

## 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.

### **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!

### **Zürcher Geschnetzeltes**

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

### **Schweizer Karottenkuchen**

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

## **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 tartar**

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartar is true classic, not only in Switzerland, but worldwide.

### **Zurich-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 has 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.

<b>Rindstatar / Beef tatar</b> (g / l / sf / z)		35
Mild, medium oder feurig   Brioche Toast   Butter	Klein / small	29
Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky		+3
Beef tatar   mild, medium or fiery   brioche toast and butter		
Refined with cognac, calvados or whisky		+3
<b>Zürcher Geschnetzeltes / Zurich-style veal</b> (g / l / en / p)		39
Kalbfleisch   Champignons   Rahmsauce   Butterrösti		
Sliced veal   mushrooms   creamy sauce   Rösti (fried grated potatoes)		
<b>Riz Casimir / Riz Casimir</b> (g / l / f / en)		39
Kalbfleisch   milde Currysauce   Jasminreis   exotische Früchte   Sambal Oelek   Krabbenchips		
Veal   mild curry sauce   jasmine rice   exotic fruits   Sambal Oelek   prawn crackers		
<b>Schweizer Karottenkuchen / Swiss carrot cake</b> (l / en)		10
Glutenfreier Karottenkuchen   Frischkäse Topping   kandierte Karotten		
Gluten-free carrot cake   cream-cheese topping   candied carrots		



## **Echtes Schweizer Fondue mit Hauseigener Käsemischung – täglich ab 17:30 Uhr**

**Traditionelle Schweizer Fondue, neu erfunden von Mövenpick: Altgewohntes und kulinarische Innovation gehen eine junge Verbindung ein. Geniessen Sie diesen Klassiker, in Einzelportionen, in höchster Vollendung in unseren Mövenpick Restaurant Zürich Airport.**

### **Fondue auf einem neuen Level**

Bei uns können Sie Ihr eigenes Fondue zusammenstellen. Erleben Sie klassisches Fondue auf eine neue Art. Jeder bekommt die Chance seiner Kreativität freien Lauf zu lassen.

## **Real Swiss fondue with our own cheese mix – daily from 5:30 pm**

**Traditional Swiss fondue reinvented by Mövenpick: the traditional and culinary innovation form a young union. Enjoy this classic at its best, single portioned served - in our Mövenpick Restaurant Zürich Airport.**

### **Fondue on a new level**

With us you can put together your own fondue. Experience classic fondue in a new way. Everyone can be as creative as possible to create their own designed fondue.

<b>Fondue Classic / Classic fondue</b> (l / z / f / k) Mövenpick Fonduemischung   Weisswein   Knoblauch   Brot Mövenpick fondue mix   White wine   Garlic   loaf	32.50
<b>Champagner Fondue mit Morcheln / Champagne fondue with morels</b> (l / z / g) Mövenpick Fonduemischung   Champagner   Knoblauch   Morcheln   Brot Mövenpick fondue mix   Champagne   Garlic   Morels   loaf	45
<b>Fondue mit Trüffel / Fondue with truffle</b> (g / l / sf / z / sl / e) Mövenpick Fonduemischung   Weisswein   Knoblauch   Schwarzer Trüffel   Brot	37
<b>Herbst Fondue mit Steinpilzen / Autumn fondue with porcini mushrooms</b> (g / l / sf / z / sl / e) Mövenpick Fonduemischung   Weisswein   Knoblauch   Steinpilze   Maroni   Trauben   Thymian   Brot Mövenpick fondue mix   White wine   Garlic   Boletus   Chestnuts   Grapes   Thyme   loaf	39

**Egänzen Sie Ihr Fondue nach belieben / Add to your fondue as you like**

**Brote / Bread :**

**Dunkles Hausbrot / Dark house bread** (g / l / e / s / en) 7

**Rustikal Brot / Rustic bread** (g / l / e / s / en) 7

**Alternativen zum Brot / Alternatives to bread:**

**Kartoffeln / Potatoes** 4

**Kürbiswürfel / Pumpkin cubes** 4

**Broccoli / Broccoli** 6

**Blumenkohl / cauliflower** 5

**Pilze / mushrooms:**

<b>Steinpilze / Boletus</b> (p)	5
<b>Pfifferlinge / Chanterelles</b> (p / z / k)	8
<b>Morcheln / Morels</b> (p)	8
<b>Champignons / Mushrooms white</b> (p)	4
<b>Trüffel / truffle</b> (p)	7

**Sonstiges / Others :**

<b>Trauben / Grapes</b>	3
<b>Maroni / Chestnuts</b>	6
<b>Kräuter / Herbs</b>	5
<b>Mixed Pickles / Mixed Pickles</b> (z / k)	4
<b>Chili / chili</b>	3
<b>Safran / saffron</b>	5

**Geistliches / Spiritual :**

**Whisky / whiskey**

4

**Cognac / cognac**

5

**Kirsch / Cherry schnapps**

4

**Champagner / champagne**

12



Für unsere “Go Healthy” Menüs verwenden wir frische und vitaminreiche Produkte, damit Sie wahre Food-Life-Balance geniessen können. Das Angebot wechselt regelmässig, entsprechend saisonaler und lokaler Verfügbarkeit von Produkten und enthält auch vegane, laktosefreie und Superfood Komponenten.

