

## Ihr Apero in der Mövenpick Weinbar

---



### Kleine Häppli

---

Pimentos de Padrón mit Meersalz 100g <i>Pimentos de Padrón with sea salt</i>	CHF 13.00
Rindshackbällchen mit Chimichurri 100g <i>Meatballs with chimichurri sauce</i>	CHF 13.00
Glas knusprige Grissinis <i>Glass of crispy Grissinis</i>	CHF 6.00

### Hausgemachte Flammkuchen

---

<b>Flammkuchen «Elsässer Art»</b> mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche <i>Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream</i>	CHF 23.50
<b>Flammkuchen «Norden»</b> mit hausgebeiztem Lachs und Kräutern <i>Tarte flambée „North“ with pickled salmon and herbs</i>	CHF 23.50
<b>Flammkuchen «Süden»</b> mit Rucola, Serranoschinken und getrockneten Tomaten <i>Tarte flambée „South“ with rocket salad, Serrano ham and dried tomatoes</i>	CHF 24.50
<b>Flammkuchen «Saison»</b> vegetarisch, mit Gemüse der Saison <i>Tarte flambée „Season“ vegetarian, with seasonal vegetables</i>	CHF 22.50

---

Für Fragen stehe wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Änderungen vorbehalten. Es gelten ausschliesslich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Mövenpick Schweiz AG

## Apero Plättli

---

**Apéro „Vegetarisch“:** Tomaten, Parmesan und Oliven mit Fenchelsamen CHF 23.00  
*Appetizer with marinated tomatoes, Parmesan, olives with seeds of fennel*

**Apéro „Carne Mista“:** Chorizo, Felino Salami, Serranoschinken CHF 27.00  
*Appetizer with Chorizo, Felino Salami and Serrano ham*

**Schwiizer Plättli:** Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Kräuterspeck, CHF 32.00  
Salami Felino, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer, Sbrinz  
*Swiss platter: cured Swiss ham, bacon, salami and three Swiss cheeses*

**Aperoplättli „Espania“:** Manchego Schafskäse, Chorizo, Serranoschinken CHF 55.00  
Grüne Oliven, eingelegte Tomaten, Pimentos de Padrón mit Meersalz,  
Datteln im Speckmantel, Rindshackbällchen mit Chimichurri  
*Platter „Espania“: Manchego cheese, Chorizo, Serrano ham, green olives, Pimentos, dates in bacon, marinated tomatoes, beef meatballs with Chimichurri*

**Aperoplättli „Italia“:** Parmigiano, Salami Fellino, Mozzarella & Tomate, CHF 55.00  
eingelegte Artischocken, Oliven mit Fenchelsaat, Gamberetti peperoncino,  
knusprige Grissini, gebratene Salsiccia, Rindshackbällchen mit Balsamico Champignons  
*Platter „Italia“: Parmigiano, Salami Fellino, Mozzarella & tomato, olives with fennel, artichokes with garlic, crispy Grissinis, beef meatballs with Balsamico mushrooms, fried Salsiccia, spicy prawns*



---

Für Fragen stehe wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Änderungen vorbehalten. Es gelten ausschliesslich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Mövenpick Schweiz AG

**Ihr grosser Apero ab 12 Personen für CHF 42.00 pro Person**

---

Dreierlei Antipasti: eingelegte Tomaten, grosse Oliven und Parmesan & Schwiizerplättli mit Bündner Rohschinken, Salami, Appenzeller Bergkäse und Greyerzer  
*Appetizer with cured Swiss ham, salami, Appenzeller cheese, Greyerzer, Parmesan, marinated tomatoes, olives with seeds of fennel*

Blätterteigküchlein mit Speck und Parmesan  
*Puff pastry with bacon and Parmesan*

Balsamico Champignons mit Thymian  
*Balsamico mushrooms with thyme*

Rindshackbällchen mit Chimichurri  
*Beef meatballs with Chimichurri sauce*

Flammkuchen mit Chorizo, Zwiebel und Crème fraîche  
*Tarte flambée „Chorizo“ with onions and sour cream*

Basilikumrisotto mit Riesengarnele  
*Basil Risotto & prawn*



---

Für Fragen stehe wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Änderungen vorbehalten. Es gelten ausschliesslich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Mövenpick Schweiz AG

