

# 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.

# TASTE EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

## **POL ROGER DEMI SEC RICH**

Pol Roger.  
*Champagne. Frankreich.*

## **2015 CUVÉE MAXIMILIAN**

Haus Klosterberg. Markus Molitor.  
Riesling. Pinot Blanc. Rivaner.  
*Mosel. Deutschland.*

## **2016 PETIT ARVINE HURLEVENT**

Les Fils de Charles Favre.  
*Wallis. Schweiz.*

## **2016 GRÜNER VELTLINER RÉSERVE**

Stift Göttweig.  
*Kremstal. Österreich.*

## **2014 PINOT NOIR ARROYO SECO**

Scott Family Estate.  
*Kalifornien. USA.*

## **2016 SHIRAZ ZEPHYRUS**

Sons of Eden.  
*Barossa Valley. South Australia.*

## **2016 MOSCATO D'ASTI**

Moncalvina Canelli. Coppo.

## **STARTING 5**

Landes Gänseleber. Hamachi. Beef Tatar. Cannoli. Lolli.  
*Goose liver. Hamachi. Beef Tatar. Cannoli. Lollipop.*

## **ESSENZ VOM SCHWEIZER BIO POULET**

im Ei serviert.  
*Essence of swiss organic chicken. Served inside an egg.*

## **GEMÜSE 20**

Zwanzigmal Gemüse. Fermentiert. Basilikumöl.  
*20 vegetables. Fermented. Basiloil.*

## **WILDE LANGUSTE AUS TRISTAN**

Avocado. Griechischer Joghurt. Estragon. Ingwer.  
*Wild langoustes. Avocado. Greek yogurt. Tarragon. Ginger.*

## **JAPANISCHES WAGYU BEEF A5**

Wilder Brokkoli. Roscoff Zwiebel & Sauce Foyot.  
*Japanese Wagyu beef A5. Wild broccoli. Roscoff onion & Sauce Foyot.*

## **SCHWEIZER WEIDELAMM**

Knochenmarkkruste. Aubergine. Majoran. Buttermilch.  
*Swiss lamb. Bone marrow crust. Eggplant. Marjoram. Buttermilk.*

## **KOKOSNUSS & MARACUJA**

Mango. Baiser. Melisse.  
*Coconut & Passion fruit. Mango. Meringue. Balm.*

## **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

## **POL ROGER DEMI SEC RICH**

Pol Roger.  
*Champagne. Frankreich.*

## **2015 CUVÉE MAXIMILIAN**

Haus Klosterberg. Markus Molitor.  
Riesling. Pinot Blanc. Rivaner.  
*Mosel. Deutschland.*

## **2016 PETIT ARVINE HURLEVENT**

Les Fils de Charles Favre.  
*Wallis. Schweiz.*

## **2016 SHIRAZ ZEPHYRUS**

Sons of Eden.  
*Barossa Valley. South Australia.*

## **2016 MOSCATO D'ASTI**

Moncalvina Canelli. Coppo.  
*Piemont. Italien.*

## **STARTING 5**

Landes Gänseleber. Hamachi. Beef Tatar. Cannoli. Lolli.  
*Goose liver. Hamachi. Beef Tatar. Cannoli. Lollipop.*

## **ESSENZ VOM SCHWEIZER BIO POULET**

im Ei serviert.  
*Essence of swiss organic chicken. Served inside an egg.*

## **GEMÜSE 20**

Zwanzigmal Gemüse. Fermentiert. Basilikumöl.  
*20 vegetables. Fermented. Basiloil.*

## **SCHWEIZER WEIDELAMM**

Knochenmarkkruste. Aubergine. Majoran. Buttermilch.  
*Swiss lamb. Bone marrow crust. Eggplant. Marjoram. Buttermilk.*

## **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

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

## WEIN

## VORSPEISEN UND SUPPEN

		10 cl	75 cl		
N.V.	Champagner Pol Roger. Demi Sec Rich. Frankreich.	15	74	<b>APERERO 20/20 (AB 2 PERSONEN)</b>	18
2016	Petit Arvine Hurlevent. Les Fils de Charles Favre. Wallis. Schweiz.	9	45	<b>GEMÜSE 20</b> Zwanzigmal Gemüse. Fermentiert. Basilikumöl. <i>20 vegetables. Fermented. Basiloil.</i>	20
2016	Gewürztraminer Schreckbichl. Colterenzio. Südtirol. Italien.	8	38.5	<b>LANDES GÄNSELEBER ALLERLEI</b> Süsskartoffel. Apfel. Portwein. Brioche. <i>All sorts of goose liver. Sweet potato. Apple. Port wine. Brioche.</i>	26
2014	Pinot Noir Arroyo Seco. Scott Family Estate. Californien. USA.	11	53	<b>JAPANISCHES WAGYU BEEF A5</b> Tatar & Tataki. Pont - Neuf - Kartoffel. Eigener Tee.Zwiebel. <i>Japanese Wagyu beef A5. Tatar &amp; Tataki. Potato. Own tea. Onion.</i>	28
2016	Grüner Veltliner Réserve. Stift Göttweig. Kremstal. Österreich.	9.5	48	<b>WILDE LANGUSTE AUS TRISTAN</b> Avocado. Griechischer Joghurt. Estragon. Ingwer. Sorbet von der Salatgurke. <i>Wild langoustes. Avocado. Greek yogurt. Tarra- gon. Ginger. Cucumber sorbet.</i>	28

