

Vorspeisen / Starter

Gemischter Blattsalat / Mixed Leaf Salad (s,sf,t,k,z) 15
 Blattsalat mit Rohkost, Croûtons und hausgemachtem French Dressing oder Balsamico-Dressing
 Leaf salad with raw vegetables, croutons and homemade French dressing or balsamic dressing

Signature dish

Mövenpick Rindstatar / Mövenpick beef tatar (e,sl,sf,st,t,z,l)	30/37
Serviert mit roten Zwiebeln, Kapern und gebeiztem Eigelb	Klein/Gross
Served with red onions, capers and cured egg yolk	Small/Big
<i>Hausgemachte Chillisaucе / homemade chili sauce (z,k)</i>	+2.50
<i>Belper Knolle / Belp ball cheese (l)</i>	+2.50

Signature dish

Caesar Salat mit Cherrytomaten / Ceasar salad with cherry tomato (l,g,t,z,k,st) 19
 Mit Grana Padano, Speckwürfeln und knusprigen Brotchips
 With Grana Padano cheese, bacon cubes and crispy bread chips
 Mit sanft gegarter Pouletbrust | With cooked chicken breast +10

Vitello Tonnato „Le Chalet Style“ (f,l,e,z,k,z) 24
 Kalbfleisch an Thunfischsauce mit, Gremolata, eingelegten Zwiebeln und Kapern
 Beef with tuna sauce, gremolata, pickled onions and capers

Burrata (l,z,k,g,t) 23
 An bunten Cherrytomaten, Brotchips, Balsamico und Rucola
 With mixed cherry tomatoes, bread chips, balsamic and rucola

Suppen / Soups

Bouillabaisse (f,k,z,l,sl) Mit Kabeljaufilet, Lachs, Fenchelgemüse und Sauce Rouille With cod, salmon, fennel vegetables and sauce rouille	16
Tomaten Gazpacho / Tomato gazpacho (sl,t,s,z,k) Serviert mit Gurken, roten Zwiebeln und Frühlingslauch Served with cucumbers, red onions and spring leek	14

Classics of Switzerland

Bauernrösti / Farmer Rösti (l,e) Rösti mit Gruyère Käse, Spiegelei und Cherrytomaten Rösti (pan fried potatoes) with gruyere cheese and cherry tomatoes	23
Ghackets mit Hörnli (s,sl,g,k,z,t) Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus Minced beef with macaroni and mashed apple puree	25

Fleischgerichte / Meat dishes

Chalet Burger (e,z,l,g)

Belegt mit Speck, Ei, Cheddar und Zwiebel Chutney
Topped with bacon, egg, cheddar, and onion chutney

39

Signature dish

Zürcher Geschnetzeltes / Zurich style veal (l,sl,stz,k,p)

Geschnetzeltes an Butterrösti oder Jasminreis mit Sauerrahmsauce und glasierten baby Rüebli
Sliced Veal with Rösti (pan fried potatoes) or Jasmin rice, sour cream sauce and glazed carrots

46

Signature dish

Grilliertes Rinds-Entrecôte / Grilled beef entrecote (s,l,sl,sf,st,t,z,k,p)

Mit Kartoffelpüree, Knoblauchjus und Kefen
With mashed potatoes, garlic jus and snow peas

48

Lamb rack (sl,zt,l,g,k,zs,p,sf)

Jus, grüne Spargeln, Rucola Kartoffelstampf und Minzgremolata
Jus, green asparagus with mashed potatoes rucola mix and mint gremolata mix

48

Fischgerichte / Fish dishes

Gebratenes Kabeljaufilet / Fried cod filet (f,l,z,k,s)	31
Mit Frühlingkartoffeln, grüne Spargeln und Aprikosen-Senfsauce With spring potatoes, green asparagus and apricot-mustard sauce	
Lachsfilet / Salmon filet (st,z,k)	41
Serviert mit lauwarmen Couscous buntem Frühlingsgemüse und Himbeervinaigrette Served with lukewarm couscous, mixed spring vegetables and raspberry vinaigrette	
Doradenfilet / Sea bream filet (l,t,k,z,zt)	33
Mit Safranrisotto, Ratatouille und Zitronen-Velouté With saffron risotto, ratatouille and lemon velouté	

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Gefüllte Papadam / Stuffed papadam (l,e)	29
Gefülltes, frittiertes Fladenbrot mit Ratatouille, Kichererbsen, Taleggio und Koriander Stuffed, deep fried flat bread with ratatouille, chickpeas, taleggio cheese and coriander	
Spargel-Spinat Risotto / Asparagus-spinach risotto (l,sl,st,t,z,k,)	31
Verfeinert mit Zitrone, Grana Padano, Wildkräutern und Pinienkernen Refined with lemon, grana Padano cheese, wild herbs and pine nuts	

