

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

9.00

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Grissini

Tomato soup | Buffalo mozzarella | tomatoes | basil | Grissini

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

21.50

kleinere Portion | small portion

17.50

Zürcher Geschnetzeltes ④

27.50

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Butterrösti

Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | butter roesti

Liebe Gäste, zu jedem **Hauptgang** bieten wir Ihnen ein anschließendes Heißgetränk nach Wahl und eine kleine Kugel unserer Eiscreation „Cioccolata Stracciatella" für 5.50 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 5.50 EUR.

Für unsere “Go Healthy” Menüs verwenden wir frische und vitaminreiche Produkte, damit Sie wahre Food-Life-Balance geniessen können. Das Angebot wechselt regelmässig, entsprechend saisonaler und lokaler Verfügbarkeit von Produkten, und enthält auch vegane, vegetarische, laktosefreie und Superfood Komponenten. Die Vorspeisen haben zwischen 200 und 300 Kalorien, die Hauptgänge zwischen 400 und 600 Kalorien und die Desserts zwischen 50 und 150 Kalorien.

Our “Go Healthy” dishes include plenty of fresh and vitamin-rich produce to ensure you benefit from true food-life-balance. The offer changes regularly according to the season and the availability of local ingredients, including, vegan, dairy free and superfood components. The starters have between 200 and 300 calories, main courses between 400 and 600 calories and the desserts between 50 and 150 calories.

	EUR
<p>Blumenkohlsuppe Rauchlachs Apfelchutney Cauliflower soup smoked salmon apple chutney</p>	9.00
<p>Winter Bowl Belugalinsen Süßkartoffeln Kräuterseitling Austernseitling Gemüsepäckchen Blattsalate Beluga lentils sweet potatoes king oyster mushrooms oyster mushroom small vegetable parcels leaf lettuce</p>	13.50
<p>Veganes Risotto mit Pilzen Kräuter- und Austernseitlinge Champignons Tomaten Schalotten Spinat Rucola Vegan risotto oyster and king oyster mushrooms champignons tomatoes shallots spinach rocket</p>	18.50
<p>Pfannkuchen, Clementine, Passionsfrucht Mövenpick Ice Cream Crème Vanilla Pancakes clementine passion fruit Mövenpick ice cream Crème Vanilla</p>	7.50

Unser lokaler Aperitif | Our local aperitif

EUR

Amérie - Münsterländer Aperitif

1 dl 9.80

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

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

Salate | Salads

Salat Françoise ②④⑤⑥

21.50

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

15.00

On request without poulard breast and bacon

Vegane Bowl aus dem Tessin

13.50

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

Beilagensalat

8.70

Blattsalat | Tomaten | Gurken

Lettuce | tomatoes | cucumber

Dressings

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

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

Vorspeisen und Suppen | Starters and soups

EUR

Beef Tatar ②

MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS | SIGNATURE
DISHES

Mild, medium oder feurig | Brioche Toast | Butter
Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky (+ EUR 2.00)
Mild, medium or spicy | Brioche toast | butter
Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2.00)

Portion | portion
kleine Portion | portion

21.50
17.50

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

22.00

Kraftbrühe vom Rind

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

9.00

Tomatensuppe

MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS | SIGNATURE
DISHES

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

9.00

Vegan | vegan

Vegane Bowl aus dem Tessin mit Quinoabratling

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

20.50

Rösti Vier Jahreszeiten

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

22.80

Fisch | Fish

EUR

Gebratene Lachsmedaillons

26.50

Safransauce | Kürbis | Karotte | Sellerie | Kartoffelpüree

Fried salmon medallions | saffron sauce | pumpkin | carrot | celery | mashed potatoes

Gebratene Medaillons von der Dorade

26.50

Rieslingsauce | Paprika | Zucchini | Rotweinzwiebeln | Süßkartoffel-Gnocchi

Medallions of gilthead | white wine sauce | bell pepper | zucchini | red wine onions | sweet potato gnocchi

Fleisch | Meat

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS | SIGNATURE
DISHES

27.50

Champignonrahm | Buttermösti

Veal stripes | creamed mushrooms | Swiss style hash browns

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

25.50

Apfel | Schmorzwiebeln | Preiselbeer-Rotweinsauce | Kartoffelrahmpüree

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

Unser Rindfleisch stammt von argentinischen Angus Rindern.

Our beef is exclusively of Campo Beef from Argentinian Angus.

Rinderfilet | Beef tenderloin

200g Rohgewicht

38.50

Rumpsteak

250g Rohgewicht

35.00

Beilagen | Side dishes

Americano ②③

knuspriger Speck | gebratene Tomaten | Café-de-Paris-Butter | Pommes frites Pure & Rustic | Krautsalat

Crispy bacon | fried tomatoes | Café-de-Paris butter | French fries pure & rustic | cole slaw

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

EUR

Sunny Zurich

13.90

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

Wow

7.70

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

Münsterländer Schnitzelchen

9.40

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

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.

movenpick.com/muenster