Our “Go Healthy” dishes include plenty of fresh and vitamin-rich produce to ensure you benefit from true food-life-balance. The offer changes regularly according to the season and the availability of local ingredients, including vegan, dairy-free and superfood components.

<b>Lachs Tatar / Salmon tartare</b> (g / l / f / z / k / t) Rauchlachs   Blinis   Guacamole   Meerrettich Smoked salmon   blinis   guacamole   horseradish	<b>320 Cal</b>	<b>21</b>
<b>Wildhasen Rückenfilet / Saddle of wild hare fillet</b> (g / l / p / z / k) Lavendelrisotto   Steinpilze vom Grill   Balsamico Wildjus Lavender risotto   grilled porcini mushrooms   balsamic wild jus	<b>643 Cal</b>	<b>35</b>
<b>Gams Entrecote / Chamois entrecote</b> (g / l / t / z / k / p) Buchweizen Blinis   Ratatouille   Kräuterschaum   Trüffel Buckwheat blinis   ratatouille   herbal foam   truffle	<b>538 Cal</b>	<b>42</b>
<b>Veganes Tatar / Vegan tatar</b> (g / l / sf / z / k / sl) Mild, medium oder feurig   Veganer Toast Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky Beef tatar   mild, medium or fiery   vegan toast Refined with cognac, calvados or whisky	<b>172 Cal</b> klein / small	<b>30</b> <b>24</b> <b>+3</b> <b>+3</b>

<p><b>Veganes Tatar mit Avocado / Vegan Tatar with avocado</b> (g / l / sf / z / sl / e / k)            Avocado   Gemüse Brunoise   Zitrone            Avocado   vegetables brunoise   lemon</p>	<p><b>694 Cal</b>            klein / small</p>	<p>32            26</p>
<p><b>Veganes Tatar Mexicano / Vegan Tatar Mexicano</b>(g / l / sf / z / f / s / k)            Tacos   Peperonata   Rucola   Frittierte Zwiebeln            Tacos   peperonata   rucola salad   fried onions</p>	<p><b>780 Cal</b>            klein / small</p>	<p>32            26</p>
<p><b>Vegetarisches Tatar mit gehobelten Parmesan /            Vegetarian Tartar with shaved parmesan</b> (g / l / sf / z / f / s / t / k)            Parmesan   Wachteleier   Salatsprossen   Balsamico            Parmesan   quail egg   lettuce sprouts   balsamico</p>	<p><b>800 Cal</b>            klein / small</p>	<p>34            28</p>
<p><b>Walnuss Glace / Walnut ice cream</b> (en / l / g / zf / e)            Maple Walnut Glace   karamellisierter Kürbis   Waldhonig            Maple Walnut Glace   caramelized pumpkin   forest honey</p>	<p><b>612 Cal</b></p>	<p>12</p>
<p><b>Bratäpfel Becher / Baked apple mug</b> ( l / zf)            Brat Äpfel   Honigjoghurt   Trauben            Fry apples   Honey yogurt   Grapes</p>	<p><b>289 Cal</b></p>	<p>12</p>

## Salate / Salads

### Caesar Salad / Caesar salad (g / l / t)

Lattich Salat | delikates Knoblauch-Sardellen-Dressing | Speck | Brioche Croutons | Cracker

Romaine lettuce | delicate garlic-anchovy dressing | bacon | brioche croutons | cracker

