

**Lokale Küche mit globalem Effekt**

**Traditionelle Schweizer Rezepte, neu erfunden von Mövenpick: Altgewohntes und kulinarische Innovation gehen eine junge Verbindung ein, um dem Gaumen zu schmeicheln. Genießen Sie diese Klassiker in höchster Vollendung in unseren Restaurants auf der ganzen Welt.**

**Rindstatar**

Einer unserer größten kulinarischen Erfolge, von unseren Chefs über die Jahre immer weiter perfektioniert. Inzwischen ist Tatar der Klassiker schlechthin – nicht nur in der Schweiz.

**Zürcher Geschnetzeltes**

Zartes Kalbfleisch in cremiger Rahmsauce mit frischen Champignons, serviert mit einem knusprigen Röstli: Das ist die Quintessenz der Schweizer Küche. Serviert in unseren Restaurants weltweit.

**Riz Casimir**

Curry und tropische Früchte lassen einen exotischen Ursprung vermuten, aber Riz Casimir wurde in der Mövenpick Küche erfunden, von unserem Gründervater, dem legendären Ueli Prager. Wir servieren es in unseren Restaurants seit 1952!

**Schweizer Karottenkuchen**

Als moderne Interpretation des beliebten Schweizer 'Rüebli Chueche', kommt unsere Gluten freie Variation ohne Mehl und Fett aus und besticht durch ihren intensiven Geschmack sowie ein samtiges Topping aus Frischkäse, Zitrone und einem Hauch Puderzucker.

EUR

**Rindstatar**

Mild, medium oder feurig | Brioche Toast | Butter  
Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky (+ EUR 2)

kleine Portion	11.9
Portion	16.9

**Zürcher Geschnetzeltes**

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Butterröstli

kleine Portion	14.9
Portion	19.9

**Riz Casimir**

Kalbfleisch | milde Currysauce | Jasmin Reis | exotische Früchte | Sambal Oelek | knusprige Krabbenchips

22.9

**Schweizer Karottenkuchen**

Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse-Topping | kandierte Karotten

8.9

**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, not only in Switzerland, but worldwide.

**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 the world over.

**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!

**Swiss Carrot Cake**

A modern take on the traditional Swiss 'Rüebli Chueche', our contemporary gluten-free carrot cake is light to bite, but big on flavour and topped with a smooth and velvety cream cheese glaze.

EUR

**Beef tartare**

Mild, medium or fiery | brioche toast | butter  
Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2)

small portion 11.9  
portion 16.9

**Zurich-style veal**

Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | butter rösti

small portion 14.9  
portion 19.9

**Riz Casimir**

Sliced veal | mild curry sauce | jasmine rice | exotic fruits | Sambal Olek | crispy krupuk

22.9

**Swiss carrot cake**

Gluten-free carrot cake | cream cheese glaze | candied carrots

8.9



**Beefer Original**  
Est. 2011

## Die perfekte Symbiose aus durchdachter Technik und Urknall-Hitze

Manchmal müssen es eben 800 Grad sein! Grillen ist ja schon toll – aber Beefer setzt dem Fleisch nun mal die Krone auf. Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe, denn während ein konventioneller Grill das Fleisch über einen längeren Zeitraum bei 400 Grad Celsius gart, karamellisiert der Beefer die Außenhaut bei 800 Grad Celsius in Sekunden und zaubert so Kurzgebratenes 2.0. New Yorker Steakhouse-Qualität ab sofort auch im Mövenpick Hotel Berlin.

### The perfect symbiosis of sophisticated technology and Big Bang Heat

Sometimes it has to be 800 degrees! Grilling is already great - but Beefer caps it all off. Meat preparation with the Beefer sets new standards, as a conventional grill barbecues the meat over a longer period of time at 400 degrees Celsius, the Beefer caramelizes the skin at 800 degrees Celsius in seconds and conjures up a roast 2.0. ... New York steak house quality now also available at the Mövenpick Hotel Berlin.

	Steak   <b>Steak 800 GRAD DER BEEFER</b> bestellen und Sie erhalten ein 0,5 L  GRATIS dazu.		EUR
<p><b>Rinderfilet</b> Für Kenner   zart und mager For connoisseurs   tender and lean</p>	<p><b>800 GRAD DER BEEFER</b> + </p>	250g	29.9
<p><b>Rumpsteak</b> Das Klassische   typischer Fettrand The classic   typical edge of fat</p>	<p><b>800 GRAD DER BEEFER</b> + </p>	250g	29.9
<p><b>Rib-Eye Steak</b> Für Liebhaber   typischer Fettkern For fancier   typical core of fat</p>	<p><b>800 GRAD DER BEEFER</b> + </p>	350g	38.9

Unsere Steaks servieren wir mit hausgemachten Fritten, einen kleinen Beilagen Salat sowie Café de Paris Butter.

