

20/20

BY MÖVENPICK WEIN

RESTAURANT

Wer reist, genießt. Doch lässt es der Alltag nicht immer zu, sich auf Reisen zu begeben. Ueli Prager hat dies schon früh erkannt. Mit der Eröffnung des ersten Mövenpick Restaurants und eines Weinkellers für Privatkunden setzte er schon 1948 einen Meilenstein in der Schweizer Gastronomie, indem er die Welt in Form von Gaumenfreuden in die Schweiz brachte.

Heute erleben unsere Kunden in den 19 Mövenpick Weinkellern in der Schweiz tagtäglich die Vielfalt der Weinkultur. Unsere Weine entführen Sie in die Welt des Genusses.

*David Klocksin
Küchenchef*

*Quirin Schaer
Gastgeber*

MÖVENPICK WEIN DES JAHRES 2016

2013 Cabanon

**Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet
75% Grenache, 20% Carignan, 5% Syrah**

10 cl CHF 7.50

75 cl CHF 37.80

Kräftiges Rubinrot mit schwarzem Kern. Köstlicher Duft dunkler Beerenfrüchte, Cassis und Pflaumen mit orientalischen Gewürzen und Pfeffer. Am Gaumen mit herrlicher Präsenz, cremig-attraktiver und samtiger Fruchtsüsse – viel saftige Beerenfrucht, weisser Pfeffer, schwarze Oliven und Rosmarin sind schmeckbar. Zeigt eine feine Balance aus südlicher Wärme und Frische im Mund. Kraftvoll und intensiv mit sehr guter Länge am Gaumen. Ein gleichermassen nachhaltiger und dabei eleganter, lebendig bleibender Wein aus besten Lagen der Domaine. Überzeugen Sie sich von dem Roten ganz aus dem schönen Süden Frankreichs.

WEIN

DER APERO ZU BEGINN

	10 cl	75 cl		
2015	Chardonnay Planeta, Menfi Sizilien, Italien <i>Gärung und 11 Monate Ausbau / alle 10 Tage Bâtonnage James Suckling 94/100</i>	9.–	46.50	Oliven 9.– Sonnentrocknete Tomaten 9.– Gegrillte Zucchini und Aubergine 9.–
2014	Riesling Fuder 13, Van Volxem Saar, Deutschland <i>VDP / Steillage / Schieferböden / Vulkangestein Handlese / Spontangärung / mit 12% vol süffig Score 18/20</i>	8.50	42.–	
2013	Pinot Noir Carneros, Mondavi Napa Valley, USA <i>10 Monate Ausbau / 93% neue französische Eiche Score 17,5/20</i>	9.–	49.80	Parmesan 11.– Sbrinz 11.– Gouda 3 Jahre 11.– Manchego 11.–
2014	La Demoiselle, Bourgeois, Pouilly Fumé Loire, France <i>100% Sauvignon Blanc / Kimmeridge Kalk Gärung: 85% Stahltanks / 15% Tronçais Eiche 8 Monate sur lie / Bâtonnage Wine Enthusiast 91/100</i>	11.–	58.50	
2014	Bianco Rovere, Brivio Vini Ticino, Schweiz <i>100% roter Merlot sanft zu einem Weisswein vinifiziert Barrique vergoren / 8 Monate Ausbau Score 18/20</i>	10.50	55.–	Serranoschinken 11.– Chorizo 11.– Edelsalami 11.–
2013	Shiraz Trumps, K Cimicky & Son Barossa Valley, Australien <i>Ausbau 17 Monate / 85% amerikanische Eiche Erzeugerabfüllung / Temperaturkontrolle J. Halliday 92/100</i>	8.50	42.50	
2009	Don Sebastian Gran Reserva Rioja, Spanien <i>85% Tempranillo, 8% Grenache, 7% Graciano 26 Monate Barrique Ausbau / Vorreiter des modernen Stils</i>	11.–	55.–	Jamón Ibérico 25.–
n.v.	Champagner, Pol Roger Brut Réserve Epernay, Frankreich <i>seit 1849 / 33m tiefe Keller / Remuage (handgerüttelt) 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier</i>	18.–	69.80	«Variation Ueli Prager» 19.–

ENTDECKUNGSREISE

nur tischweise bestellbar

«Salutation de la cuisine»

2014 Riesling W, Markus Molitor, Haus Klosterberg

Tuna leicht gebraten. Avocado. Kichererbse.
Tuna lightly fried. Avocado. Chick peas.

