



MÖVENPICK

HOTEL & CASINO GENEVA

Le déjeuner est servi au bar Gate 20 de 12h00 à 14h00

Dîner tous les jours de 18h30 à 22h00

Lunch is served at the Gate 20 bar from 12pm to 2pm

Daily dinner from 6.30pm to 10pm

Cuisine locale, attrait global

Des recettes traditionnelles suisses revisitées par Mövenpick pour séduire les palais modernes, mariant tradition et innovation culinaire. Savourez ces mets classiques, toujours cuits à la perfection, dans nos restaurants du monde entier.

Tartare de bœuf

L'un des plus grands succès culinaires du Mövenpick, perfectionné par nos chefs au fil du temps, le steak tartare est un véritable classique, non seulement en Suisse mais dans le monde entier.

Veau à la zurichoise

Du veau succulent dans une sauce à la crème et aux champignons alléchante, servi avec le traditionnel rösti croustillant ; un plat typiquement suisse apprécié dans les restaurants Mövenpick du monde entier.

Gâteau aux carottes suisse

Une version moderne du traditionnel « Rüeblì Chueche », notre gâteau aux carottes contemporain sans gluten est léger en bouche mais haut en saveur et garni d'un glaçage au fromage à la crème doux et velouté.

Local cuisine, global appeal

Traditional Swiss recipes revisited by Mövenpick to diversify the modern palate, by combining tradition with culinary innovation. Savour these classic dishes that are always cooked to perfection, in our restaurants worldwide

Beef tartare

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over the time, steak tartare is true a 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 popular Swiss dish at Mövenpick restaurants all over the world.

Swiss Carrot Cake

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

Tartare de bœuf | Beef tartare

Doux | moyen ou piquant | toast brioché et beurre
Mild | medium or spicy | brioche toast and butter
Cognac fin, calvados ou whisky (+ CHF 3.-)

petite portion | small portion 21
grande portion | large portion 32

Veau à la zurichoise | Zurich-style veal (A,La,C,Su)

Emincé de veau | champignons de Paris | sauce à la crème | rösti
Sliced veal | Paris mushrooms | cream sauce | butter rösti

36

Swiss Carrot Cake

Gâteau suisse aux carottes | mousse citron | menthe
Swiss carrots cake | lemon mousse | mint

10

Entrée | Starter

Emincé de truite fumée | Minced smoked trout (A, P, La, Ce) 17
 Truite fumée | sauce vierge à la pomme Granny Smith aux herbes fraîches | Fondue de poireaux
 Smoked trout | sauce Vierge Granny Smith apple with fresh herbs | leek fondue

Plat | Main course

Pavé de saumon | Salmon fillet (Cr, A, P, La, Mo) 36
 Choux fleurs rôtis | lissé de courge | sauce vierge aux herbes fraîches
 Roasted cauliflower | smooth squash cream | sauce vierge with fresh herbs

Desserts | Dessert

Salade d'agrumes | Citrus salad 11
 Copeaux de chocolats pimentés | orange | pamplemousse
 Spicy chocolate shavings | orange | grapefruit

Nos plats "Go Healthy" sont composés de produits de saison et riches en vitamines afin de vous garantir les ingrédients les plus frais et des repas équilibrés. Les entrées ont une valeur énergétique entre 200 et 280 calories, les plats principaux entre 500 et 650 calories et les desserts entre 30 et 270 calories.

Our "Go Healthy" dishes include plenty of seasonal, vitamin-rich produce to ensure you benefit from the freshest ingredients and enjoy true food-life-balance. The starters have between 200 and 280 calories, main courses between 500 and 650 calories and the desserts between 30 and 270 calories.

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product



Vegan

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Shellfish, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc

ENTRÉES | STARTERS

Oeufs pochés façon Meurette | Poached eggs in red wine sauce  (G, O, La, A, Lu, Su)  19
 Œufs GRTA | sauce au vin rouge | compoté d'oignon | brioche rôtie | lardons du Valais
 Organic eggs | red wine sauce | confit onion | roasted brioche | bacon from Valais

Emincé de truite fumée | Minced smoked trout (A, P, La, Ce)  17
 Truite fumée | sauce vierge à la pomme Granny Smith aux herbes fraîches | Fondue de poireaux
 Smoked trout | sauce Vierge Granny Smith apple with fresh herbs | leek fondue

Salade de saison et légumes croquants | Mesclun and crunchy vegetables  (M, Se, Su) 12
 Salade de saison | légumes du moment | sauce délicate
 Season salad | seasonal vegetables | delicate dressing

Salade César | Caesar salad (G, O, P, La, M, Su)
 Laitue romaine | sauce délicate ail-anchois | bacon | croûtons briochés | oignons rouges | Parmesan
 Romaine lettuce | delicate garlic-anchovy dressing | pork bacon | crouton | red onion | Parmesan cheese

