

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 2017

**2015 Compleo Noir Cuvée
Staatskellerei Zürich**

60% Pinot Noir 20% Cornalin 20% Gamaret

10 cl CHF 8.00

75 cl CHF 39.80

Purpurgranat. Wunderbar nach Cassis, Holundergelée und hellem Edelholz duftend. Verführerischer Auftakt von reifer Kirsche, gepaart mit dezenter Pflaumenfrucht in der Nase. Schwarze Beeren im Zusammenspiel mit Noten von Milchsokolade und Nougattrüffel machen diesen Wein zu einem echten Gaumenschmeichler. Der zartcremige Gaumenfluss verleiht Eleganz und die dazu passende, dezente Extraktsüsse garantiert Trinkspass bis zum letzten Schluck.

WEIN

DER APERO ZU BEGINN

		10 cl	75 cl		
2016	Amigne de Vétroz. Grand Cru. Serge Roh Cave Les Ruinettes. Wallis. Schweiz.	9.5	47.5	Oliven	9
				Getrocknete Tomaten	9
2009	Château Pouilly. Cuvée 1551. Chardonnay. Famille Canal du Comet. Pouilly-Fuissé. Frankreich.	10.5	95/150 cl	Parmesan	11
				Sbrinz	11
				Heuboden	11
				Hölzig	11
2013	Baigorri Crianza. Bodegas Baigorri. Tempranillo. Rioja. Spanien.	8.5	42	Serranoschinken	12
				Chorizo	12
2014	Terra Grande. Provinco. Sangiovese. Merlot. Cabernet Sauvignon. Toscana IGT. Italien.	10	51.5	Edelsalami	12
N.V.	Spumante Franciacorta Brut. Ricci Curbastro. Lombardei. Italien.	18	89	Apéro 20/20 (ab 2 Personen)	18

TASTE EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN

Spumante Franciacorta Brut. Ricci Curbastro.
Chardonnay. Pinot Bianco. Pinot Nero.
Lombardei. Italien.

2016 Amigne de Vétroz. Grand Cru.
Serge Roh. Cave Les Ruinettes.
Wallis. Schweiz.

2015 Artigas Blanco. Bodegas Mas Alta.
Grenache Blanc. Pedro Ximénez. Macabeo.
Priorat. Spanien.

2015 PUR Silver. PUR Wein Genuss.
Grüner Veltliner.
Wachau. Österreich.

2013. Pinot Noir Arroyo Seco
Scott Family Estate. Monterey. Kalifornien.

1998 Château Batailley. 5e Cru Classé.
Cabernet Sauvignon. Merlot. Cabernet Franc.
Pauillac. Bordeaux.

2008 Riesling Spätlese. Niedermenniger Herrenberg.
Weingut Markus Molitor.
Mosel. Deutschland.

STARTING 5

Gänseleber. Kalb. Tuna. Kürbis. Cone.
Goose liver. Veal. Tuna. Pumpkin. Cone.

ÄLPLERMAGRONEN 20/20

im Ei serviert.
Alps macaroni 20/20 served inside an egg.

WAGYU FILET 9+

Eigener Tee. Kartoffel. Zwiebel.
Wagyu filet of beef. 9+. Own tea. Potato. Onion.

SCHOTTISCHER LACHS - LABEL ROUGE

Leicht gegart. Frutigen Kaviar. Avocado.
Gurke. Muschelsauce. Dill.
*Scottish salmon - Label Rouge. Lightly cooked. Frutigen caviar.
Avocado. Cucumber. Mussel sauce. Dill.*

GEANGELTER WOLFSBARSCH

Bouillabaise. Weisse Bohne. Chorizo. Olive.
Seabass. Bouillabaise. White bean. Chorizo. Olive.

REHRÜCKEN

Geschmolzene Foie gras. Backpflaume. Amarettini.
Venison. Molted goose liver. Prune. Amarettini.