2014 Bianco Rovere, Guido Brivio, Tessin
100% roter Merlot sanft zu einem Weisswein vinifiziert

Grillierte Jakobsmuscheln / Bretagne. Zitronengrass.
Kürbis (Hokaido. Muskat. Butternuss).
*Grilled scallops / Bretagne. Lemongrass.
Pumpkin (Hokaido. Nutmeg. Butternut)*

2009 Amarone Classico, Le Origini Bolla
Corvina, Rondinella, Corvinone

Geschmorter Nacken vom Bierschwein. Gebratene Gänseleber.
Weisse Süsskartoffel. Backpflaume.
*Braised neck of beer pork. Fried gooseliver.
White sweet potato. Dried plum.*

2014 The Prisoner, Napa Valley
*46% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Petite Sirah,
17% Syrah, 2% Charbono (Bonarda)
12 Monate in Barrique*

Entrecôte & Short Rib - US Beef. Steinpilz. Speck Panna Cotta.
Entrecôte & Short Rib - US Beef. Cep. Bacon panna cotta.

2009 Château Nairac, 2^e Cru Classé, Barsac AOC, Sauternes
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Ganache von der Felchlinchokolade.
Erdnuss. Lebkuchenglacé. Limone.
*Chocolate ganache.
Peanut. Gingerbread ice cream. Lime.*

BY

WEINBEGLEITUNG

3-Gang CHF 33.– pro Person

5-Gang CHF 49.– pro Person

MENU

3-Gang CHF 85.– pro Person *(ohne Muscheln und Bierschwein)*

5-Gang CHF 115.– pro person *(letzte Bestellung bis 20.30 Uhr)*

WEIN

VORSPEISEN UND SUPPEN

		10 cl	75 cl			
2015	Baigorri Blanco Rioja, Spanien <i>Gärung und 11 Monate Ausbau in 50% neuen Fässer alle 10 Tage Bâtonnage James Suckling 94/100</i>	9.–	44.–		Tuna leicht gebraten. Avocado. Kichererbse. <i>Tuna lightly fried. Avocado. Chick peas.</i>	24.–
2015	Arneis Roero, Bruno Giacosa Piemont, Italien <i>3 Monate Stahltank Score 17,5/20</i>	9.–	48.50		Symbiose von Tomate, Mozzarella, Basilikum. <i>Triangle of tomato, mozzarella, basil.</i>	18.–
2009	Amarone Classico, Le Origini Bolla Toskana, Italien <i>75% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella Besten Hügellagen / Teilrosiniert / Ausbau: 36 Monate Parker 90/100</i>	14.–	77.–		Geschmorter Nacken vom Bierschwein. Gänseleber. Weisse Süsskartoffel. Backpflaume. <i>Braised neck of beer pork. Fried gooseliver. White sweet potato. Dried plum.</i>	28.–
2015	Compleo Pinot Gris, Staatskellerei Zürich Schweiz <i>5 Monate in Stahltank Score 17/20</i>	8.–	38.90		Kürbis-Sanddornsüppchen mit Makkaronitörtchen. <i>Pumpkin-Sea buckthorn soup with macaroni tart.</i>	16.–
2013	Grüner Veltliner Reserve, Krems Österreich <i>Ried Wachtberg, Burgenland / Terrassen bis 400 m Gärung: Stahltank und grosses Holz Falstaff 93/100</i>	10.–	48.–		Wintersalat. Gebratener Kürbis. Granatapfel. Nuss. Ziegenkäsecrostini. <i>Winter salad. Fried pumpkin. Pomegranate. Nut. Goat cheese crostini.</i>	18.–
2012	The Butcher, Johann Schwarz Neusiedlersee, Burgenland, Österreich <i>Blaufränkisch / 18 Monate Barrique Score 18/20</i>	10.–	54.–		Beef Tatar vom Schweizer Rind. Kartoffelrösti. Zwiebeln. Kapern. mild-medium oder medium-scharf <i>Beef tatar of swiss beef. Hash brown. Onions. Capers. mild-medium or medium-hot</i>	39,-
2014	Schwarz-Rot, Johann Schwarz Neusiedlersee, Burgenland, Österreich <i>Zweigelt / 19 Monate Grossholz Falstaff 90/100</i>	15.–	85.–			

