

TAGESGERICHTE

im Mövenpick Restaurant

26. bis 30.01.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS **19.50**
Erweitern Sie Ihr Mittagsgericht 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 Mittagsgericht um eine
Kürbissuppe oder einen einfachen
Espresso mit einer kleinen Kugel der Mövenpick
Eiscreation „Cioccolata Stracciatella“.

Tagesgericht **15.50**

Montag + Dienstag
Schweinemedaillons 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