

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

18.50

kleinere Portion | small portion

15.50

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

Twingle Menü

Für Freunde, Herzensbrecher oder frisch Verliebte. Im Doppelpack werden Sie bei uns zu echten „Twingles“ und kommen in den Genuss eines besonderen Angebotes: Ein monatlich wechselndes Drei-Gang-Menü inklusive einer Flasche Wein. Klingt das nicht verführerisch? For friends, heartbreakers or newlyweds. In a double pack you become real "twingles" with us and can enjoy a special offer: A monthly changing three-course menu including a bottle of wine. Doesn't that sound tempting?

Twingle Menü im August

Inklusive einer Flasche weißen oder roten Hauswein. Sonntag bis Donnerstag von 18.30 bis 20.30 Uhr.
Inclusive a bottle of white or red house wine. Sunday to Thursday from 6.30 p.m. to 8.30 p.m.

Carpaccio vom Rind D,P

Rucola | Miso-Mayo | Koriander

Carpaccio of beef | rocket | Miso Mayo | coriander

* * *

Gebratene Tranche vom Schwarzen Heilbutt A1,C,F,I,P

Wasabisauce | gebratenes Gemüse | Gnocchi

Fried slice of black halibut | wasabi sauce | fried vegetables | gnocchi

* * *

Pochierter Pfirsich A1,D,F,G1

Kokoscrumble | Joghurtespuma | Mövenpick Vanilleeis

Poached peach | coconut crumble | yoghurt espuma | Mövenpick vanilla ice cream

EUR 90 pro Twingle Paar

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.

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 with 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

Vorspeisen | Starters

EUR

Beef Tatar ②

MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS | SIGNATURE
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

kleine Portion | portion

18.50

15.50

+ 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

Suppen | Soups

Kraftbrühe vom Rind

Rindfleisch | Gemüsewürfel | Sherry

Beef consommé | boiled beef | vegetable dices | sherry

8.00

Tomatensuppe

MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS | SIGNATURE
DISHES

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Grissini

Tomato soup | Buffalo mozzarella | tomatoes | basil | Grissini

8.00

Vegan

EUR

Soja Riz Casimir

25.00

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

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 | Blumenkohl | Freckenhorster Kartoffeln
Fried salmon medallions | white wine sauce | spinach | carrot | cauliflower | regional potatoes

Gebratenes Medaillon vom Kabeljau

26.00

Noilly-Prat-Sauce | Kohlrabi | wilder Brokkoli | Möhre | Kartoffel-Rucola-Püree
Medallions of codfish | Noilly Prat sauce | turnip cabbage | wild broccoli | carrot | mashed potatoes with rocket

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.

Fleisch | Meat

EUR

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

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 - 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

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

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