) 16

Burrata | Kürbiskernöl

pumpkin salad | pumpkinoil | pumpkin seeds

Tempura Crevetten / Tempura prawns (s / sm / e / kt / en / z / k / sl) 18

Sprossensalat | Sesamdressing

Sprout salad | sesam dressing

Schweizer Siedfleischsalat / Swiss lean stewed beef salad (z / en / sf / t / k / st / sl) 23

Cornichons | Meerrettich | Rote Zwiebeln

pickles | horseradish | red onions

Suppen / Soups

Tomatensuppe / Tomato soup (l / g / z / f / k) 10

Cremige Tomatensuppe | Basilikum

Creamy tomato soup | basil

Kürbissuppe mit Curry / Pumpkin soup with curry (l / z / g) 12

Cremige Kürbissuppe | Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Curry

Creamy pumpkin soup | pumpkinoil | pumpkin seeds | curry

Tatar Kreationen / Tartar Creations

Rindstatar Avocado / Beef tatar with avocado (g / l / sf / z / sl / e)

Avocado | Gemüse Brunoise | Zitrone

Avocado | vegetables brunoise | lemon

klein / small

37

31

Rindstatar Mexicano / Beef tatar Mexicano (g / l / sf / z / f / s / k)

Tacos | Peperonata | Rucola | frittierte Zwiebeln

Tacos | peperonata | rucola | fried onions

klein / small

37

31

Rindstatar Parmesan / Beef tartar with shaved parmesan (g / l / sf / z / f / s / t / k)

Parmesan | Wachteleier | Sprossen | Balsamico

Parmesan | quail egg | sprouts | balsamico

klein / small

39

33

Hauptgerichte / Main Courses

Meeresfrüchte Risotto / Seafood risotto (g / l / k / z / f / kt)	21
Meeresfrüchte Ragout Dörrtomaten Risotto Seafood ragout dried tomato risotto	
Krevetten / Prawns (g / l / t / z / k / zf)	31
Krevetten vom Grill Ratatouille Chili Butter Grilled prawns ratatouille chili butter	
Lachs / Salmon (g / l)	29
Grilliertes Lachsfilet Kräuterbutter Marktgemüse Salzkartoffeln Grilled fillet of salmon herb butter seasonal vegetables steamed potatoes	
Veganes Zürcher Geschnetzeltes / Vegan sliced meat Zurich Style (g / s / sl / sf*)	23
Veganes Fleisch Reis Champignon Rahmsauce (veganer Rahm auf Soja Basis) Vegan meat rice mushrooms vegan creamy sauce (soy basis)	
Tagliata di Manzo (g / l / zf / en / s / k / z)	37
Rinds Entrecote Rucola Parmesan gehobelt Zitronen-Knoblauchbutter Beef entrecote rocket salad parmesan lemon garlic butter	
mit Pommes Frites oder Tagliatelle	+ 5
with French fries or tagliatelle	+ 5
Tournedos / Tournedos (g / l)	49
Grillierte Tournedos vom Rind saisonales Gemüse Pommes Frites Grilled beef tournedos seasonal vegetables French fries	

<p>Wienerschnitzel / Wienerschnitzel (g / l / e / sf / zf / f / en)</p> <p>Paniertes Kalbsschnitzel in Butter gebraten Pommes Frites</p> <p>Breaded veal escalope pan-fried in butter French fries</p>	44
<p>Gruyère Burger (g / l / e / t / en / z / sm)</p> <p>100% Rindfleisch (à point) Sesam-Bun Gruyère Speck Spiegelei Pommes Frites Mövenpick Burgersauce</p> <p>100% beef (medium) Sesame-Bun Gruyère cheese bacon fried egg French fries Mövenpick Burger sauce</p>	29
<p>The Club Sandwich (g / l / k / z / sf / zf / f)</p> <p>Brioche Toast Pouletbrust Speck Eisbergsalat Tomaten Pommes Frites</p> <p>Toast chicken breast bacon iceberg lettuce tomatoes French fries</p>	28
<p>The Breakfast Club Sandwich (g / l / k / z / sf / zf / f)</p> <p>Brioche Toast Pouletbrust Speck Spiegelei Eisbergsalat Tomaten Pommes Frites</p> <p>Toast chicken breast bacon fried egg iceberg lettuce tomatoes French fries</p>	29

Deklaration Allergener Inhaltsstoffe

Declaration of allergenic ingredients

Gluten	g	gluten	g
Krustentiere	kt	crustaceans	kt
Eier	e	egg	e
Fisch	f	fish	f
Erdnüsse	en	Peanuts	en
Soja	s	soy	s
Laktose	l	lactose	l
Schalenfrüchte	hs	edible nuts	hs
Sellerie	sl	celery	sl
Senf	sf	mustard	sf
Sesam	sm	sesam	sm
Sulfite	st	sulfites	st
Lupinen	ln	lupine	ln
Weichtiere	wt	molluscs	wt
Tomaten	t	tomatoes	t
Zwiebeln	z	onions	z
Knoblauch	k	garlic	k
Zitrusfrüchte	zf	citrus fruits	zf
Pilze	p	mushrooms	p

Herkunft der Speisen

Origin of Products

Rind/beef	Schweiz/Switzerland, Argentinien/Argentina
Kalb/veal	Schweiz/Switzerland
Schwein/pork	Schweiz/Switzerland
Poulet/chicken	Schweiz/Switzerland
Wachtel/quail	Frankreich/France
Lachs/salmon	Schottland/Schottland *ASC / *MSC
Sardellen/anchovies	Pazifik/WILDFANG/Pacific *MSC
Thunfisch/tuna	Thailand/Philippines/Thailand/Philippines *MSC
Meeresfrüchte/sea food	Dänemark/Vietnam/Indien/Denmark/Vietnam/India *ASC / *MSC / *IQF
Crevetten/Black Tiger Shrimps	Vietnam/Vietnam *ASC / *IQF

* *IQF* d.h. individual Quick *Frozen* / *ASC* Siegel für Zuchtfische aus Aquakulturen
/ *MSC* Marine Stewardship Council sieht als Siegel für humane und umweltfreundliche Fangmethoden

** *IQF* i.e. Individual Quick Frozen / *ASC* seal for farmed fish from aquaculture /
MSC Marine Stewardship Council sees as a seal for humane and environmentally friendly fishing methods