

TAGESGERICHTE

im Mövenpick Restaurant

26. bis 30.01.2026

von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS

19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsggericht um eine Kürbissuppe oder einen einfachen Espresso mit einer kleinen Kugel der Mövenpick Eiscreation „Cioccolata Stracciatella“.

Tagesgericht

15.50

Montag + Dienstag

Chef Nudeln

Poularde | Linguine | Paprika
Cherrytomaten | rote Zwiebeln | frische Kräuter

Mittwoch + Donnerstag

Buntes mediterranes Ofengemüse

Pilze | getoastetes Fladenbrot
Oliven-Mascarpone-Dip

Freitag

Paella mit Lachs, Kabeljau und Muscheln

Zwiebeln | Erbsen | Kräuter | Möhre
Blumenkohl | Safran

Empfehlung des Küchenchefs:

Kalbsleber und Rösti

19.00

Kalbsleberstreifen | Apfel
Salbei-Rotweinsauce | Rösti

TAGESGERICHTE

im Mövenpick Restaurant

02. bis 06.02.2026

von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS

19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsggericht um eine Kürbissuppe oder einen einfachen Espresso mit einer kleinen Kugel der Mövenpick Eiscreation „Cioccolata Stracciatella“.

Tagesgericht

15.50

Montag + Dienstag

Schweinemedallions südländisch

Pesto-Sahnesauce | Oliven | Aubergine
Tomate | Zucchini | Rosmarinkartoffeln

Mittwoch + Donnerstag

Geröstete Rote Bete

Hummus | Cashewkerne
Petersilien-Kartoffeln

Freitag

Kabeljau in der Eihülle gebraten

würzige Remouladensauce
Schweizer Kartoffelsalat

Empfehlung des Küchenchefs:

Kalbsleber und Rösti

19.00

Kalbsleberstreifen | Apfel
Salbei-Rotweinsauce | Rösti