

## TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

04. bis 08.05.2026  
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

#### Schweinsplätzchen Walliser Art

Aprikosen-Pfefferrahmsauce | Blumenkohl  
Möhre | Kefen | Kohlrabi | Kartoffel-Erbsenpüree  
Litte pork escalopes Valais style | apricot pepper  
sauce | cauliflower | carrots | snow peas | turnip  
cabbage | mashed potatoes with peas

Mittwoch + Donnerstag

#### Gemüse aus Nachbars Garten

Linguine | Kohlrabi | Möhren | Romanesco  
grüner und weißer Spargel | Austernpilze  
Rucola  
Linguine | turnip cabbage | carrots | Romanesco  
green and white asparagus | oyster mushrooms  
rocket

Freitag

#### Duett vom Lachs

Frisch und graved | Honig-Senf-Dillsauce  
Spinat | Rösti  
Fresh and graved salmon | honey mustard dill sauce  
spinach | roesti

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

11. bis 15.05.2026  
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

#### Putenroulade

Gefüllt mit Mozzarella, Tomate, Basilikum  
pikante Tomatensauce | gebratenes Gemüse  
Ravioli  
Turkey roulade filled with mozzarella, tomato, basil  
Piquant tomato sauce | fried vegetables | ravioli

Mittwoch

#### Gebratener Reis und Tofu

Karotte | Paprika | rote Zwiebeln | Okra  
Baby-Mais | Pak Choi | Koriander-Rührei  
Fried rice and tofu | carrots | bell peppers  
red onions | okra | baby corn | Pak Choi  
scrambled eggs with coriander

Freitag

#### Victoriabarschfilet

Überbacken mit Oliven und Schafskäse  
Tomaten-Lauchgemüse | Gemüse-Reis  
Tilapia fillet | au gratin with olives and feta  
tomato leek mix | vegetable 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