

Schweizer Buffet

jeden Freitag kalt ab 18.00 Uhr
 warm ab 18.30 Uhr

EUR 45.00

Suppe

Gerstensuppe aus dem Engadin
Niedle | Bündnerfleisch

Ä wenig zum glüschtele

Trockenfleisch aus Graubünden

Siedefleisch von Chaub mit Zwiebel-Apfel-Salat

Nüdelisalat mit Salami wie im Tessin

Tatar vom Rind wie am Paradeplatz

Forellenfilets süß-sauer wie am Genfersee

Brie in Brotbröseli mit Lauchsalat

Wurschtsalat aus dem Berner Oberland

Mövenpick Rauch- und Graved-Fischspezialitäten

Birnen-Roquefort-Salat aus dem Wallis

Mövenpick Salat- und Antipasti-Buffet
mit verschiedenen Dressings

Spezialitäten aus den Kantonen

Gebratenes Egli-Filet nach Luzerner Art
Rahmsauce | Spitzkohl | Lauch | Schalotten

Medaillons vom Säuli mit Pilzen u Niedle

Ossobuco Gremolata
Kalbsbeinscheiben | Gemüse-Rotweinsauce

Berner Platte

Gekochtes Rindstafelspitz | Kalbsmedaillons
Rotweinjus | gebratene Wurzelgemüse

Rosa gebratenes Roastbeef

Pouletbrüstli mit Kirsch-Pfeffersauce

Saisonale Gemüse | Bärner Röschi | Chäsküchli
Äplerhörnli mit Öpfel, Chäs und Bölle

Von der Kochstation

Vor Ihren Augen wird jede Woche eine Schweizer Spezialität zubereitet.

Zum Schluss no was Süesses

Kirsch-Baiser im Glas | heissi Chriesi u Honig | Öpfelbeignets
mit Vanillesauce | Schokoladen Crème brûlée | Rübli-Torte
Zwetschgewähe mit Zimt und Niedle | Haselnussgrieß mit
Birnen | Kirschmichel | wiessi und dunkli Schoggimousse

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!