

Mövenpick Klassiker Buffet

Jeden Samstagabend vom 11.9. bis 20.11.2021

Kalte Speisen ab 18.00 Uhr

Warme Speisen ab 18.30 Uhr

EUR 38.00

Suppe

Gelbe Erbsensuppe

Bergsalami | Schnittlauch

Vorspeisen

Serrano- und Parmaschinken mit Melone

Tatar klassisch

Pochiertes Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise

Pasteten und Terrine mit Cumberland sauce

Salat wie am Lago Maggiore

Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | Kapern | Oliven

Tessiner Nudelsalat | Schweizer Käsesalat

Pikanter Currysalat von marinierter Hähnchenbrust

Crevetten-Cocktail Rose Island

Heringe in Sherry-Rotweinessig

Mövenpick Rauch- und Graved-Fischspezialitäten

Mövenpick Crudités- und Antipasti-Buffet

Hauptgerichte

Königscrevetten "Danieli"

Blattspinat | Café-de-Paris-Sauce

Kalbsmedaillons „Waliser Art“

Estragonsauce | Aprikosen | grüner Pfeffer

Medaillons von Zander

Weißweinsauce | Gemüse | Champignons

Riz Casimir

Hähnchen | milde Currysauce | Früchte

Falafel | Teigtäschli | Ratatouille-Gemüse

Käsespätzle mit Schmorzwiebeln

Gemüse vom Markt | Reis | Rösti

Von der Kochstation

Medaillons von Schwein, Poularde und Rind

Dessert

Schokoladen Crème brûlée mit Himbeeren | Fruchtsalat

Rote Grütze | Tiramisu | Quarkstrudel | Panna Cotta mit

Himbeerspiegel | Süße Sahne mit Schwarzbrot und Kirschen

Palatschinken mit Aprikosen | Mousse au Chocolat

Mövenpick Ice Cream mit Gewürzzwetschgen

Unsere Weinempfehlung:

EUR

Weißwein

2020 Fendant „Les Grenouilles“

0,75 l

31.00

Caves Mövenpick, Wallis, Schweiz

Rotwein

2019 Dôle „La Mouette“

0,75 l

31.00

Henri Badoux, Wallis, Schweiz

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