

Schweizer Buffet

jeden Freitag kalt ab 18.00 Uhr
warm ab 18.30 Uhr

EUR 45.00

Suppe

Minestrone wie im Tessin
Auf Wunsch mit gehobeltem Parmesan

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
Ravioli-Pfifferlingsalat | Freiburger Siedfleischsalat
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 Forellenfilet wie im Genfersee
Rahmsauce | Champignons | Cherrytomate | Kartoffelwürfel

Medaillons vom Säuli Waliser Art
Grüner Pfeffer-Aprikosen-Sauce

Kalbsrahmgulasch
Rahmsauce | Spargelspitzen | Möhre | Kefen | Champignons

Zürcher Zunftsreiber Topf
Rinds-, Kalbs- und Schweinsmedaillons | Rotweinjus
gebratene Wurzelgemüse

Rosa gebratenes Roastbeef

Pouletbrüstli mit Kirsch-Pfeffersauce

Saisonale Gemüse F | 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
Apfelstrudel mit Vanillesauce | Schokoladen Crème brûlée
Rübli-Torte | Schoggi-Brownie | Apfelmost-Crème
Crème Caramel | 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!