

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		
2015	Chardonnay Planeta. Menfi. Sizilien. Italien.	9	46.50	Oliven	9
				Getrocknete Tomaten	9
				Gegrillte Zucchetti	9
2014	Riesling Pur!. Herrmansberg. Nahe. Deutschland.	10.50	52.50		
2013	Merlot del Ticino. Ronco dell'Anegelo Tessin. Schweiz.	10	49.50	Parmesan	11
				Sbrinz	11
				Gouda 3 Jahre	11
2014	La Demoiselle. Pouilly Fumé. Henri Bouregeois. Loire. France.	11	58.50	Manchego	11
2015	Bianco Rovere. Brivio Vini. Tessin. Schweiz.	10.50	55	Serranoschinken	12
				Chorizo	12
				Edelsalami	12
2014	Domingo Vicente Catena. Malbec. Bodega Catena Zapata. Mendoza. Argentinien.	9	44		
n.v.	Champagner. Pol Roger Brut Réserve. Epernay. Frankreich.	18	69.80	Apéro 20/20 (ab 2 Personen)	18

TASTE EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN

Pol Roger Champagner brut.
Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier.

2015. Riesling W
Markus Molitor.
Mosel - Saar - Ruwer. Deutschland

2016. Grüner Veltliner Federspiel.
Loibner Ried Kreutles.
Weingut Knoll. Österreich.

2014. Blindfold.
Rousanne. Chardonnay. Viognier.
Prisoner Wine Company. Kalifornien. USA.

2014. Machete.
Petite Sirah. Syrah. Grenache
Orin Swift Cellars. Kalifornien. USA.

2012. Pintia. Tempranillo.
Bodegas y Vinedos Pintia.
Toro. Spanien.

2011. Château d'Arche.
Sémillon. Sauvignon Blanc. Muscadelle.
Sauternes. Frankreich.

Starting 5.
Gänseleber. Tatar. Cannoli. Tuna. Kalb.
Goose liver. Tatar. Cannoli. Tuna. Veal..

Carbonara 20/20.
Im Ei serviert.
Served in an egg.

Blauer Hummer.
Mais. Estragon. Safran.
Blue lobster. Corn. Tarragon. Saffron.

Steinbutt.
Minestrone. Bohnen. Basilikum.
Turbot. Minestrone. Beans. Basil.

Bierschwein.
48h. Süsskartoffel. Backpflaume.
Beer pork. 48h. Sweet potato. Baked plum.

Lamm.
Knochenmarkkruste. Artischocke. Rotweinzwiebel.
Lamb. Bone marrow crust. Artichoke. Red wine onion.

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.

WEIN

VORSPEISEN UND SUPPEN

		10 cl	75 cl			
2013	Pouilly Fumé La Demoiselle. Sauvignon Blanc. Henri Bourgeois. Loire. Frankreich.	11	58.50		Artischocke. Steinpilz. Ziegenkäse. Zitrone. <i>Artichoke. Porcino. Goat cheese. Lemon.</i>	25
2014	Riesling Pur! Gut Hermannsberg. Nahe. Deutschland.	10.50	52.50		Tuna. Leicht gebraten. Senfeis. Apfel. Gurke. <i>Tuna. Lightly fried. Mustard ice-cream. Apple. Cucumber.</i>	26
2014	Gewürztraminer Classic. Familie Hugel. Elsass. Frankreich.	9	44.50		Gänseleber Allerlei. Süsskartoffel. Portwein. Brioche. <i>All sorts of goose liver. Sweet potato. Port wine. Brioche.</i>	29
2014	Blindfold. Roussanne. Chardonnay. Viognier. Grenache Blanc. Marsanne. Chenin Blanc. The Prisoner Wine Company. Kalifornien. USA.	12.50	53		Brunnenkressesüppchen. Makkaroni. Gebackener Kalbskopf. <i>Watercress soup. Macaroni. Baked calf head.</i>	19
MÖVENPICK CLASSICS						
2014	Blaufränkisch Jois. Erich Scheiblhofer. Burgenland. Österreich.	12	58		Beef Tatar vom Rinderhüftsteak. Kartoffelrösti. Zwiebeln. Kapern. <i>Tatar of beef steak. Hash brown. Onion. Capers.</i>	39
2014	Pinot Noir Barrique. Familie Adank. Graubünden. Schweiz.	13	63		Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet im Butterrösti. Kleines Gemüse. Calvados. <i>Sliced filet of veal „Zurich style“ inside a hash brown. Vegetables. Calvados.</i>	52

WEIN

HAUPTGÄNGE

		10 cl	75 cl		
2016	Weinbau Manfred Meier. Sauvignon Blanc. Graubünden	10	52.50	Languste. Topinambur. Wilder Brokkoli. Raz el Hanout. <i>Crayfish. Jerusalem Artichoke. Broccoli rabe. Raz el Hanout.</i>	49
2014	Chardonnay Barrique. Chai du Baron. Valais du Rhône. Wallis. Schweiz.	11	54	Steinbutt. Minestrone. Bohnen. Basilikum. <i>Turbot. Minestrone. Beans. Basil.</i>	52
2006	Alenza Gran Reserva. Tempranillo. Condado de Haza. A. Fernández. Grupo Pesquera. Ribera del Duero. Spanien.	15	76	Bauchfleisch vom Bierschwein. 48h. Süßkartoffel. Backpflaume. Schnittlauch. <i>Belly of beer pork. 48h. Sweet potato. Baked plum. Chive.</i>	48
2009	Château de Pressac. Merlot. Cabernet Franc. Cab. Sauvignon. Carmenère. Malbec. St. Emillion. Bordeaux. Frankreich.	12	59	US Rinderfilet. Gänseleber. Rotweinzwiebel. Artischocke. <i>US Filet of beef. Goose liver. Red wine onion. Artichoke.</i>	59

WEIN

DESSERT

2010	Tokaji Aszú 3 Puttonyos. Tokaj-Oremus. Grupo Vega Sicilia. Ungarn.	10 cl	11	Kürbis. Orange. Vanille. Biskuit. <i>Pumpkin. Orange. Vanilla. Biscuit.</i>	16
2013	Scheurebe. Trockenbeerauslese No. 5. Kracher. Burgenland. Österreich.	5 cl	13	Nougat. Joghurt. Haselnuss. Karamell. <i>Nougat. Yogurt. Hazelnut. Caramel.</i>	16
2002	Sauvignon Blanc. Late Harvest. Botrytis. Mondavi. Napa Valley. USA.	10 cl	19	Schweizer Käsevariation. Knäckebrot. Früchte. Nüsse. Feigensenf. <i>Selection of swiss cheese. Crisp bread. Fruits. Nuts. Fig mustard.</i>	21