Mövenpick Wein-Bar und 20/20 Restaurant | Nüscherstrasse 1 | CH-8001 Zürich  
Phone +41 44 211 91 39 | Fax +41 44 211 91 40 | [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com) |

## Apero Riche ab 20 Personen für CHF 64 pro Person

---

Wir servieren Ihren Apero zum Teil auf Platten direkt auf die Tische, zum Teil als Flying Dinner

Dreierlei Antipasti: eingelegte Tomaten, grosse Oliven und Parmesan & Schwiizerplättli mit Bündner Rohschinken, Salami, Appenzeller Bergkäse und Greyerzer  
*Appetizer with cured Swiss ham, salami, Appenzeller cheese, Greyerzer, Parmesan, marinated tomatoes, olives with seeds of fennel*

\*\*\*

Blätterteigküchlein mit Speck und Parmesan  
*Puff pastry with bacon and Parmesan*

\*\*\*

Roastbeef, kalt serviert mit Remouladensauce  
*Roastbeef served cold with tartar sauce*

\*\*\*

Honigmelone mit Rohschinken  
*Honeydew melon & ham*

\*\*\*

Chicken Satay & Frühlingsrollen mit Chillisauce  
*Chicken satay and springrolls with chillisauce*

\*\*\*

Pimentos de Padrón mit Meersalz  
*Pimentos de Padrón with sea salt*

\*\*\*

Rindshackbällchen mit Chimichurri  
*Beef meatballs with chimichurri sauce*

\*\*\*

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck & Zwiebeln  
*Tarte flambée with onions, bacon and sour cream*

Zweierlei Hauptgang:

Basilikumrisotto mit Garnele  
*Basil Risotto with prawn*

&

Pouletgeschnetztes mit gebratenen Pilzen auf Kräuter-Kartoffelstock.  
*Chicken with mushrooms on mashed potatoes*

Zitronentarte  
*Lemon Pie*

---

Für Fragen stehe wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Änderungen vorbehalten. Es gelten ausschliesslich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Mövenpick Schweiz AG

## Aperos inklusive Weindegustation ab 8 Personen

---

Lassen Sie sich überraschen!

### „Sparkling“ CHF 69 pro Person

Aperoplättli: Grüne Oliven mit Fenchelsaat, marinierte Tomaten, Parmesan, Salami Felino, Datteln im Speckmantel, Balsamico Champignons  
4 Schaumweine der Welt à 1dl oder 3 Champagner à 1dl

### „Espania“ CHF 69 pro Person

Spanisches Aperoplättli: Manchego Schafskäse, Chorizo, Grüne Oliven, marinierte Tomaten, Pimentos de Padrón mit Meersalz, Datteln im Speckmantel  
1 Schaumwein oder 1 Weisswein | 3 Rotweine à 1dl

### „Italia“ CHF 69 pro Person

Italienisches Aperoplättli: Parmigiano, Salami Felino, marinierte Tomaten, Oliven mit Fenchelsaat, eingelegte Artischocken mit Knoblauch, gebratene Salsiccia  
1 Schaumwein oder 1 Weisswein | 3 Rotweine à 1dl

### „Schweiz“ CHF 69 pro Person

Schwiizerplättli: Kräuterspeck, Bündnerfleisch, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer, Sbrinz, Blätterteigküchlein mit Speck und Käse  
1 Schaumwein oder 1 Weisswein | 3 Rotweine à 1dl

*Aperos & wine tasting with a min. of 12 people: „Spain“, „Italia“, „Swiss“ or „Sparkling“ for CHF 69 per person includes: 1 white wine or sparkling wine, 3 red wines (1dl) and appetizers*

## Geführte Degustationen ab 12 Personen CHF 115 pro Person

---

Unser Sommelier ist an diesem Abend ausschliesslich für Sie da und begleitet Sie durch die Weine  
In der Weinbar stehend oder im Restaurant 20/20 gesetzt

„Herkunft“ 1 Region | 2 Weissweine | 3 Rotweine  
ab CHF 115 pro Person inkl. passender Häppli und Wasser

„Wine Battle“ Neue Welt vs. Alte Welt | 2 Weissweine | 6 Rotweine  
ab CHF 135 pro Person inkl. passender Häppli und Wasser  
Wir vergleichen je Runde 2 Weine derselben Rebsorte aber unterschiedlicher Herkunft miteinander.