Dessert / Sweets

Chocolate Brownie (e,l,g,hs,n) Mit Walnüssen und Vanilleglace With walnuts and vanilla ice cream	16
Belgische Waffel / Belgian waffle (l,e,n,g,ln) Serviert mit Fruchtsauce und einer Kugel Glace nach Wahl Served with fruit sauce and a scoop of ice cream of your choice	12.50
Schokoladentartelette / Chocolate tartelette (l,e,n,g,ln) Mit frischen Beeren und Espressoglace With fresh berries and espresso ice cream	15
Apfelkuchen / Apple pie (l,e,n,g,ln) Garniert mit Schlagrahm und einer Kugel Glace nach Wahl Garnished with whipped cream and a scoop of ice cream of your choice	16

Glace & Coupes / Ice cream & coupes

Eissorten / Ice cream

Vanilla Dream (L,E,N,G)

Swiss Chocolate (L,E,N,G)

Maple Walnuts (L,E,N,G)

Espresso Croquant (L,E,N,G)

Caramelita (L,E,N,G)

Stracciatella (L,E,N,G)

Strawberry (L,E,N,G)

Sorbet

Passion Fruit & Mango (E,N,G)

Raspberry-Strawberry (E,N,G)

Lemon & Lime (E,N,G)

je 4.50

Toppings & Sauce

Karamellisierte Mandel Cracker

Karamellisierte Walnüsse

Schlagrahm

Mini-Meringues

Saucen - Schokolade, Karamel, Himbeere oder Erdbeere

je 1.80

Super bowl - Tête - à - Tête (l , e , n , g)

Sieben Kugeln Mövenpick Eis nach Wahl mit frischem Fruchtsalat, Bananenscheiben, karamellisierten Baumnüssen, mini Meringues Himbeer- und Karamellsauce abgerundet mit Schlagrahm

35



Glace & Coupes / Ice cream & coupes

Singles

Kidilicious (L,E,N,G)

Eine Kugel Vanilla Dream | frische Früchte | Himbeersauce | bunte Süssigkeiten

7

Hot Berries

Eine Kugel Vanilla Dream | warme Himbeeren

9

Doubles and triples

Caramelita klein/gross (l ,e ,n, g)

Ein oder zwei Kugeln Caramelita eine Kugel Maple Walnut | karamellisierte Baumnüsse Karamellsauce | Schlagrahm

10/ 13

Swiss chocolate bliss (l ,e ,n, g)

Je eine Kugel Stracciatella, Swiss Chocolate und Vanilla Dream | Schokoladensauce | Mandelcracker | Schlagrahm

13

Honey moon klein/ gross (l ,e ,n, g)

Zwei oder drei Kugeln Vanilla Dream | warme Schokoladensauce | Schlagrahm

10/13

Banana Chocana (l ,e ,n, g)

Je eine Kugel Vanilla Dream und Swiss Chocolate | eine Banane | Schokoladensauce | Schlagrahm

13

Summer Dreaming (l, e, n, g)

Je eine Kugel Strawberry, Vanilla Dream und Passionfruit-Mango | frische Früchte | Erdbeersauce | Schlagrahm

13

Deklaration Allergener Inhaltsstoffe
Declaration of allergenic ingredients

Gluten	gluten	g
Krustentiere	crustaceans	kt
Eier	egg	e
Fisch	fish	f
Erdnüsse	peanuts	en
Soja	soy	s
Laktose	lactose	l
Schalenfrüchte	edible nuts	hs
Sellerie	celery	sl
Senf	mustard	sf
Sesam	sesame	sm
Sulfite	sulfites	st
Lupinen	lupine	ln
Weichtiere	molluscs	wt
Tomaten	tomatoes	t
Zwiebelen	onion	z
Knoblauch	garlic	k
Zitrusfrüchte	citrus fruits	zf
Pilze	mushrooms	p
Nuss	nut	n
Peperoni	pepperoni	pp

Herkunft der Speisen

Origin of Products

Rind/beef, Bündnerfleisch/dry-salted beef

Kalb/veal

Schwein/pork

Poulet/chicken

Lachs/salmon

Schweiz/Switzerland, Argentinien/Argentina

Schweiz/Switzerland

Schweiz/Switzerland

Schweiz/Switzerland

Norwegen/Norway Grossbritannien/Great Britain *ASC / *MSC

* IQF d.h. individual Quick Frozen / ASC Siegel für Zuchtfische aus Aquakulturen

/ MSC Marine Stewardship Council sieht als Siegel für humane und umweltfreundliche Fangmethoden

** IQF i.e. Individual Quick Frozen / ASC seal for farmed fish from aquaculture /

MSC Marine Stewardship Council sees as a seal for humane and environmentally friendly fishing methods