

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 2018

**2015 Malbec Catena Viñas
Valle de Uco Mendoza. Bodegas y Viñedos Catena Zapata**

100 % Malbec

10 cl CHF 8.00

75 cl CHF 39.80

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Ein komplexes Nasenbild, das an Pflaumen und Holundergelee auf der einen Seite, aber auch an Kräuternoten, süßes Karamell und Milkschokolade erinnert. Tiefgründig und explosiv zeigt sich der Gaumen: nun auch Brombeeren und eine feine Zimtnote, die Gerbstoffe sind fein mit den ansprechenden Röstaromen verwoben; die ungemein delikate Frucht ist weit über die Mitte hinaus präsent; tiefgründig im lang anhaltenden Abgang. Ein stimmiger Malbec.

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
2015	Artigas Blanco. Bodegas Mas Alta Grenache Blanc. Pedro Ximénez. Macabeo. Priorat. Spanien.	11.5	54	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

WAGYU BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

POL ROGER
Champagner Brut

SPANIEN
Carbonara 20/20. Im Ei serviert.
Carbonara 20/20. Served inside an egg.

2015 ZIEREGG
Sauvignon Blanc. Weingut Tement.
Steiermark. Österreich.

JAPAN
Tataki & Tatar. Eigener Tee. Kartoffel.
Tataki & Tatar. Own tea. Potato.

2015 THE PRISONER
Zinfandel. Cab. Sauvignon. Petite Sirah. Syrah.
Orin Swift Cellar.
Kalifornien. USA.

USA
Geschmort. Schneider Weisse. Artischocke. Zwiebel.
Braised. Weissbier. Artichoke. Onion.

2011 VALBUENA NO 5
Tempranillo. Merlot.
Bodegas Vega Sicilia
Ribera del Duero. Spanien.

JAPAN
Gebraten. Sellerie. Wilder Brokkoli.
Pan fried. Celery. Wild broccoli.

2002 Sauvignon Blanc Botrytis.
Late Harvest. Robert Mondavi.
Napa Valley. USA.

AUSTRALIEN
Comté Crème. Junglauch. Baumnuss. Sherry.
Comté cream. Young leek. Walnut. Sherry.

KAFFEE & TEE

SÜSSER ABSCHLUSS.

16.01.2018 - 29.03.2018

WEIN

MENU

CHF 85

CHF 199

Menüpreis inkl. 1dl Pol Roger Champagner. Mineralwasser. Kaffee.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% Mehrwertsteuer. Jahrgangswchsel und Preisänderungen vorbehalten.

TASTE EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

CRÉMANT DE LOIRE. AOC. ROSÉ

Cabernet Franc. Grolleau.
Bouvet-Ladubay. Frankreich.

2009 CHATEAU POUILLY

Chardonnay. Cuvée 1551, Famille Canal du Comet.
Pouilly-Fuissé. Mâconnais. Burgund. Frankreich.

2015 PUR

Grüner Veltliner. Weingut Pur.
Wachau. Österreich.

2014 CATENA ALTA

Chardonnay. Bodega Catena Zapata.
Mendoza. Argentinien.

2013 BACKBONE

Cabernet Sauvignon. Motto Wines.
California. USA

2009 LA PARRAZAL

Merlot. Syrah. Cab. Sauvignon. Comte de Thun.
Côtes du Tarn IGP. Frankreich.

2008 NIEDERMENNINGER HERRENBERG

Riesling Spätlese. Weingut Molitor.
Mosel. Deutschland.

KAFFEE & TEE

STARTING 5

Landes Gänseleber. Südafrikanischer Kaisergranat.
Nordseeforelle. Cannoli. Lolli.
Goose liver. Norway lobster. North Sea trout. Cannoli. Lollipop.

CARBONARA 20/20

im Ei serviert.
Carbonara 20/20. Served inside an egg.

HAMACHI AUS JAPAN

Ceviche. Fenchel. Mandarine. Yuzu.
Ceviche of hamachi. Fennel. Tangerine. Yuzu.

BAR DE LIGNE AUS DER BRETAGNE

Aubergine. BBQ Aal. Junglauch.
Bar de Ligne. Eggplant. BBQ eel. Young leek.

SHORT RIB VOM US BEEF

18h am Knochen geschmort. Pont - Neuf - Kartoffel.
Sellerie. Tatar.
*Short Rib of US Beef. Braised 18h. Pont - Neuf - potato.
Celery. Tatar.*

DREIMAL KALB AUS DER SCHWEIZ

Pastinake. Halbgetrocknete Tomate. Bohnenkraut.
Triple of veal. Half dried tomato. Savory.

KOKOSNUSS & MARACUJA

Mango. Baiser. Joghurt.
Coconut & Passion fruit. Mango. Meringue. Yogurt.

SÜSSER ABSCHLUSS

Sweet finish.

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. 7.7% Mehrwertsteuer. Jahrgangswchsel und Preisänderungen vorbehalten.

TASTE EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

CRÉMANT DE LOIRE. AOC. ROSÉ

Cabernet Franc. Grolleau.
Bouvet-Ladubay. Frankreich.

2009 CHATEAU POUILLY

Chardonnay. Cuvée 1551. Famille Canal du Comet.
Pouilly-Fuissé. Mâconnais. Burgund. Frankreich.

2015 PUR

Grüner Veltliner. Weingut Pur.
Wachau. Österreich.

2009 LA PARRAZAL IGP

Merlot. Syrah. Cab. Sauvignon. Domaine du Comte de Thun.
Côtes du Tarn. Frankreich.

