



**Passionately Swiss.**

Mövenpick Hotels & Resorts verbindet Stil, Service und Atmosphäre mit dem typischen Schweizer Qualitätsanspruch. So wird jeder Aufenthalt zu einem einzigartigen Erlebnis. 🇨🇭 Wo auch immer Sie dieses Symbol sehen: Freuen Sie sich auf eine Schweizer Spezialität oder einen Service mit charmant schweizerischem Touch.

## Vorspeisen / Starters

EUR

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
mit Frisée, Crème double, Lachskaviar und Tramezzini Croûtons

Beef Carpaccio  
served with frisée, double cream, salmon caviar and tramezzini croutons

Portion / portion

13.50

**Marinierte Blattsalate**  
mit hausgemachten Gemüse-Chips, mariniertem Feta und Cassis-Vinaigrette

Choice of marinated fresh salads  
served with homemade vegetable chips, marinated feta cheese and blackcurrant vinaigrette

Portion / portion

11.50

**Ceviche vom „Sashimi“ Thunfisch**  
mit Wakame-Algen, Zitronen-Gel und Wassermelone

Ceviche of „Sashimi“ tuna  
served with wakame seaweed, lemon gel and watermelon

Portion / portion

14.00

EUR

**+** Caesar Salat

römischer Lattichsalat an einem würzigen Knoblauchdressing  
mit Speck, roten Zwiebeln, gehobeltem Parmesan und Brioche-Croûtons

Caesar salad

served with garlic dressing, crispy bacon, red onions, parmesan cheese and  
brioche croutons

Portion / portion

13.50

Portion mit gebratener Putenbrust / portion with pan-fried turkey breast

17.50

**+** Rösti mit Rauchlachs und Sauce Lidingoe

Swiss fried grated potatoes "Rösti"  
with smoked salmon and honey mustard sauce

Portion / portion

16.50

**+** Rindertatar

mild, medium oder pikant gewürzt und mit Cognac abgeschmeckt,  
serviert mit Kirschtomaten, Schalotten, Cornichons und Kapernbeeren

Beef Tartare

seasoned to your taste (mild, medium or spicy), laced with cognac and  
served with cherry tomatoes, shallots, pickled gherkins and caper berries

Portion / portion

16.50

Kleine Portion / small portion

12.50

EUR

Club Sandwich mit gebratener Putenbrust,  
knusprigem Speck, Eisbergsalat, Flaschentomate, gebratenem Bio-Ei  
und Pommes Frites

Club Sandwich with pan-fried turkey breast,  
crispy bacon, iceberg lettuce, plum tomato, fried organic egg  
and French fries

Portion / portion

17.00

## Suppen / Soups

EUR

### **+** Tomatencremesuppe mit Mascarpone und Basilikum-Pesto

Cream soup of vine-ripened tomatoes  
served with mascarpone and basil pesto

Portion / portion

8.00

### Bouillabaisse-Essenz mit gebratener Jakobsmuschel, Garnele und konfiertem Steinbeißer-Filet

Bouillabaisse essence  
served with pan-fried scallop, prawn and spined loach confit

Portion / portion

10.50

### Warmer Cocktail von gelber Beete, Mirabellen-Espuma und Pistazien-Salzstange

Warm cocktail of yellow turnip  
served with espuma of mirabelle plums and pistachio salt stick

Portion / portion

8.50

## **Berliner Spezialitäten / Berlin Specialities**

**EUR**

**Hausgemachte Königsberger Klopse**  
mit Kartoffelstampf, Kapernsauce und Rote-Bete-Salat

Homemade steamed veal dumplings “Königsberger Klopse”,  
with mashed potatoes, caper sauce and beetroot salad

Portion / portion

16.50

Kleine Portion / small portion

12.50

**Kalbsleber „Berliner Art“**  
mit Kartoffel-Mousseline, karamellisierten Apfelspalten und Röstzwiebeln

“Berlin’s favorite” pan-fried slices of veal liver,  
served with mashed potatoes, caramelized apple slices and roasted onions

Portion / portion

22.00

Kleine Portion / small portion

17.00

**Currywurst**  
mit Pommes Frites und Currysauce

Berlin’s famous steamed and fried sausage slices,  
served with French fries and curry sauce

Portion / portion

10.50

## **Vegetarisch / Vegetarian**

**EUR**

**Black Quinoa Risotto (vegan)**  
mit geeister Purpur-Basilikum Creme und Balsamico-Tomatenfondue

Black quinoa Risotto (vegan)  
served with iced purple basil cream and balsamic tomato fondue

