Frohe Weihnachten

Heiligabend 2026
im Mövenpick Hotel Restaurant

Am Tisch serviert

Weihnachtlicher Vorspeisenteller
Entenmousse, Portwein-Pflaumen | Tafelspitzsülze, Gemüsebeet
Bergkäse-Aprikosen-Praline
Garnele, Belugalinsen | Lachs im Teigröllchen
Salatbouquet

* * *

Kraftbrühe vom Steinpilz
Maronen | Gemüsewürfel | Teigtäschchen

Weihnachtliches Buffet

Schlemmen so viel Sie mögen

Hausgemachter Rehpfeffer
Waldpilze | Silberzwiebeln | Champignons

Medaillons vom Hasetaler Edelwaller
Safransauce | Crevetten | Kürbis | Fenchel | Karotte

Kartoffeln und Wintergemüse
Gebratene Pellkartoffeln | Süßkartoffeln | Möhre | Kräuterseitlinge
Blumenkohl I hausgemachte Gemüse-Bratlinge

Barbarie Ente
Orangen-Pfeffersauce
Apfelrotkohl, Spätzle, Kartoffelklöße
gratinierte Kartoffeln und Gemüse vom Markt

Von unserer Schneidestation
Roastbeef von der Black Angus am Stück gebraten, mit Sauce Bèarnaise
Gänsekeule und -brüste mit Maronen-Steinpilzsauce

Von unserer Grillstation
Lamm-, Rinder-, Kalbs- und Hirschmedaillons
asiatisches Gemüse-Terriyaki aus dem Wok mit Gemüse-Früchte-Currysauce

Dessertbuffet

Weihnachtliche Grüße aus unserer Patisserie
auch mit der berühmten Mövenpick Ice Cream
95.00 €

Frohe Weihnachten

1.und 2. Weihnachtstag 2026
im Mövenpick Hotel Restaurant

Vorspeisen

Variation von Lachs
Weihnachtlich marinierter Lachs
Forellenkaviar | Lachsröllchen im Noriblatt
Linsensalat
11.50 €

Rote Bete, Zucchini, Aubergine
vegan
Carpaccio von Rote Bete
Aubergine | Zucchini | Tomate
marinierter Tofu
10.50 €

Mövenpick Tatar Classic
Beefsteak Tatar
mild, medium oder feurig
Brioche Toast | Butter
18.00 €

Salate

Salat Françoise
gebratene Hähnchenbrust | Früchte
Pflücksalat | Speckstreifen
Rose-Island-Dressing
Baguette | Butter
26.00 €

Salat Françoise
vegan
Quinoabratling | Früchte
Pflücksalat | Toskana-Dressing
Baguette
25.00 €

Suppen

Kürbis-Boskoop-Süppchen **vegan**
Kräuterseitlinge I Boskoop-Apfel I Kürbis
9.80 €

Consommé vom Steinpilz
Maronen I Gemüsewürfel I Teigtäschchen
9.80 €

Weihnachtsgeschenk

Profitieren Sie von unserem Menü-Rabatt und
stellen Sie sich gerne Ihr individuelles Weihnachtsmenü zusammen.

Suchen Sie sich dazu jeweils einen Favoriten
aus der Rubrik Vorspeise/Suppe, Hauptgang/Salate und Dessert aus.

Für jedes 3-Gang-Menü pro Person
reduziert sich der Gesamtbetrag um 5.00 EUR.

Frohe Weihnachten

Hauptgerichte

Zürcher Geschnetzeltes
Kalbfleisch | Champignons | Zwiebeln
Rahmsauce | Butterrösti
31.00 €

Barbarie Ente, frisch aus dem Ofen
Kirsch-Pfeffersauce | Strudel von Apfelrotkohl
Birnen-Ingwerchutney | Kartoffelklöße
34.00 €

Kürbisrisotto mit buntem Gemüse
vegan
Hokkaido- und Butternutkürbis
geschmorte Pastinake | Möhren
Kräuterseitlinge | Rucola
26.00 €

Gebratene Goldforelle
Leichte Zitronensauce | Erbsen-Püree
Zuckerschote | Chicorée
Karotte | Gnocchi Nero
35.00 €

Rinderfilet vom Argentinischen Black Angus
Rioja-Schalottensauce
Kürbis | Pastinake | Kartoffel-Trüffelpüree
38.00 €

Gebratener Hirschrücken
Gewürzsauce | gebratene Pilze
Kürbis | Möhre | Pastinake
gratinierte Kartoffeln
38.00 €

Dessert

Apfel-Topfenstrudel A1,D,F,G3
Maple Walnut Ice Cream
Karamellsauce
9.80 €

Tiramisu
mit Sahnelikör A1,D,F,P
Himbeersorbet
9.80 €

Weihnachtliche Aperitif-Empfehlung

Prickelnde Winterzwetschge
Sasse Pflaumen-Zimt Likör, Prosecco
0,2 l 9.80 €