Nature | Plain petite/small 15 | Grande/large 24
 Avec poulet | With chicken petite/small 18 | Grande/large 28

Tartare de bœuf bio | Beef tartare bio  (M, GI) petit/small 21
 Doux | moyen ou piquant | toast brioché
 Mild | medium or spicy | brioche toast
 Cognac fin, calvados ou whisky (+ CHF 3)

La soupe du jour | Soup of the day (La, Ce, A) 12

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product



Vegan | Vegan

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Crustaceous, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc

Viandes | Meats

Suprême de volaille jaune | Yellow chicken breast (La,M,Ce) 33

Suprême de volaille jaune | sauce aux pleurotes | légumes grillés | purée de pommes de terre
Yellow chicken breast | mushroom sauce with white wine | grilled vegetables | mashed potatoes

Côte de porc | Porc cutlet (La,M,So,Su)  36

Côte de porc Suisse 250 gr | lentilles de Sauvigny | sauce au poivre vert flambée au cognac
Pork cutlet 8.8 oz | lentils from Sauvigny | cognac flamed green peper sauce

Entrecôte Black Angus | Black Angus beef sirloin (La,M,So,Su) 44

Entrecôte Black Angus 220 gr | beurre café de Paris | frites | légumes grillés
Black Angus beef sirloin 8 oz | beurre café de Paris | french fries | grilled vegetables

Tartare de bœuf bio | Beef tartare bio  (M,Gl) 32

Doux | moyen ou piquant | toast brioché | frites
Mild | medium or spicy | brioche toast | french fries
Cognac fin, calvados ou whisky (+ CHF 3)

Poissons | Fish

Pavé de saumon | Salmon fillet (Cr, A, P, La, Mo) 34

Choux fleurs rôtis | lissé de courge | sauce vierge aux herbes fraîches
Roasted cauliflower | smooth squash cream | sauce vierge with fresh herbs



Dos de cabillaud et son craquelin | Cod fish with crust (A, Cr, G, La, P, Lu) 36

Risotto d'épeautre à la crème de homard flambé au whisky | craquelin parmesan et graines de courges
Spelt risotto with lobster cream flamed with whiskey | Parmesan crust and squash seeds

Filets de perche | Perch filets (La,G) 37

Filets de perches meunières ou crème citronnée | mesclun | frites
Perche filet meunière or lemon cream sauce | salad leaves | french fries

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product



Vegan

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Shellfish, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc

Vegan | Vegan

Salade de saison et légumes croquants Mesclun and crunchy vegetables  (Se,Su)	12
Salade de saison légumes du moment sauce délicate Season salad seasonal vegetables delicate dressing	
Curry jaune au tofu bio GRTA Yellow curry with organic tofu GRTA  (Se,So)	28
Légumes de saison riz basmati parfumé aux feuilles de kaffir Tofu bio mariné à l'huile de sésame et coriandre Seasonal vegetables fragrant basmati rice with kaffir leaves Organic tofu marinated with sesame oil and coriander	
Sandwich aux falafels Falafel sandwich  (G,F,M,Su,Ce,A)	28
Pain pita falafels houmous choux concombre sauce végétale au curry madras Pita bread falafel hummus cabbage cucumber madras curry vegetable sauce	



BURGERS & SNACKS | BURGERS & SNACKS

Cheeseburger  (G,O,Se,La,M,Su) Steak 100% boeuf (150gr) I pain au sésame I gruyère I tomate I cornichon I salade I oignon I sauce burger Mövenpick I frites 100% beef patty (150gr) I sesame burger bun I gruyère cheese I tomato I pickle I lettuce I onion I Mövenpick burger sauce I french fries	Simple/single	27
	Double/double	37
Avocado burger  (G,O,Se,La,M,Su) Steak 100% végétal I pain au sésame I avocat I tomate I cornichon I salade I oignon I sauce burger Mövenpick I frites 100% vegan steak I sesame bun I avocado I tomato I pickle I lettuce I onion I Mövenpick burger sauce I french fries	Simple/single	24
	Double/double	34
Burger d'automne Autumn burger (G,La,A,O,F) Volaille panée I pain au sesame I mayonnaise aux noix I caleslaw au curry I pickles d'oignon rouge Fried breaded poultry I sesame bun I mayonnaise with nuts I coleslaw with curry I red onion pickles		27
The Club sandwich (G,O,La,M,Su) supplément oeuf CHF 1 additional fried egg CHF 1 Toast I poitrine de poulet I bacon de porc I laitue I tomate I mayonnaise I frites Toast I chicken breast I pork bacon I lettuce I tomato I mayonnaise I french fries		28
Falafel sandwich  (G,F,M,Su) Pain pita I falafels I houmous I chou I concombre I sauce vegetale de curry madras Pita bread I falafel I hummus I cabbage I cucumber I madras curry vegetable sauce		28
Rösti bufala mozzarella e pomodoro   (O,F,La,M,Su) Rösti I mozzarella au lait de bufflonne I trio de tomates grta I tomate au four I pesto maison au basilic Rösti I buffalo milk mozzarella I trio of tomatoes I baked tomato I homemade basil pesto		26