„Vintage“ 5 Rotweine älterer Jahrgänge  
ab CHF 115 pro Person inkl. passender Häppli und Wasser

Haben Sie andere Ideen oder Wünsche zu Ihrer Degustation? Schreiben Sie uns an!  
Gerne stellen wir Ihnen auch ein Angebot für ein mehrgängiges Wine & Dine zusammen.

**Guided tastings including wine, water & snacks with a min. of 12 people, can be held seated in the restaurant 20/20 or in the wine bar as a standing tasting at our high tables**

„Heritage“ includes 2 white wines & 3 red wines starting at CHF 115 per person

„Wine Battle“ New world vs. old world compares 2 white wines and 6 red wines starting at CHF 135 per person

„Vintage“ includes 5 red wines, older vintages starting at CHF 115 per person

Für Fragen stehe wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Änderungen vorbehalten. Es gelten ausschliesslich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Mövenpick Schweiz AG

### Getränke

Arkina (ohne Kohlensäure) / Rhäzünser (mit Kohlensäure)	80 cl	CHF 8.50
Feldschlösschen: Hopfenperle/alkoholfrei	33 cl	CHF 7.00
Softgetränke	33 cl	CHF 5.50
Kaffee crème / Espresso		CHF 4.90

### Unsere Weinempfehlungen –gerne schicken wir Ihnen unsere komplette Weinkarte

#### Empfangsdrinks

#### Schaumwein 0.75l

N.V.	Champagne Brut Réserve, Pol Roger	CHF 69.80
N.V.	Prosecco Superiore Extra Dry, Contarini, Italien	CHF 39.80
N.V.	Compleo Secco, Staatskellerei Zürich	CHF 38.90
N.V.	Crémant Trésor Rosé Brut, Bouvet, Loire, Frankreich	CHF 45.50

#### Weisswein 0.75l

2016	Pankraz Sauvignon Blanc, Staatskellerei Zürich, CH	CHF 39.80
2015	Arneis Roero, Le Madri, Michele Chiarlo, Piemonte, Italien	CHF 38.90
2015	Riesling Fuder 13, Van Volxem, Saar, Deutschland	CHF 42.50
2016	Sancerre AOC Grande Réserve, Henri Bourgeois, Loire, Frankreich	CHF 49.80
2016	Baigorri Blanco, Rioja, Spanien	CHF 44.00
2015	Chardonnay Stony Terrace, Rutherford Wine, Napa Valley	CHF 44.00

#### Weisswein 0.75l

2015	Château des Bormettes Rosé, Côtes de Provence, Frankreich	CHF 42.00
------	-----------------------------------------------------------	-----------

#### Rotweine 0.75l

2014	Pinot Noir Vieux Salquenen, Gregor Kuonen, Wallis	CHF 39.00
2013	Blaufränkisch The Butcher, Johann Schwarz, Burgenland, Österreich	CHF 49.80
2010	G Acte 2 Bordeaux supérieur AOC, Frankreich	CHF 62.00
2015	Valpolicella Ripasso, Corte Giara by Allegrini, Venetien, Italien	CHF 38.50
2015	Lucente La Vite, Toscana, Italien <i>Merlot, Sangiovese</i>	CHF 51.00
2009	Dehesa La Granja Selección Especial, A. Fernández, Castilla y León, ES <i>Tempranillo</i>	CHF 45.00
2014	Els Pics, Bodegas Mas Alta, Priorat, Spanien <i>Grenache Noir, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	CHF 43.00
2015	Malbec Catena Viñas, Catena Zapata, Mendoza, Argentinien	CHF 39.80
2013	Merlot Napa Valley, Robert Mondavi Winery, Napa Valley	CHF 59.00
2014	Zinfandel Ghost Pines, Louis M.Martini Winery, Sonoma, USA	CHF 41.80
2013	Cabernet Sauvignon Backbone, Motto Wines, California	CHF 44.00

Für Fragen stehe wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Änderungen vorbehalten. Es gelten ausschliesslich die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Mövenpick Schweiz AG