

## Schweizer Buffet

Jeden Samstagabend

Kalte Speisen ab 18.00 Uhr

Warme Speisen ab 18.30 Uhr

**EUR 50.00**

### 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

Saiblingsfilet Luzerner Art

Rahmsauce | Champignons | Perlzwiebeln | Lauch

Medaillons vom Säuli Hagu Hans

Biersauce | Späckhärddöpfe

Suure Mocke vom Rindli wie bi der Bärner Oberland

Berner Platte

Gekochtes Rindstafelspitz | Kalbsmedaillons | Rotweinjus

Rosa gebratenes Roastbeef

Pouletbrüstli mit Kirsch-Pfeffersauce

Saisonale Gemüse | Bärner Röschi | Chäsküchli

Käsespätzle mit Schmorzwiebeln

### Von der Kochstation

Vor Ihren Augen wird jede Woche eine Schweizer Spezialität zubereitet.

### Zum Schluss no was Süesses

Öpfelcrumble mit Nussstreusl | Brownie mit Himbeeren

Öpfelbeignets mit Vanillesauce | Schokoladen Crème brûlée

Rübli-Torte | Zwetschgetart mit Baiser | Crème Caramel

Milchreis | wiessi und dunkli Schoggimousse

Waarme Zwetschgen | Mövenpick Ice Cream

### Unsere Weinempfehlung:

**EUR**

Weißwein

**Sauvignon Blanc**

0,75 l

**34.00**

Weingut Karl May, Rheinhessen

Sie haben einen besonderen Wunsch? Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte und beraten Sie persönlich!