

**Lokale Küche mit globalem Effekt | Local cuisine, global appeal**

**Traditionelle Schweizer Rezepte, neu erfunden von Mövenpick: Altgewohntes und kulinarische Innovation gehen eine junge Verbindung ein, um dem Gaumen zu schmeicheln. Genießen Sie diese Klassiker in höchster Vollendung in unseren Restaurants auf der ganzen Welt.**

Traditional Swiss recipes revisited by Mövenpick to entice the modern palate, marrying tradition with culinary innovation. Savour these classic dishes, always cooked to perfection, in our restaurants worldwide

**EUR**

**Tomatensuppe**

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Grissini

Tomato soup | Buffalo mozzarella | tomatoes | basil | Grissini

**8.00**

**Beef Tatar** ②

Mild, medium oder feurig | Brioche Toast | Butter

Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky (+ EUR 2.00)

Mild | medium or fiery | brioche toast | butter

Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2.00)

Portion | portion

**18.20**

kleinere Portion | small portion

**15.20**

**Caesar Salad Creation** ⑤

Römischer Lattichsalat | Knoblauch-Sardellendressing | Speck | rote Zwiebeln  
gehobelter Parmesan | warme Brioche Croûtons

Lettuce | garlic anchovy dressing | bacon | red onions | planed Parmesan | warm Brioche croutons

**15.00**

**Zürcher Geschnetzeltes** ④

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Butterrösti

Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | butter roesti

**25.00**



HOTEL MÜNSTER

## Unser lokaler Aperitif

EUR

### Amérie - Münsterländer Aperitif

1 dl 8.50

Fruchtig-frische Walderdbeeren mit prickelndem Sekt. Handgemachte Münsterländer LebensArt.

Fresh, fruity wild strawberries with sparkling wine. Handmade Munsterland lifestyle.

## Vorspeisen | Starters

### Beef Tatar ② MÖVENPICK SIGNATURE HOTELS & RESORTS DISHES

Mild, medium oder feurig | Brioche Toast | Butter

Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky

Mild, medium or spicy | Brioche toast | butter

Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2.00)

Portion | portion 18.20  
kleine Portion | portion 15.20  
+ 2.00

### Das Beste aus Fischernetz und Räucherofen ④

Rauch und Graved Lachs | zweierlei Heringe | Riesencrevette

Blattsalat | zweierlei Saucen | Brioche Toast | Butter

Smoked and graved salmon | duet of herring | prawn | lettuce | duet of sauces | Brioche toast | butter

19.00

### Vegane Bowl aus dem Tessin

Kichererbsen-Lauch-Salat | Avocado | Austernpilze | Focaccia | Sesam | Tomate | Tofu | Curry-Dip

Vegan bowl | chickpea leek salad | avocado | oyster mushrooms | focaccia | sesame | tomato | tofu | curry dip

12.00

### Rote-Bete-Carpaccio

Zitrone | Olivenöl | Koriander | Salatbouquet | gebackener Schafskäse

Auf Wunsch auch vegan möglich, mit gebackenem Tofu.

Beetroot carpaccio | lemon | olive oil | coriander | salad bouquet | baked feta

Also available vegan on request, with baked tofu.

12.00

12.50

## Suppen | Soups

EUR

### Kraftbrühe vom Rind

8.00

Rindfleisch | Gemüswürfel | Sherry  
Beef consommé | boiled beef | vegetable dices | sherry

### Tomatensuppe

MÖVENPICK  
HOTELS & RESORTS | SIGNATURE  
DISHES

8.00

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Grissini  
Tomato soup | Buffalo mozzarella | tomatoes | basil | Grissini

### Möhren-Ingwer-Süppchen

8.00

Mariniertes Hähnchen | Pilze | Croutons  
Carrot ginger soup | marinated chicken | mushrooms | croutons

## Salate | Salads

### Salat Françoise ②④⑤⑥

19.50

Blattsalat | gebratene Poulardenbrust | knuspriger Speck | Früchte | Rose Island Dressing | Kräuter-Focaccia  
Lettuce | fried chicken breast | crispy bacon | fruits | Rose Island dressing | herb Focaccia

### Auf Wunsch ohne Poulardenbrust und Speck

13.50

On request without poulard breast and bacon

### Caesar Salad Creation ⑤

MÖVENPICK  
HOTELS & RESORTS | SIGNATURE  
DISHES

15.00

Römischer Lattichsalat | Knoblauch-Sardellendressing | Speck | rote Zwiebeln | gehobelter Parmesan | warme Brioche Croûtons  
Lettuce | garlic anchovy dressing | bacon | red onions | planed Parmesan | warm Brioche croutons

### Auf Wunsch mit Poulardenbrust und Speck

21.00

On request without poulard breast and bacon

### Beilagensalat

7.80

Blattsalat | Tomaten | Gurken

Lettuce | tomatoes | cucumber

### Dressings

Balsamico ①⑥ | Rose Island ① | French ①⑥ | Toskana | Caesar

Dressings: Balsamico | Rose Island | French | Tuscan | Caesar

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer | All prices include the legal Vat  
Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite. | The legend of additives you find on the last page.