Portion / portion

13.50

Kleine Portion / small portion

9.50

**Mousaka (vegan)**  
mit Tofuhack und Cashew-Petersilien-Creme

Moussaka (vegan)  
Served with minced tofu and cashew-parsley cream

Portion / portion

14.50

Kleine Portion / small portion

10.50

**Fusilli (gluten- & laktosefrei)**  
mit Erdnuss-Kokos-Sauce und Wok-Gemüse

Fusilli pasta (lactose-free and gluten-free)  
with peanut-coconut-sauce and Asian spiced vegetables out of the wok

Portion / portion

15.50

Kleine Portion / small portion

10.50

## **Fleisch / Meat**

**EUR**

### **Gebratene Brust und Rillettes von der Brandenburger Ente auf Kürbis-Orangen-Lasagne**

Pan fried breast and rillettes of regional Brandenburg duck  
served with pumpkin orange lasagna

Portion / portion

22.50

Kleine Portion / small portion

20.00

### **Zweierlei vom Kalb**

mit dekonstruiertem „Leipziger Allerlei“

Two kinds of veal  
served with deconstructed „Leipziger Allerlei“

Portion / portion

25.50

### **Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb**

mit frischen Champignons in feiner Weißwein-Rahmsauce,  
dazu original Schweizer Rösti

Traditional Swiss style pan-fried slices of veal with button mushrooms,  
white wine cream sauce and served with fried grated potatoes “Rösti”

Portion / portion

22.50

Kleine Portion / small portion

16.50

## Fisch / Fish

EUR

### Auf der Haut gebratenes Adlerfisch-Filet auf einem Flusskrebs-Raviolo und Thai-Spargel

Shade-fish filet pan fried on the skin side  
served with crayfish-raviolo and thai-asparagus

Portion / portion

23.50

Kleine Portion / small portion

19.50

### Zweierlei vom Seeteufel in Süßkartoffel-Espuma und glasiertem Kohlrabi

Two kinds of monkfish  
served with sweet potato espuma and glazed turnip cabbage

Portion / portion

26.50

Kleine Portion / small portion

22.50

### Im ganzen gebratener Wolfsbarsch „Doria“ mit Schwenk-Kartoffeln, geschmorten Landgurken und Nussbutter

Fried whole sea bass „Doria“  
served with potatoes tossed in butter, stewed cucumber and brown butter

Portion / portion

25.50



## Vom Grill / From the Grill

EUR

Wir beziehen unser Rindfleisch ausschließlich aus kontrollierter, argentinischer Zucht der Rasse "Campo-Angus Beef".

We only serve Campo-Angus Beef from certified Argentinean breeders.

<b>Roastbeef vom Campo-Angus Rind</b> Campo-Angus roast beef	200g Rohgewicht	<b>27.00</b>
<b>Entrecote von der „Ursprung“ Färse</b> „Ursprung“ heifer entrecôte	200g Rohgewicht	<b>25.00</b>
<b>Filetsteak vom Campo-Angus Rind</b> Campo-Angus beef tenderloin	200g Rohgewicht	<b>29.50</b>

Bitte bestellen Sie Ihr Steak so, wie es Ihnen am liebsten ist / Please order your steak the way you like it

- **blutig** / rare
- **rosa** / medium
- **durchgebraten** / well done

Als Beilage empfehlen wir:

We recommend the following side dishes:

**knusprige Speckstreifen, Café de Paris-Butter, Pommes Frites und Caesar Salat**  
crispy bacon, Café de Paris butter, French fries and Caesar salad

**einen großen gemischten Salat und Dressing nach Wahl**  
a large mixed salad and dressing of your choice

## Dessert / Dessert

EUR

### Mousse au Chocolate

mit Balsamico-Eis und ofenfrischer Pflaumen-Tarte

Mousse au chocolate

served with balsamic vinegar flavoured ice cream and oven fresh plum tart

Portion / portion

**11.00**

### Geschichteter Baumkuchen

mit weißer Schokolade, Granatapfel und Limetten-Quark-Sorbet

Regional Baumkuchen (layered cake)

served with white chocolate, pomegranate and lime flavoured white cheese sorbet

Portion / portion

**12.50**

Kleine Portion / small portion

**9.50**

### Brandenburger Rübensirup-Mousse

auf Crumble-Taler, Safran-Birnen-Parfait mit Berliner Honig-Himbeeren

Brandenburger Turnip Mousse

served with Crumble Tarte, saffron flavoured pear parfait and raspberries with honey from Berlin

Portion / portion

**12,50**

Kleine Portion / small portion

**8.50**

EUR

**Crème Brûlée**  
mit Vanille-Amarettini-Eis und glasierten Brombeeren

Crème Brûlée  
served with Amaretti di Saronno vanilla ice cream and glazed blackberries

Portion / portion

**11.00**

**Zusatzstoffe / Additives**

- ① mit Farbstoff / with food colouring
- ② mit Geschmacksverstärker / with flavour enhancer
- ③ mit Süßungsmittel / with sweetening
- ④ mit Antioxidationsmittel / with antioxidants