2008 NIEDERMENNINGER HERRENBERG

Riesling Spätlese. Weingut Molitor.
Mosel. Deutschland.

KAFFEE & TEE

STARTING 5

Landes Gänseleber. Südafrikanischer Kaisergranat.
Nordseeforelle. Cannoli. Lolli.
Goose liver. Norway lobster. North Sea trout. Cannoli. Lollipop.

CARBONARA 20/20

im Ei serviert.
Carbonara 20/20. Served inside an egg.

HAMACHI AUS JAPAN

Ceviche. Fenchel. Mandarine. Yuzu.
Ceviche of hamachi. Fennel. Tangerine. Yuzu.

DREIMAL KALB AUS DER SCHWEIZ

Pastinake. Halbgetrocknete Tomate. Bohnenkraut.
Triple of veal. Half dried tomato. Savory.

KOKOSNUSS & MARACUJA

Mango. Baiser. Joghurt.
Coconut & Passion fruit. Mango. Meringue. Yogurt.

SÜSSER ABSCHLUSS

Sweet finish.

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
2008	Riesling Spätlese. Weingut Markus Molitor. Niedermenninger Herrenberg. Mosel. Deutschland.	10	49
2016	Éo blanc. Chardonnay. Staatskellerei. Zürich. Schweiz.	9.50	48
2016	Gewürztraminer. Schreckbichl. Colterenzio. Südtirol. Italien.	8	38.50
2015	Verdejo Rueda DO. Bodegas Val de Vid. Roble Francés. Rueda. Spanien.	8	39
2016	La Vigne Blanche. Sancerre AOC. Henri Bourgeois. Loire. Frankreich.	9.50	47

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

ARTISCHOCKE & KRÄUTERSEITLING. 25
Ziegenkäse. Zitrone. Brunnenkresse.
Artichoke & King oyster mushroom.
Goat cheese. Lemon. Watercress.

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

HAMACHI AUS JAPAN 28
Ceviche. Fenchel. Mandarine. Yuzu.
Ceviche of hamachi. Fennel. Tangerine. Yuzu.

SAIBLING AUS ISLAND 26
Leicht gegart. Frutigen Kaviar.
Avocado. Gurke. Muschelsauce. Dill.
Char. Lightly cooked. Frutigen caviar.
Avocado. Cucumber. Mussel sauce. Dill.

MÖVENPICK CLASSICS

2013	Cabernet Sauvignon Backbone Motto Wines. California. USA.	9	44
2015	Catena Viñas. Malbec. Bodegas y Viñedos Catena Zapata. Mendoza. Argentinien.	8	39.80

**BEEF TATAR VOM SCHWEIZER
RINDERHÜFTSTEAK** 39
Kartoffelrösti. Zwiebel. Kaper.
Tatar of beef steak. Hash brown. Onion. Caper.

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

WEIN

HAUPTGÄNGE

		10 cl	75 cl		
2009	Château Pouilly. Canal du Comet 1551. Chardonnay. Pouilly-Fuissé. Frankreich.	10.50	55	BAR DE LIGNE AUS DER BRETAGNE	54
				Aal. Aubergine. Junglauch. <i>Seabass. Eel. Eggplant. Young leek.</i>	
2015	Schwarz Weiss. Chardonnay. Grüner Veltliner. Johann Schwarz. Burgenland. Österreich.	12	64	SEEZUNGE - WILDFANG - BRETAGNE	48
				Verbrannter Sellerie. Petersilie. Morcheln. <i>Sole. Burnt celery. Parsley. Morels.</i>	
				160 Gramm	62
2014	La Parrazal. Merlot, Syrah. Cabernet Sauvignon. Comte de Thun. Côtes du Tarn IGP. Frankreich.	9	44	DREIMAL KALB AUS DER SCHWEIZ	48
				Pastinake. Halbgetrocknete Tomate. Bohnenkraut. <i>Triple of veal. Parsnip. Half dried tomato. Savory.</i>	
2013	Backbone. Cabernet Sauvignon. Motto Wines. California. USA.	9	44	US SHORT RIB	55
				Am Knochen geschmort. 18h. Pont - Neuf - Kartoffel. Tatar. Zwiebel. <i>US Short Rib. Braised 18h. Pont - Neuf - potato. Tatar. Onion.</i>	

WEIN

DESSERT

		10 cl	75 cl		
N.V.	Pol Roger. Demi Sec Rich. Pinot Noir. Pinot Meunier. Chardonnay. Champagne. Frankreich.	15	73	KOKOSNUSS & MARACUJA Mango. Baiser. Joghurt. <i>Coconut & Passion fruit. Mango. Meringue. Yogurt.</i>	18
2008	Riesling Spätlese. Weingut Markus Molitor. Niedermenninger Herrenberg. Mosel. Deutschland.	10	49	QUARK SOUFFLÉ Salz - Karamell. Blutorange. <i>Curd soufflé. Salt caramel. Blood orange.</i>	18
2016	Gewürztraminer. Schreckbichl. Colterenzio. Südtirol. Italien.	8	38.50	COMTÉ CRÈME Baumnuss. Zwiebel. Rosmarin. Sherry. <i>Comté cream. Walnut. Onion. Rosemary. Sherry.</i>	16
2012	Escurio. Likörwein. Pinot Noir. Staatskellerei Zürich.	10	42	SCHWEIZER KÄSEVARIATION Knäckebrot. Frucht. Nuss. Feigensenf. <i>Selection of swiss cheese. Crisp bread. Fruits. Nuts. Fig mustard.</i>	21