## Vegan

EUR

### Soja Riz Casimir

25.00

Fruchtige Currysauce | Sojageschnetztes | Ananas | Kiwi | Pflaume | Mandeln | Duftreis  
Fruity curry sauce | sliced soya | pineapple | kiwi | plum | almonds | fragrant rice

### Bratling Asia Style

25.00

Ponzu-Sauce | Edamame | Kefen | Möhre | wilder Brokkoli | grüner Spargel | Schupfnudeln  
Patty Asia style | Ponzu sauce | edamame | snow peas | carrots | wild broccoli | green asparagus | torpedo noodles

### Vegane Bowl aus dem Tessin mit Quinoabratling

18.50

Kichererbsen-Lauch-Salat | Avocado | Austernpilze | Focaccia | Sesam | Tomate | Tofu | Curry-Dip  
Vegan bowl with quinoa patty | chickpea leek salad | avocado | oyster mushrooms | focaccia | sesame | tomato | tofu | curry dip

### Rösti Vier Jahreszeiten

20.50

Saisongemüse | Champignons | geschmolzene Tomaten  
Swiss style hash browns | seasonal vegetables | button mushrooms | melted tomatoes

## Fisch | Fish

### Gebratene Lachsmedaillons

24.00

Rieslingsauce | Spinat | Karotte | Spargel | Freckenhorster Kartoffeln  
Fried salmon medallions | white wine sauce | spinach | carrot | asparagus | regional potatoes

### Gebratene Medaillons vom Kabeljau

26.00

Noilly-Prat-Sauce | Kohlrabi | grüner Spargel | Möhre | Kartoffel-Rucola-Püree  
Medallions of codfish | Noilly Prat sauce | turnip cabbage | green asparagus | carrot | mashed potatoes with rocket

## Fleisch | Meat

EUR

### Zürcher Kalbgeschnetzeltes

MÖVENPICK  
HOTELS & RESORTS | SIGNATURE  
DISHES

25.00

Champignonrahm | Butterrösti

Veal stripes | creamed mushrooms | Swiss style hash browns

### Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

23.00

Apfel | Schmorzwiebeln | Preiselbeer-Rotweinsauce | Kartoffelrahmpüree

Fried calf's liver | apple | braised onions | cranberry red wine sauce | mashed potatoes

### Cordon bleu wie im Berner Oberland ④⑥ - Zubereitungszeit ca. 20 Minuten -

25.00

Gefülltes Schweinefilet | getrocknete Tomaten | Bündner Rohschinken | Bergkäse

Marktgemüse | Pommes Pure & Rustic

Filled pork tenderloin | dried tomatoes | Swiss ham | mountain cheese | vegetables | French fries pure & rustic

## Vom Grill | Barbecue favourites

Unser Rindfleisch stammt von argentinischen Angus Rindern.

Our beef is exclusively of Campo Beef from Argentinian Angus.

**Rinderfilet** | Beef tenderloin

200g Rohgewicht

34.50

**Rumpsteak**

250g Rohgewicht

31.50

## Beilagen | Side dishes

### Americano ②⑤

knuspriger Speck | gebratene Tomaten | Kräuterbutter | Pommes frites Pure & Rustic | Krautsalat

Crispy bacon | fried tomatoes | herb butter | French fries pure & rustic | cole slaw

## Für unsere jungen Gäste (< 14 Jahre) | For our young guests

EUR

### Sunny Zurich

12.50

Zürcher Kalbgeschnetzeltes | Rahmsauce | Champignons | Rösti  
Veal stripes | creamy sauce | mushrooms | hash browns

### Wow

7.00

Mini-Wiener | Pommes Pure & Rustic  
Frankfurter | French fries pure & rustic

### Münsterländer Schnitzelchen

8.50

Paniertes Schweineschnitzel | Gemüse | Pommes Pure & Rustic  
Breaded pork escalope | mixed vegetables | French fries pure & rustic

Liebe Gäste, zu jedem **Hauptgang** bieten wir Ihnen ein anschließendes Heißgetränk nach Wahl und eine kleine Kugel unserer Eiscreation „Cioccolata Stracciatella“ für 5.00 EUR an.

Dear guests, with each **main course** we offer you afterwards a hot drink of your own choice and a little scoop of our ice creation „Cioccolata Stracciatella“ for 5.00 EUR.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu allen Gerichten gerne folgende Dips und Saucen:  
Mayo, Ketchup, pikante Remoulade oder Steaksauce. Portion EUR 00.30

On request, we will be happy to serve you the following dips and sauces with all dishes:  
Mayo, ketchup, spicy remoulade or steak sauce. Portion EUR 00.30

### Zusatzstoffe / Additives

- ① mit Farbstoff / with colouring      ② mit Geschmacksverstärker / with flavour enhancer      ③ mit Süßungsmittel / with sweetening      ④ mit Antioxidationsmittel / with antioxidants  
⑤ mit Nitritpökelsalz / with nitrite salt      ⑥ mit Konservierungsstoff / with preservatives      ⑦ mit Phosphat / with phosphat