

TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

07. bis 10.04.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Kartoffel-Bärlauchsuppe oder einen einfachen Espresso mit einer kleinen Kugel der Mövenpick Eiscreation „Cioccolata Stracciatella“.

In addition to the main course please feel free to choose a potato soup with bear's garlic or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht 15.50

Dienstag

Hühnerfrikassee mit Pilzen

Weißweinsauce | Möhren | Erbsen | Spätzle
Chicken fricassee | mushrooms | white wine sauce
carrots | peas | spaetzle

Mittwoch + Donnerstag

Apfel-Zwiebel-Quiche

Elstar-Apfel | Schalotten | Bergkäse | Sahne
Walnusskerne | Eier | Tomaten-Gurkensalat
Apple onion quiche | Elstar apple | shallots | mountain
cheese | cream | walnuts | eggs | tomato cucumber
salad

Freitag

Linguine und Lachs

Frischlachswürfel | Rieslingsauce | Spinat
Tomate | Fenchel | Bärlauch | Rucola
Parmesan
Linguine | fresh salmon dices | white wine sauce
spinach | tomato | fennel | bear's garlic | rocket
parmesan

Empfehlung des Küchenchefs

Chef's recommendation

Kalbsleber und Rösti 19.00

Kalbsleberstreifen | Apfel
Salbei-Rotweinsauce | Rösti
Fried calf's liver slices | apple
sage red wine sauce | hash browns

TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

13. bis 17.04.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Kartoffel-Bärlauchsuppe oder einen einfachen Espresso mit einer kleinen Kugel der Mövenpick Eiscreation „Cioccolata Stracciatella“.

In addition to the main course please feel free to choose a potato soup with bear's garlic or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht 15.50

Montag + Dienstag

Bunter Frühlingssalat mit Kalbspaillard

lauwarm serviert | Hüttenkäse | Minze | Früchte
Mixed spring salad with veal paillard
served luke warm | cottage cheese | mint | fruits

Mittwoch + Donnerstag

Geschmolzener Schafskäse

in Kornflakes gebacken | leichte Currysauce
bunte Frühlingsgemüse | Rosmarinkartoffeln
Feta baked in cornflakes | light curry sauce | mixed
spring salad | rosemary potatoes

Freitag

Gespicktes Lachsmedaillon

mit Basilikum und Rauchlachs
Weißweinsauce | Möhre | Orange | Fenchel
Pilaw-Reis
Larded salmon medallion with basil and smoked
salmon | white wine sauce | carrots | orange
fennel | pilaw rice

Empfehlung des Küchenchefs

Chef's recommendation

Kalbsleber und Rösti 19.00

Kalbsleberstreifen | Apfel
Salbei-Rotweinsauce | Rösti
Fried calf's liver slices | apple
sage red wine sauce | hash browns