

TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

18. bis 22.05.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Spargelsuppe 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 asparagus soup or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht 15.50

Montag + Dienstag

Zwiebelrostbraten vom Angus Rind

kräftige Rotweinsauce | glacierte Zwiebelringe
Möhren | Kefen | Kartoffelpüree

Roast of Angus beef | red wine sauce | glazed onions
carrots | snow peas | mashed potatoes

Mittwoch + Donnerstag

Frühlingshafte Quiche

Champignons | Blumenkohl | Lauch | Spargel
Tomaten | Pesto | Greyerzer-Käse | Sahne | Eier
Quiche | champignons | cauliflower | leek | asparagus
tomato | pesto | greyerzer cheese | cream | eggs

Freitag

Salade Niçoise

Gurken | Tomaten | Oliven | Artischocken
Pflücksalat | Sardellenfilets | Eier | Kartoffeln
Bohnen | Thunfisch in Öl

Cucumbers | tomatoes | olives | artichoke | lettuce
anchovies | eggs | potatoes | beans | tuna in oil

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

26. bis 29.05.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Spargelsuppe 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 asparagus soup or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht 15.50

Dienstag

Braten vom Rind „Frühlings Art“

geschmort in viel Rotwein | bunte Gemüse
vom Markt | Kartoffel-Bärlauchpüree

Roast from beef | braised in red wine | mixed
vegetables | mashed potatoes with bear's garlic

Mittwoch + Donnerstag

Tessin grüßt Gimpte

Spargelspitzen | Nüdeli | Kefen
Bärlauchpesto | Parmesankäse
Asparagus tips | noodles | snow peas
bear's garlic pesto | parmesan

Freitag

Ganze Scholle nach „Finkenwerder Art“

Speckwürfel | Zwiebeln | Garnelen
Zitronen-Butter | Petersilie | Kartoffelsalat

Whole plaice | bacon dices | onions | shrimps
lemon butter | parsley | potato salad

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