garniert mit gebratener Pouletbrust | garnished with pan-fried chicken breast

garniert mit gebratenen Crevetten | garnished with pan-fried Tiger Prawns

17

+10

+16

### Kürbissalat / pumpkin salad (en / l / t / k / hs)

Burrata | Kürbiskernöl

pumpkin salad | pumpkinoil | pumpkin seeds

16

### Tempura Crevetten / Tempura prawns (s / sm / e / kt / en / z / k / sl)

Sprossensalat | Sesamdressing

Sprout salad | sesam dressing

18

### Schweizer Siedfleischsalat / Swiss lean stewed beef salad (z / en / sf / t / k / st / sl)

Cornichons | Meerrettich | Rote Zwiebeln

pickles | horseradish | red onions

23

## Suppen / Soups

### Tomatensuppe / Tomato soup (l / g / z / f / k)

Cremige Tomatensuppe | Basilikum

Creamy tomato soup | basil

10

### Kürbissuppe mit Curry / Pumpkin soup with curry (l / z / g)

Cremige Kürbissuppe | Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Curry

12

Creamy pumpkin soup | pumpkinoil | pumpkin seeds | curry

## Tatar Kreationen / Tartar Creations

### **Rindstatar Avocado / Beef tatar with avocado** (g / l / sf / z / sl / e)

Avocado | Gemüse Brunoise | Zitrone

Avocado | vegetables brunoise | lemon

klein / small

37

31

### **Rindstatar Mexicano / Beef tatar Mexicano** (g / l / sf / z / f / s / k)

Tacos | Peperonata | Rucola | frittierte Zwiebeln

Tacos | peperonata | rucola | fried onions

klein / small

37

31

### **Rindstatar Parmesan / Beef tartar with shaved parmesan** (g / l / sf / z / f / s / t / k)

Parmesan | Wachteleier | Sprossen | Balsamico

Parmesan | quail egg | sprouts | balsamico

klein / small

39

33

## Hauptgerichte / Main Courses

<b>Meeresfrüchte Risotto / Seafood risotto</b> (g / l / k / z / f / kt) Meeresfrüchte Ragout   Dörrtomaten Risotto Seafood ragout   dried tomato risotto	21
<b>Krevetten / Prawns</b> (g / l / t / z / k / zf) Krevetten vom Grill   Ratatouille   Chili Butter Grilled prawns   ratatouille   chili butter	31
<b>Lachs / Salmon</b> (g / l) Grilliertes Lachsfilet   Kräuterbutter   Marktgemüse   Salzkartoffeln Grilled fillet of salmon   herb butter   seasonal vegetables   steamed potatoes	29
<b>Veganes Zürcher Geschnetzeltes / Vegan sliced meat Zurich Style</b> (g / s / sl / sf*) Veganes Fleisch   Reis   Champignon Rahmsauce (veganer Rahm auf Soja Basis) Vegan meat   rice   mushrooms   vegan creamy sauce (soy basis)	23
<b>Tagliata di Manzo</b> (g / l / zf / en / s / k / z) Rinds Entrecote   Rucola   Parmesan gehobelt   Zitronen-Knoblauchbutter Beef entrecote   rocket salad   parmesan   lemon garlic butter mit Pommes Frites oder Tagliatelle with French fries or tagliatelle	37 + 5 + 5
<b>Tournedos / Tournedos</b> (g / l) Grillierte Tournedos vom Rind   saisonales Gemüse   Pommes Frites Grilled beef tournedos   seasonal vegetables   French fries	49

<b>Wienerschnitzel / Wienerschnitzel</b> (g / l / e / sf / zf / f / en)	44
Paniertes Kalbsschnitzel in Butter gebraten   Pommes Frites Breaded veal escalope pan-fried in butter   French fries	
<b>Gruyère Burger</b> (g / l / e / t / en / z / sm)	29
100% Rindfleisch (à point)   Sesam-Bun   Gruyère   Speck   Spiegelei   Pommes Frites   Mövenpick Burgersauce 100% beef (medium)   Sesame-Bun   Gruyère cheese   bacon   fried egg   French fries   Mövenpick Burger sauce	
<b>The Club Sandwich</b> (g / l / k / z / sf / zf / f)	28
Brioche Toast   Pouletbrust   Speck   Eisbergsalat   Tomaten   Pommes Frites Toast   chicken breast   bacon   iceberg lettuce   tomatoes   French fries	
<b>The Breakfast Club Sandwich</b> (g / l / k / z / sf / zf / f)	29
Brioche Toast   Pouletbrust   Speck   Spiegelei   Eisbergsalat   Tomaten   Pommes Frites Toast   chicken breast   bacon   fried egg   iceberg lettuce   tomatoes   French fries	

# Deklaration Allergener Inhaltsstoffe

Declaration of allergenic ingredients

Gluten	g	gluten	g
Krustentiere	kt	crustaceans	kt
Eier	e	egg	e
Fisch	f	fish	f
Erdnüsse	en	Peanuts	en
Soja	s	soy	s
Laktose	l	lactose	l
Schalenfrüchte	hs	edible nuts	hs
Sellerie	sl	cellery	sl
Senf	sf	mustard	sf
Sesam	sm	sesam	sm
Sulfite	st	sulfites	st
Lupinen	ln	lupine	ln
Weichtiere	wt	molluscs	wt
Tomaten	t	tomatoes	t
Zwiebeln	z	onions	z
Knoblauch	k	garlic	k
Zitrusfrüchte	zf	citrus fruits	zf
Pilze	p	mushrooms	p

## Herkunft der Speisen

### Origin of Products

Rind/beef	Schweiz/Switzerland, Argentinien/Argentina
Kalb/veal	Schweiz/Switzerland
Schwein/pork	Schweiz/Switzerland
Poulet/chicken	Schweiz/Switzerland
Wachtel/quail	Frankreich/France
Lachs/salmon	Schottland/Schottland *ASC / *MSC
Sardellen/anchovies	Pazifik/WILDFANG/Pacific *MSC
Thunfisch/tuna	Thailand/Philippines/Thailand/Philippines *MSC
Meeresfrüchte/sea food	Dänemark/Vietnam/Indien/Denmark/Vietnam/India *ASC / *MSC / *IQF
Crevetten/Black Tiger Shrimps	Vietnam/Vietnam *ASC / *IQF

\* *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