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product



Vegan

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Shellfish, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc

Menu Mövenpick

Oeufs pochés façon Meurette | Poached eggs in red wine sauce (G, O, La, A, Lu, Su)

Oeufs GRTA | sauce au vin rouge | compoté d'oignon | brioche rôtie | lardons du Valais

Organic eggs | red wine sauce | confit onion | roasted brioche | bacon from Valais

Ou | or

Salade César | Caesar salad (G,O,P,La,M,Su)

Laitue romaine | poulet | sauce délicate ail-anchois | bacon | croûton brioché | oignon rouge

Romaine lettuce | chicken | delicate garlic-anchovy dressing | pork bacon | croûton | red onion

Suprême de volaille jaune | Yellow chicken breast (La,M,Ce)

Suprême de volaille jaune | sauce aux pleurotes | légumes grillés | purée de pommes de terre

Yellow chicken breast | mushroom sauce with white wine | grilled vegetables | mashed potatoes

Ou | or

Pavé de saumon | Salmon fillet (P,La) HEALTHY

Choux fleurs rôtis | lissé de courge | sauce vierge aux herbes fraîches

Roasted cauliflower | smooth squash cream | sauce vierge with fresh herbs

Super nutty brownie (F,O,G,La)

Brownie aux noix | Glace Mövenpick à la vanille

Walnut brownie | Mövenpick vanilla ice cream

Ou | or

Mövenpick apple pie (O,G,La)

Tourte aux pommes tiède | une boule de glace Mövenpick de votre choix | crème chantilly

Warm apple pie | a scoop of Mövenpick ice cream of your choice | whipped cream

CHF 52

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product



Vegan | Vegan

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Crustaceous, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc

Desserts | Sweets

Mövenpick apple pie   (O,G,La) 11

Tourte aux pommes tiède | une boule de glace Mövenpick de votre choix | crème chantilly

Warm apple pie | a scoop Mövenpick ice cream of your choice | whipped cream

Super nutty brownie  (F,O,G,La) 11

Brownie aux noix | Glace Mövenpick à la vanille

Walnut brownie | Mövenpick vanilla ice cream

Belgian waffle  (O,G,La) 11

Gaufre croustillante | Une boule de glace Mövenpick de votre choix | sauce framboise

Crispy waffle | a scoop of Mövenpick ice cream of your choice | raspberry sauce

Swiss carrot cake 10

Gâteau suisse aux carottes | mousse citron | menthe

Swiss carrots cake | lemon mousse | mint

Salade d'agrumes | Citrus salad  11

Copeaux de chocolats pimentés | orange | pamplemousse

Spicy chocolate shavings | orange | grapefruit

Prix en CHF - Service et TVA inclus | Prices in CHF - Service and VAT included



Plat végétarien | Vegetarian dish



Produit Suisse | Swiss product



Vegan

Allergènes : G Gluten, Cr Crustacé, O Oeuf, P Poisson, A Arachide, So Soja, La Lactose, F Fruits à coque, Ce Céleri, M Moutarde, Se Sésame, Su Sulfite, Lu Lupin, Mo Mollusque

Allergens : G Gluten, Cr Shellfish, O Egg, P Fish, A Peanut, So Soy, La Lactose, F Nuts, Ce celery, M Mustard, Se Sesame, Su Sulfite ; Lu Lupin, Mo Mollusc

“Nous ne faisons rien d’extraordinaire, nous faisons des choses ordinaires d’une manière extraordinaire”
“We do nothing special, we do ordinary things in a extraordinary way”

Ueli Prager
Fondateur de Mövenpick
Mövenpick founder

Certains plats peuvent contenir des allergènes. Notre équipe se fera un plaisir de vous proposer une alternative.
Some dishes may contain allergens. Our team will be pleased to propose you an alternative

Origine des produits disponible sur demande
Origin of products available upon request



GRTA

La marque de garantie « **Genève Région – Terre Avenir** » certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s’inscrit dans les principes du développement durable.



Rejoignez-nous sur **Facebook** : @MovenpickRestaurant



Donnez votre avis sur **TripAdvisor** : Mövenpick Restaurant, à Genève