





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.








	EUR
<p>Tomatensuppe </p> <p>Büffelmozzarella Tomaten Basilikum Grissini</p> <p>Tomato soup Buffalo mozzarella tomatoes basil Grissini</p>	9.00
<p>Beef Tatar </p> <p>Mild, medium oder feurig Brioche Toast Butter</p> <p>Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky (+ EUR 2.00)</p> <p>Mild medium or fiery brioche toast butter</p> <p>Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2.00)</p>	<p>Portion portion 23.00</p> <p>kleinere Portion small portion 17.50</p>
<p>Caesar Salad Creation </p> <p>Römischer Lattichsalat Knoblauch-Sardellendressing Speck rote Zwiebeln gehobelter Parmesan Croûtons</p> <p>Lettuce garlic anchovy dressing bacon red onions planed Parmesan croutons</p>	15.00
<p>Zürcher Geschnetzeltes </p> <p>Kalbfleisch Champignons Rahmsauce Butterrösti</p> <p>Sliced veal button mushrooms cream sauce butter roesti</p>	27.50

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.

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.

	EUR
Grüne Erbsensuppe Kefen Estragon gerösteter Tofu Schwarzkümmel   Green pea soup snow peas tarragon roasted tofu black cumin	9.00
Frühlings Bowl   Bulgur Rucola Spinat Gurke Radieschen gebratene Paprika Edamame grüner Spargel Falafel Spring bowl bulghur rocket spinach cucumber radish fried bell peppers edamame green asparagus falafel	13.50
Veganes Seitan-Geschnetzeltes   Frühlingsgemüse Bulgur Seitan Granatapfel Vegan sliced spring vegetables bulghur seitan pomegranate	18.50
Mandarine in Texturen Joghurt-Espuma Mövenpick Quark Mandarine Ice Cream Himbeere  Yoghurt espuma Mövenpick curd mandarin ice cream raspberry	7.50

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 | geröstetes Brot

Lettuce | fried chicken breast | crispy bacon | fruits | Rose Island dressing | roasted bread

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 | geröstetes Brot | Sesam | Tomate | Tofu | Mango-Dip

Vegan bowl | chickpea leek salad | avocado | oyster mushrooms | roasted bread | sesame | tomato | tofu | mango dip

Caesar Salad Creation

15.00

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

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

Vorspeisen und Suppen | Starters and soups

EUR

Beef Tatar

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

23.00
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

23.00

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 Rind

Tafelspitz | Gemüsewürfel | Sherry
Consommé of beef | prime boiled beef | vegetable dices | sherry

9.00

Tomatensuppe

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 | geröstetes Brot | Sesam | Tomate | Tofu | Mango-Dip
Vegan bowl with quinoa patty | chickpea leek salad | avocado | oyster mushrooms | roasted bread | sesame | tomato | tofu | mango dip

20.50

Rösti Vier Jahreszeiten

Saisongemüse | Champignons | geschmolzene Tomaten
Swiss style hash browns | seasonal vegetables | button mushrooms | melted tomatoes

23.50

Fisch | Fish

EUR

Zandermedaillons

26.50

Zitronensauce | Möhre | Zucchini | Champignons | Blumenkohl | Kartoffel-Rucola-Püree

Fried pikeperch medallions | lemon sauce | carrots | zucchini | champignons | cauliflower | mashed potatoes with rocket

Gebratene Filets von der Regenbogenforelle

26.50

Kräuter Velouté | grüner Spargel | junge Karotte | Kefen | Cherrytomate | Münsterländer Kartoffeln

Fried rainbow trout fillets | herb velouté | green asparagus | young carrots | snow peas | cherry tomatoes | regional potatoes

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 ² ⁵

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

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

EUR



Sunny Zurich

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

9.80



Wow

Mini-Wiener | Pommes frites
Frankfurter | French fries

7.70



Münsterländer Schnitzelchen

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

9.80



Vogelnest Spaghetti

Spaghetti | Tomatensauce | Mozzarella
Spaghetti | tomato sauce | mozzarella

6.50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu allen Gerichten gerne folgende Dips und Saucen:
Mayo, Ketchup, pikante Remoulade oder Steaksauce. Portion EUR 00.60

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 00.60



= 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.