NOUGAT & JOGHURT

Haselnuss. Karamell.
Nougat & Yogurt. Hazelnut. Caramel.

Nur tischweise

und bis 20:00 Uhr bestellbar

WEINBEGLEITUNG

CHF 65

MENU

CHF 125

Komplettes Menu inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee CHF 199 pro Person

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8% Mehrwertsteuer. Jahrgangswchsel und Preisänderungen vorbehalten.

TASTE EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN

Spumante Franciacorta Brut. Ricci Curbastro.
Chardonnay. Pinot Bianco. Pinot Nero.
Lombardei. Italien.

2016 Amigne de Vétroz. Grand Cru.
Serge Roh. Cave Les Ruinettes.
Wallis. Schweiz.

2015 PUR Silver. PUR Wein Genuss.
Grüner Veltliner.
Wachau. Österreich.

1998 Château Batailley. 5e Cru Classé.
Cabernet Sauvignon. Merlot. Cabernet Franc.
Pauillac. Bordeaux.

2008 Riesling Spätlese. Niedermenniger Herrenberg.
Weingut Markus Molitor.
Mosel. Deutschland.

STARTING 5

Gänseleber. Kalb. Tuna. Kürbis. Cone.
Goose liver. Veal. Tuna. Pumpkin. Cone.

ÄLPLERMAGRONEN 20/20

im Ei serviert.
Alps macaroni 20/20 served inside an egg.

SCHOTTISCHER LACHS - LABEL ROUGE

Leicht gegart. Frutigen Kaviar. Avocado.
Gurke. Muschelsauce. Dill.
*Scottish salmon - Label Rouge. Lightly cooked. Frutigen caviar.
Avocado. Cucumber. Mussel sauce. Dill.*

REHRÜCKEN

Geschmolzene Foie gras. Backpflaume. Amarettini.
Venison. Molted goose liver. Prune. Amarettini.

NOUGAT & JOGHURT

Haselnuss. Karamell.
Nougat & Yogurt. Hazelnut. Caramel.

Nur tischweise bestellbar

WEINBEGLEITUNG

CHF 45

MENU

CHF 105

Menu inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee CHF 149 pro Person

WEIN

VORSPEISEN UND SUPPEN

		10 cl	75 cl
2016	Gewürztraminer. Schreckbichl Colterenzio. Südtirol. Italien.	8	38.5
2016	Sancerre. La Vigne Blanche. Sauvignon Blanc. Henri Bourgeois. Loire. Frankreich.	9.5	47
2015	Shiraz Zephyrus. Sons of Eden. Barossa Valley. South Australia.	11	59
2005	Malanser Completer. Adolf Boner. Completer Kellerei. Graubünden. Schweiz.	17	105
2015	PUR Silver. Grüner Veltliner. Wachau. Österreich.	9	44
2013	Pinot Noir. Giani Boner. Completer Kellerei. Malans. Graubünden. Schweiz.	10.5	54
2016	Compleo Cuvée Noire. Pinot Noir. Cornalin. Gamaret. 20 Jahre Mövenpick und Staatskellerei ZH. Wein des Jahres 2017.	8	39.8

COMTÉ CRÈME 16
Baumnüsse. Zwiebel. Rosmarin. Sherry.
Comté cream.
Walnut. Onion. Rosemary. Sherry.

ARTISCHOCKE & STEINPILZ 25
Ziegenkäse. Zitrone. Brunnenkresse.
Artichoke & Porcino. Goat cheese.
Lemon. Watercress.

BIERSCHWEIN 48H & AUSTER 26
Kürbis. Yuzu. Streusel.
Beer pork 48h & Oyster. Pumpkin.
Yuzu. Crumble.

GÄNSELEBER ALLERLEI 28
Süsskartoffel. Quitte. Portwein. Brioche.
All sorts of goose liver. Sweet potato.
Quince. Port wine. Brioche.