WEIN

HAUPTGÄNGE

		10 cl	75 cl			
2009	Capaia One, Capaia Estate Südafrika <i>34% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot, 5% Shiraz</i> <i>15 Monate in Barrique / Röstaromatik intensiv</i> <i>John Platter 4/5</i>	10.–	48.–		Entenburger 20/20 Style. Homemade Ketchup. Röstzwiebel. Grünes Senfeis. <i>Duckburger 20/20 style.</i> <i>Homemade ketchup. Roasted onions. Green mustard ice-cream.</i>	42.–
2014	Bianco Rovere, Brivio Vini Ticino, Schweiz <i>100% roter Merlot</i> <i>sanft zu einem Weisswein vinifiziert</i> <i>Barrique vergoren / 8 Monate Ausbau</i> <i>Score 18/20</i>	10.50	55.–		Grillierte Jakobsmuscheln / Bretagne. Girandole. Gartenbohnenminestrone. Basilikum. <i>Grilled scallops.</i> <i>Girandole. Minestrone of garden beans and basil.</i>	38.–
2010	Château Pouilly Cuvée 1551 Pouilly-Fuissé AOC, Frankreich <i>100% Chardonnay</i> <i>12 Monate im Barrique</i> <i>Score 18/20</i>	10.–	55.–		Rotbarbe. Zitronengrass. Kürbis (Hokaido. Muskat. Butternuss). <i>Red mullet.</i> <i>Lemongrass. Pumpkin (Hokaido, Nutmeg, Butternut).</i>	45.–
2013	ÉO Noir Staatskellerei Zürich Schweiz <i>75% Gamaret, 25% Merlot / 20 Monate Barrique</i> <i>Score 18/20</i>	11.50	58.–		Zürcher Geschnetzeltes im Butterrösti. Kleines Gemüse. Calvados. <i>Sliced veal «Zürich style» inside of a hash brown.</i> <i>Mini vegetables. Calvados.</i>	48.–
2007	Alfa Crux, Ortega Fournier Mendoza, Argentinien <i>50% Tempranillo, 35% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon</i> <i>20 Monate Barrique / Tim Atkin 94/100</i>	11.–	59.–		Bauch vom Bierschwein (48 h). Erbse. Morchel. Minze. Fregola Sarda. <i>Belly of beer pork (48h).</i> <i>Peas. Morrel. Mint. Fregola Sarda.</i>	44.–
2014	The Prisoner, Napa Valley Kalifornien, USA <i>46% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Petite Sirah, 17% Syrah, 2% Charbono (Bonarda)</i> <i>12 Monate in Barrique / 15.5% vol</i> <i>Wine Spectator 91/100</i>	14.–	78.–		Rib-Eye Hohrücken US Beef. ca. 220 g. 3 Saucen. 3 x Kartoffel. ab 2 Personen <i>Rib-Eye Steak US Beef. ca. 220 g.</i> <i>3 sauces. 3 x potatoes.</i> <i>for 2 persons.</i>	59.–

WEIN

DESSERT

2012	Escurio, Zürcher Likörwein Staatskellerei Zürich Schweiz	10 cl	13.–	Ganache von der Felchlinchokolade. Erdnuss. Lebkuchenglacé. Limone. <i>Chocolate ganache. Peanut. Gingerbread ice cream. Lime.</i>	16.–
2013	Scheurebe, Trockenbaarauslese No. 5 Kracher Österreich	5 cl	13.–	Allerlei von Pistache. Biskuit. Vanille. <i>All kinds of pistachio. Biskuit. Vanilla.</i>	16.–
2010	Tokaji Aszú 3 Puttonyos, Tokaj-Oremus Grupo Vega Sicilia Ungarn	5 cl	8.–	Käsevariation. Früchtebrot. Feigensenf. Baumnuss karamellisiert. <i>Selection of cheese. Fruitbread. Fig mustard. Caramelized walnut.</i>	14.–