

Local cuisine, global appeal

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.

Beef tartare


One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartare is true classic all over the world.

Zürich-style veal

Succulent veal in a mouth-watering cream and mushroom sauce, served with a traditional crispy rösti, a quintessential Swiss dish popular at Mövenpick restaurants.

Riz Casimir

Curry and tropical fruit flavours suggest an exotic origin, yet Riz Casimir was invented in the Mövenpick kitchen by our founder, the legendary Ueli Prager. It's been served in our restaurants since 1952!

	EUR
Beef tartare	
Mild, medium or spicy brioche toast butter	14.00
Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 3)	small portion 12.00
Zürich-style veal	22.00
Sliced veal mushrooms cream sauce butter rösti mesclun lettuce	small portion 15.00
Riz Casimir	23.00
Sliced veal mild curry sauce basmati rice exotic fruit sambal prawn crackers	
 Mövenpick Bircher muesli	8.00
Organic oats raisins honey apple berries whipped cream scoop of Mövenpick Vanilla ice cream	

Lokale keuken met een globaal effect

Traditionele Zwitserse recepten, nieuw uitgevonden voor Mövenpick: Oude gewoontes en een culinaire innovatie gaan een nieuwe verbinding aan, en die gaan u smaken. Geniet van deze klassiekers in hoogste perfectie in onze restaurants over de hele wereld.

Rundertartaar

Een van Mövenpick grootste culinaire successen, door de jaren heen geperfectioneerd door onze koks, rundertartaar is een echte klassieker, niet alleen in Zwitserland, maar wereldwijd.

Kalfsreepjes Zürich style

Sappig kalfsvlees in een verrukkelijke room en champignonsaus, geserveerd met een traditionele krokante rösti, een typisch Zwitsers gerecht, populair in Mövenpick restaurants over de hele wereld.

Riz Casimir

Aroma's van curry en tropisch fruit suggereren een exotische sprong, maar Riz Casimir komt uit de Mövenpick keuken uitgevonden door onze oprichter, de legendarische Ueli Prager. Het wordt al sinds 1952 geserveerd in onze restaurants!

Rundertartaar

Mild, medium of pittig | brioche toast | boter
Verfijnd met cognac, calvados of whisky (+ EUR 3)

kleine portie

EUR

14.00

12.00

Zürich-style kalfsvlees

Kalfsreepjes | champignons | roomsaus | rösti | mesclun sla

kleine portie

22.00

15.00

Riz Casimir

Kalfsreepjes | milde curry saus | basmati rijst | exotisch fruit | sambal | kroepoek

23.00

✓ Mövenpick Bircher muesli

Bio havervlokken | rozijnen | honing | appel | bessen | slagroom | bol Mövenpick Vanilla ijs

8.00

EUR

Soepen | Soups

Tomatensoep | Pomodori soup

Buffel mozzarella | kerstomaten | basilicum | grissini
Buffalo mozzarella | cherry tomatoes | basil | grissini

7.00

Pastinaaksoep | Parsnip soup

Pastinaak crème | basilicum olie | profiterol
Parsnip cream | basil oil | profiterol

7.00

Dagsoep | Soup of the day

Dagelijks wisselende soep
Daily changing soup

7.00

EUR

Voorgerecht & salades | Appetizer & salads

Ravioli | Ravioli

15.00

Tomatensaus | scampi | basilicum | spekgruis
Tomato sauce | scampi | basil | bacon grits

“Retro” rivierkreeftjes cocktail | “Retro” crayfish cocktail

15.00

Romige cocktailsaus | geroosterde citroen | Brioche toast
Creamy cocktail sauce | roasted lemon | Brioche toast

Huisgemaakte carpaccio | Homemade carpaccio

15.00

Creekstone USA | truffelmayonaise | spek | Pecorino kaas | Valderrama olijfolie
Creek stone USA | truffle mayonnaise | bacon | Pecorino cheese | Valderrama olive oil

Caesar salade | Caesar salad

17.00

Romeinse sla | Mövenpick Caesar dressing | Parmezaanse kaas | spekjes | croûtons | ansjovis | gepocheerd ei
Romaine lettuce | Mövenpick Caesar dressing | Parmesan cheese | bacon | croûtons | anchovy | poached egg