SCHOTTISCHER LACHS - LABEL ROUGE 28
Leicht gegart. Frutigen Kaviar.
Avocado. Gurke. Muschelsauce. Dill.
Scottish salmon - Label Rouge.
Lightly cooked. Frutigen caviar.
Avocado. Cucumber. Mussel sauce. Dill.

MÖVENPICK CLASSICS

BEEF TATAR VOM RINDERHÜFTSTEAK 39
Kartoffelrösti. Zwiebeln. Kapern.
Tatar of beef steak. Hash brown.
Onions. Capers.

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 52
vom Kalbsnierstück. Im Butterrösti.
Kleines Gemüse. Calvados.
Sliced veal „Zurich style“.
Inside a hash brown. Vegetables. Calvados.

WEIN

HAUPTGÄNGE

		10 cl	75 cl		
2015	Blindfold. Roussanne. Chardonnay. Viognier. Grenache Blanc. Marsanne. Chenin Blanc. The Prisoner Wine Company. Kalifornien. USA.	12.5	63	GEANGELTER WOLFSBARSCH	54
				Bouillabaise. Weisse Bohne. Chorizo. Olive. <i>Seabass. Bouillabaise. White bean. Chorizo. Olive.</i>	
2015	Pankraz Rosé. Pinot Noir. Staatskellerei Zürich.	8	37.8	LANGUSTE	48
				Topinambur. Wilder Brokkoli. Raz el Hanout. <i>Crayfish. Jerusalem Artichoke. Broccoli rabe. Raz el Hanout.</i>	
2015	Mordor. Erich Scheiblhofer. Blaufränkisch. Merlot. Cabernet Sauvignon. Syrah. Burgenland, Österreich	9.5	48	DREIMAL KALB	48
				Pastinake. Halbgetrocknete Tomate. Bohnenkraut. <i>Triple of veal. Parsnip. Half dried tomato. Savory.</i>	
2009	Capaia One. Baroness & Baron von Essen. Merlot. Cabernet Sauvignon. Cabernet Franc. Petit Verdot. Shiraz. Philadelphia. Südafrika.	11	55	REHRÜCKEN	52
				Geschmolzene Gänseleber. Süsskartoffel. Backpflaume. Amarettini. <i>Venison. Molten goose liver. Sweet potato. Prune. Amarettini.</i>	
2010	Montecastro Reserva. Tinto Fino. Merlot. Ribera del Duero. Spanien.	12	59	WAGYU BÄCKCHEN	59
				Rotweinzwiebel. Artischocke. Kürbis. Schneider Weisse. Blattsilber. <i>Cheeks of Wagyu beef. Red wine onion. Artichoke. Pumpkin. Weissbier. Silver leaf.</i>	

WEIN

DESSERT

N.V.	Pol Roger. Demi Sec Rich. Pinot Noir. Pinot Meunier. Chardonnay. Champagne. Frankreich.	10cl	15	KÜRBIS & ORANGE Vanille. Biskuit. <i>Pumpkin & Orange. Vanilla. Biscuit.</i>	16
2008	Riesling Spätlese. Weingut Markus Molitor. Niedermenniger Herrenberg. Mosel. Deutschland.	10cl	10	NOUGAT & JOGHURT Haselnuss. Karamell. <i>Nougat & Yogurt. Hazelnut. Caramel.</i>	16
2012	Escurio. Likörwein. Pinot Noir. Staatskellerei Zürich. Schweiz.	10cl	10	SCHWEIZER KÄSEVARIATION. Knäckebrot. Früchte. Nüsse. Feigensenf. <i>Selection of swiss cheese. Crisp bread. Fruits. Nuts. Fig mustard.</i>	21

HERKUNFTSLÄNDER VON FISCH & FLEISCH

Bierschwein
Rind
Kalb
Reh

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Österreich

Wagyu
Gänseleber
Languste
Wolfsbarsch

Australien
Frankreich
Frankreich
Frankreich