

TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

15. bis 19.06.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

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

Tagesgericht 15.50

Montag + Dienstag

Schweinemedallions in Speck

Zucchini | Tomate | Mozzarella
saisonale Pflücksalate | Balsamico-Dressing
Pork medallion in bacon | zucchini | tomato
mozzarella | seasonal leaf lettuce | balsam dressing

Mittwoch

Tagliatelle mit Pilzen

Champignons | Pfifferlinge | Austernseitlinge
Schalotten | Tomate | Lauch | Parmesan | Rucola
Tagliatelle | champignons | chanterelles | oyster
mushrooms | shallots | tomato | leek | parmesan
rocket

Freitag

Kabeljau im Strudelteig

Mit Taleggio-Käse | Rahmsauce mit Apfelessig
geröstetes Pumpernickel | Möhre | Romanesco
Freckenhorster Kartoffeln
Codfish in strudel dough | creamy sauce with apple
vinegar | roasted pumpernickel | carrots | romanesco
regional potatoes

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

22. bis 26.06.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

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

Tagesgericht 15.50

Montag + Dienstag

Geschmorte Ochsenbacke

Champignons | Speck | glasierte Gemüse
Kartoffelpüree
Braised ox cheek | champignons | bacon | glazed
vegetables | mashed potatoes

Mittwoch + Donnerstag

Rösti mit buntem Spargelgemüse

Kräuterrahmsauce | grüner und weißer Spargel
Berner Rösti | überglänzt mit Appenzeller-Käse
Roesti | creamy herb sauce | green and white
asparagus | au gratin with Appenzell cheese

Freitag

...Hurra sie sind da...

die NEUEN Matjes aus Holland
Rote Bete | Gewürzgurke | rote Zwiebelringe
Sauce "Hausfrauenart" | Freckenhorster
Butterkartoffeln
New Dutch matie | beetroot | gherkin | red onion rings
sauce homemade style | regional butter potatoes

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