

Schweizer Buffet

Jeden Samstagabend

Kalte Speisen ab 18.00 Uhr

Warme Speisen ab 18.30 Uhr

Suppe

Gerstensuppe aus dem Engadin

Niedle | Bündnerfleisch

Ä wenig zum glüschtele

Serrano-, Coppa- und Parmaschinken

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

Salat wie am Lago Maggiore

Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | Kapern | Oliven

Mövenpick Salat- und Antipasti-Buffet
mit verschiedenen Dressings

Spezialitäten aus den Kantonen

Saiblingsfilet Luzerner Art

Rahmsauce | Champignons | Perlzwiebeln | Lauch

Vegane Gemüsepfanne

Rosmarinkartoffeln | Kürbis | Süßkartoffeln

frische Pilze | veganer Bratling

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

Crumble des Tages | Rote Grütze | Obstsalat | Vanillesauce

Öpfelstrudel | Crème brûlée | Tiramisu | Nuss-Sahne mit

Kirschen | Brönnti Creme | wiessi und dunkli Schoggimousse

Mövenpick Ice Cream

Unsere Weinempfehlung:

EUR

Weißwein

Grauburgunder Krieger

0,75 l

31.00

Weingut Thorsten Krieger, Pfalz

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