



EUR

<b>Rössli-Cocktail</b>	7
<b>Frisch gepresster Saft – Vitamine pur</b>	4.50

## Menü Culinaire mal anders

10. Juni bis 1. Oktober 2017 – die Skulptur Projekte auf Ihrem Teller

<b>Thomas Schütte "Kirschensäule"</b>	19
Terrine von der Ente mit Kirsche, Sellerie und schwarzem Sesam	
<b>Silke Wagner "Münsters Geschichte von unten" Paul Wulf</b>	9
Essenz von Steinpilzen mit Parmesanravioli	
<b>Huang Jong Ping "100 Arme der Guan-Yin"</b>	30
Gebratener Seeteufel mit Sepiasauce, Buddhas Hand Zitrone und Paprika-Kartoffelstampf	
oder	
<b>Martin Boyce "Wir sind still und reflektieren - genießen"</b>	29
Lammrücken mit Purple-Currykruste, geröstetem Blumenkohlpüree und Rote Bete	
<b>Claes Oldenburg "Giant Pool Balls"</b>	12
Gefüllte Schokoladenkugel mit frischen Beeren und Sauerrahm	
3-Gang Menü mit Suppe	39
3-Gang Menü mit Vorspeise	45
4-Gang Menü mit Suppe	51
5-Gang Menü	62
<b>Begleitendes Weinpaket</b>	
Klein	15
Groß	25

## "I am the artist" Mitmachen und gewinnen

Teilen Sie ein Foto von Ihrer Lieblingskulptur oder Ihres Skulptur Gerichtes aus der Speisekarte auf Facebook oder Instagram mit #SculptureMovenpick und gewinnen Sie tolle Preise.

Für weitere Informationen: [movenpick.com/Skulptur2017](http://movenpick.com/Skulptur2017)  
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen von Mövenpick Hotels & Resorts.