Caesar salade met gegrilde kipfilet | Caesar salad with grilled chicken breast

20.00

Romeinse sla | Mövenpick Caesar dressing | Parmezaanse kaas | spekjes | croûtons | ansjovis | gepocheerd ei
Romaine lettuce | Mövenpick Caesar dressing | Parmesan cheese | bacon | croûtons | anchovy | poached egg

small portion 13.00

Caesar salade met gegrilde zalm | Caesar salad with grilled salmon

22.00

Romeinse sla | Mövenpick Caesar dressing | Parmezaanse kaas | spekjes | croûtons | ansjovis | gepocheerd ei
Romaine lettuce | Mövenpick Caesar dressing | Parmesan cheese | bacon | croûtons | anchovy | poached egg

small portion 14.50

EUR

Pasta | Pasta

✓ Rigatoni | Rigatoni

All funghi | Portobello | bundelzwam | extra vierge olijfolie
All funghi | Portobello | beam mushroom | extra vierge olive oil

17.00

✓ Tagliolini met basilicum walnoot pesto | Tagliolini with basil walnut pesto

Tagliolini | basilicum | walnoten pesto | geroosterde tomaat | romanesco
Tagliolini | basil | walnut pesto | oven roasted tomatoes | romanesco

22.50

Wok | Stir Fry

Sizzling beef Jakarta | Sizzling beef Jakarta

Pikante biefreepjes | knapperige groenten | rijstnoedels
Spicy beef | crispy vegetables | rice noodles

22.50

Shanghai wok | Shanghai wok

Kip | citroengras | koriander | sesam | rijstnoedels
Chicken | lemongrass | coriander | sesame | rice noodles

22.50

✓ Pad thai | pad thai

Knapperige groenten | Portobello | koriander | sesam | rijstnoedels
Crispy vegetables | Portobello | coriander | sesame | rice noodles

19.50

EUR

Van de grill | From the grill

Kalfsschnitzel “Involtini” | Veal schnitzel “Involtini”

Gruyère & Ricotta | gnocchi | balsamico uitjes

Gruyère & Ricotta | gnocchi | bacon | balsamic onions

26.00

Rumpsteak Simmentaler | Rumpsteak Simmentaler

Café de Paris boter of pepersaus | dagverse groenten | aardappelrozet

Café de Paris butter or pepper sauce | fresh vegetables | Pommes Duchesse

25.00

Bavette steak 250 gram | Bavette steak 250 grams

Café de Paris boter of pepersaus | dagverse groenten | aardappelrozet

Café de Paris butter or pepper sauce | fresh vegetables | Pommes Duchesse

27.50

Buikspek zacht gegaard | Pork belly slow cooked

Gember | granaatappel | BBQ rum saus | dagverse groenten | aardappelrozet

Ginger | pomegranate | BBQ | rum sauce | fresh vegetables | Pommes Duchesse

25.00

Maak uw steak compleet met een bijgerecht | Customize your steak with a side dish

Mesclun salade | Mesclun salad

4.00

Krokant gebakken Zwitserse rösti | Crispy fried Swiss rösti

4.00

Franse frites | French fries

3.00

EUR

Burgers, vis & vegetarisch | Burgers, fish & vegetarian

Gruyère hamburger | Gruyère burger

21.00

100% Rundvlees | sesam broodje | Gruyère kaas | spek | spiegelei | Mövenpick burgersaus | Franse friet
100% Beef | sesame bun | Gruyère cheese | bacon | fried egg | Mövenpick burger sauce | French fries

Vegetarische burger | Vegetarian burger

18.00

Kikkererwten en maïs | sesam broodje | avocado | ijsbergsla | tomaat | Mövenpick burger saus | Franse friet
Chickpeas and corn | sesame bun | avocado | iceberg lettuce | tomato | Mövenpick burger sauce | French fries

“Retro” zalmfilet | “Retro” salmon fillet

24.00

Hollandaise saus | erwtjes en worteltjes | aardappelpuree
Sauce hollandaise | peas and carrots | mashed potatoes

Dagvangst | Catch of the day

25.00

Rösti gerookte zalm | Rösti smoked salmon

22.00

Gerookte zalm | venkel | mosterd-dille dressing | Breaburn appel
Smoked salmon | fennel | mustard-dill dressing | Breaburn apple

EUR

Nagerechten | Desserts

Smoothie van de dag | Smoothie of the day

Bol Mövenpick Vanilla Dream ijs
Scoop of Mövenpick Vanilla Dream ice

7.00

Chocolade parfait | Chocolate parfait

Sesam cracker
Sesame cracker

9.00

+ Mövenpick ijs

Mövenpick ijs wordt sinds 1972 volgens traditioneel Zwitsers recept bereid.

Vraag uw gastheer/gastvrouw naar ons speciale “Ice Dreams” menu.

Mövenpick ice cream is prepared according to original Swiss tradition since 1972.

Ask your host(ess) for our “Ice Dreams” menu.