Our steaks are served with homemade fries, crisp salad of season as well as Café de Paris butter.

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | All prices include the legal VAT.

Bei Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte einen Mitarbeiter. | For information to additives and indicated allergens please contact your waiter.



Beef Original  
Est. 2011

## Burger | Burger

EUR

### Classic BBQ Beefer Burger **800g** DER BEEFER

Gebeeftes Dry Aged Beef | Sesam-Brioche Bun | BBQ Sauce | Cheddar Bacon | Salat | rauchiges Zwiebelchutney | Tomate | Hausgemachte Fritten

150g

15.9

### Classic BBQ Beef Burger **800g** DER BEEFER

beefed dry Aged Beef | sesame brioche bun | BBQ sauce | cheddar | Bacon salad | smoky onion chutney | tomato | homemade fries

## Berliner Gerichte | Berlin Dishes

### Berliner Currywurst

Currywurst ohne Darm | Currysauce | Hausgemachte Fritten

11.9

### Berlin Currywurst

Currywurst without skin | curry sauce | homemade fries

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | All prices include the legal VAT.

Bei Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte einen Mitarbeiter. | For information to additives and indicated allergens please contact your waiter.

## Suppen | Soups

EUR

### Cremaesuppe vom Hokkaido Kürbis

7.9

Lebkuchen-Aromen | Zitrusöl | karamellierter Apfel

Cream soup from Hokkaido pumpkin

Gingerbread flavors | Citrus oil | caramelized apple

## Vorspeisen | Starters

### Mövenpick Graved lax

**MÖVENPICK** | GO HEALTHY  
HOTELS & RESORTS

13.9

Marinierter Lachs | Kartoffeln | Küchlein | Dill - Honig Senf Sauce

13.9

Graved lax

Potatoes subrics | mesclun | lindinoe sauce

### Caesar Salat

Romana Salat | delikates Knoblauch-Anchovis Dressing | Speck | Brioche | Croutons | Cracker

11.9

wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

15.9

Caesar Salad

Romana lettuce | delicate garlic-anchovy dressing | bacon | brioche | croutons | cracker  
with grilled stripes of chicken breast

### The Breakfast Club Sandwich

Toast | Hähnchenbrust | Speck | Spiegelei | Eisbergsalat | Tomate | Hausgemachte Pommes Frites | Ketchup

13.9

The Breakfast Club Sandwich

Toast | chicken breast | bacon | fried egg | lettuce | tomato | homemade fries | ketchup

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | All prices include the legal VAT.

Bei Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte einen Mitarbeiter. | For information to additives and indicated allergens please contact your waiter.

## Vorspeisen | Starters

EUR

### Club Sandwich

Toast | Hähnchenbrust | Speck | Eisbergsalat | Tomate | Pommes Frites | Ketchup

11.9

### Club Sandwich

Toast | chicken breast | bacon | iceberg salad | tomato | French fries | ketchup

## Hauptgerichte| Main Course

### Penne Rigata

Penne Rigata | Safran | Kürbis | Artischocken | Chipolote Zwiebeln

11.9

### Penne Rigata

Penne rigata | saffron | pumpkin | artichokes | chipolote onions

### Beef tenderloin

 **MÖVENPICK**  
HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

Rinds Filet | Kräutersaitling - Confit | grüne spanische Bohnen | Gruyère Kartoffeln Gratin | Jus

29.9

### Beef tenderloin

boletus mushrooms confit | green beans espagole | gruyere potatoes gratin | jus

### Skrei - black cod

 **MÖVENPICK**  
HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

Skrei - schwarzer Kabeljau | Champagner Sauerkraut | Schnittlauch - Kartoffeln | Rohschinken Kräcker

17.9

### Skrei - black cod

champagne choucroute | chive potatoes | prosciutto cracker

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. | All prices include the legal VAT.

Bei Fragen zu eventuellen Zusatzstoffen und Allergenen kontaktieren Sie bitte einen Mitarbeiter. | For information to additives and indicated allergens please contact your waiter.

## Dessert | Dessert

EUR

### Mövenpick Apfelkuchen

Eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | warmer Apfelkuchen | Schlagrahm

5.9

Mövenpick Apple-pie

A scoop of Mövenpick ice cream of your choice | warm apple pie | whipped

### Warmer Super Nuss Brownie

Pekannuss Brownie | eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | Schlagrahm

7.9

Warm Nut Brownie

Pecan Brownie | a scoop of Mövenpick ice cream of your choice | whipped cream

### Belgische Waffel

Eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | knusprige Waffel | Himbeersauce

6.9

Belgian waffle

A scoop of Mövenpick ice cream of your choice | crunchy Belgian waffle | raspberry sauce

### Tagerines gratin

 **MÖVENPICK**  
HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

Clementinen Gratin | Mövenpick Himbeereis | Kracker

8.9

Clementines gratin | Mövenpick raspberry ice cream | Cracker