## WEIN

## HAUPTGÄNGE

		10 cl	75 cl		
2016	Riesling Fuder 13. Van Volxem. Saar. Deutschland.	8.5	42.5	<b>GEANGELTER STEINBUTT - BRETAGNE</b>	52
				Pochiert. Trofie. Gartenbohnen. Minestrone. Minze. <i>Fished turbot. Poached. Trofie. Garden beans. Minestrone. Mint.</i>	
2016	Chablis Vau Ligneau 1er Cru. Alain Geoffroy. Burgund. Frankreich.	10.5	52	<b>WILDE SEEZUNGE - BRETAGNE</b>	48
				Leicht verbrannter Sellerie. Petersilie. Morcheln. <i>Sole. Lightly burnt celery. Parsley. Morels.</i>	
2013	Cabernet Sauvignon Backbone. Motto Wines. California.	9	44	<b>US SHORT RIB</b>	48
				Am Knochen geschmort. 18h. Kartoffel. Tatar. Zwiebel. <i>US Short Rib. Braised 18h. Potato. Tatar. Onion.</i>	
2016	Shiraz Zephyrus. Sons of Eden. Barossa Valley. Südastralien.	11	59	<b>SCHWEIZER WEIDELAMM</b>	52
				Knochenmarkkruste. Aubergine. Majoran. Buttermilch. Artischocke. Tomate. <i>Swiss lamb. Bone marrow crust. Eggplant. Marjoram. Buttermilk. Half dried tomato.</i>	
2013	Goru 38 Barrels. Ego Bodegas. J Monastrell. Syrah. Cabernet S. Jumilla. Spanien.	9	45	<b>LUZERNER BIERSCHWEIN</b>	46
				Bäckchen & Bauchfleisch. Erbsen. Balsamico. Rübli. <i>Beer pork from Luzern. Cheeks &amp; belly. Peas. Balsamico. Carrot.</i>	
<b>MÖVENPICK CLASSICS</b>					
2015	Merlot del Ticino. Tenuta Ronco dell'Angelo. Tessin. Schweiz.	10.5	52	<b>BEEF TATAR VOM SCHWEIZER RINDERHÜFTSTEAK</b>	39
				Kartoffelrösti. Zwiebel. Kaper. <i>Tatar of beef steak. Hash brown. Onion. Caper.</i>	
2015	Malbec Catena Viñas. Catena Zapata. Valle de Uco Mendoza . Chile.	8	39.8	<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES</b>	52
				vom Schweizer Kalbsnierstück. Im Butterrösti. Kleines Gemüse. Calvados. <i>Sliced veal „Zurich style“.</i> <i>Inside a hash brown. Vegetables. Calvados.</i>	

		WEIN		DESSERT	
		10 cl	75 cl		
2016	Moscato d'Asti. Moncalvina Canelli. Coppo. Piemont. Italien.	8	38.5	<b>KOKOSNUSS &amp; MARACUJA</b> Mango. Baiser. Joghurt. <i>Coconut &amp; Passion fruit. Mango. Meringue. Yogurt.</i>	18
2016	Riesling Erdener Prälat. Spätlese. Hermann. Mosel. Deutschland.	10	49.5	<b>QUARK SOUFFLÉ</b> Salz - Karamell. Blutorange. <i>Curd soufflé. Salt caramel. Blood orange.</i>	18
2016	Gewürztraminer. Schreckbichl. Colterenzio. Südtirol. Italien.	8	38.5	<b>COMTÉ CRÈME</b> Baumnuss. Junglauch. Rosmarin. Sherry. <i>Comté cream. Walnut. Young leek. Rosemary. Sherry.</i>	16
2012	Escurio. Likörwein. Pinot Noir. Staatskellerei Zürich.	10	42	<b>SCHWEIZER KÄSEVARIATION</b> Knäckebrot. Frucht. Nuss. Feigensenf. <i>Selection of swiss cheese. Crisp bread. Fruits. Nuts. Fig mustard.</i>	21