

Klassiker Buffet

jeden Samstag kalt ab 18.00 Uhr
 warm ab 18.30 Uhr

EUR 45.00

Suppe

Schwarzwurzelsüppchen
Rauchlachs | Croûtons

Vorspeisen

Parma- und Serrano Schinken mit Melone
Tatar klassisch
Pochiertes Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise
Pasteten und Terrine mit Cumberlandsauce
Salat wie am Lago Maggiore
Tomate | Mozzarella | Thunfisch | Kapern | Olive
Warmer Schafskäse mit Honig | Schweizer Käsesalat
Pikanter Currysalat von marinierter Hähnchenbrust
Crevetten-Cocktail Rose Island
Heringe in Sherry-Rotweinessig
Mövenpick Rauch- und Graved-Fischspezialitäten

Mövenpick Salat- und Antipastibuffet

Hauptgerichte

Königscrevetten Danieli
Blattspinat | Café-de-Paris-Sauce

Saltimbocca alla Romana vom Schwein
Tomatensugo | Zucchini | Aubergine | Paprika

Medaillons vom Zander
Weißweinsauce | Gemüse | Champignons

Riz Casimir
Kalbsgeschnetzeltes | milde Currysauce | Früchte

Falafel | Teigtäschli | Ratatouille-Gemüse

Nüdeli à la Theo -vegan-
Champignons | Zwiebeln | Tomate | Kräuter | Mandelmilch

Gemüse vom Markt | Reis | Rösti

Von der Kochstation

Medaillons von Schwein, Poularde und Rind

Dessert

Crème brûlée mit Himbeeren | Fruchtsalat | Rote Grütze
Tiramisu | Quarkstrudel | Milchreis mit Himbeeren
Gebrannte Crème | Himbeergratin | Mousse au Chocolat
Mövenpick Ice Cream mit Gewürzzwetschgen

Unsere Weinempfehlung:

EUR

Weißwein

2020 Fendant „Les Grenouilles“ 0,75 l **34.00**
Caves Mövenpick, Wallis, Schweiz

Rotwein

2019 Dôle „La Mouette“ 0,75 l **34.00**
Henri Badoux, Wallis, Schweiz

Sie haben einen besonderen Wunsch? Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte und beraten Sie persönlich!