

## 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.

### Tomatensuppe

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Grissini

Tomato soup | Buffalo mozzarella | tomatoes | basil | Grissini

### Beef Tatar <sup>②</sup>

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)

### Caesar Salad Creation <sup>⑤</sup>

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

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

### Zürcher Geschnetzeltes <sup>④</sup>

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.

**EUR**

**9.00**

Portion | portion

**21.50**

kleinere Portion | small portion






**17.50**

**15.00**

**27.50**

**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.

	<b>EUR</b>
<p><b>Glasnudelsuppe</b></p> <p>Crevetten   Gemüse   Koriander   Sprossen</p> <p>Rice noodles   vegetables   coriander   sprouts</p>	<b>9.00</b>
<p><b>Frühlings Bowl</b>  </p> <p>Belugalinsen   grüner und weißer Spargel   Spinat   Erdbeeren   Kräuterseitling   Austernseitling   Blattsalate</p> <p>Beluga lentils   green and white asparagus   spinach   strawberries   king oyster mushrooms   oyster mushroom   leaf lettuce</p>	<b>13.50</b>
<p><b>Linguine mit Spargelspitzen</b>  </p> <p>grüner und weißer Spargel   Austernseitlinge   Tomaten   Schalotten   Spinat   Rucola</p> <p>Linguine   green and white asparagus   oyster mushrooms   tomatoes   shallots   spinach   rocket</p>	<b>18.50</b>
<p><b>Birne, Himbeere, Joghurt</b> </p> <p>Pochierte Birne   Himbeersauce   Joghurt-Espuma</p> <p>Poached pear   raspberry sauce   yoghurt espuma</p>	<b>7.50</b>

### 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

#### Caesar Salad Creation

15.00

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

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







#### 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

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.

## Vorspeisen und Suppen | Starters and soups

EUR

### Beef Tatar 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

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

### Berner Crostini

Knochenschinken | Burrata | geröstetes Sesambrot | Salatgarnitur | Tomatenpesto | Balsamico | Röstzwiebel  
Ham | burrata | roasted sesame bread | salad bouquet | tomato pesto | balsamic vinegar | roasted onions

11.00

### Kraftbrühe vom Kalb

Tatar | Gemüsewürfel | Sherry  
Consommé of calf | tartar | vegetable dices | sherry

9.00

### Tomatensuppe 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

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.

## Fisch | Fish

EUR

### Gebratene Lachsmedaillons

26.50

Noilly-Prat-Sauce | Spargel | Karotte | Spinat | Cherrytomate | Münsterländer Kartoffeln

Fried salmon medallions | Noilly-Prat sauce | asparagus | carrot | spinach | cherry tomato | regional potatoes

### Gebratene Medaillons von der Dorade

26.50

Paprikasauce | Artischocke | Paprika | Zucchini | Rotweinzwiebeln | Kartoffel-Rucola-Püree

Fried medallions of gilthead | bell pepper sauce | artichoke | bell pepper | zucchini | red wine onions | mashed potatoes with rocket

## Fleisch | Meat

### Zürcher Kalbgeschnetzeltes MÖVENPICK HOTELS & RESORTS SIGNATURE DISHES

27.50

Champignonrahm | Butterrösti

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 | Krautsalat

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

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](https://movenpick.com/muenster)

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

EUR

### Sunny Zurich

13.90

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

### Wow

7.70

Mini-Wiener | Pommes frites  
Frankfurter | French fries

### Münsterländer Schnitzelchen



9.40

Paniertes Schweineschnitzel | Gemüse | Pommes frites  
Breaded pork escalope | mixed vegetables | French fries

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

 = vegetarische Gerichte | vegetarian dishes

  = vegane Gerichte | vegan dishes

### 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.