

# 20/20

BY MÖVENPICK WEIN

## RESTAURANT

### WEIN DES JAHRES

#### Ein stimmiger Malbec

2015 Malbec Catena Viñas  
100 % Malbec

10cl CHF 8

### BUSINESS LUNCH

#### Unser Küchenchef, David Klocksın, empfiehlt

2 - Gang Menü

CHF 45

2 - Gang Menü inkl. Mineralwasser und Kaffee

CHF 55

### KLEINE WEINKARTE

2015 Verdejo Rueda DO. Bodegas Val de Vid.

10 cl CHF 8

2016 Domaine La Colombe. Pinot Gris. Waadt.

10 cl CHF 9

2013 Goru 38 Barrels. Ego Bodegas. Jumilla.

10 cl CHF 9

2011 Château Montlisse Grand Cru St - Emilion.

10 cl CHF 12

## MITTAGSKARTE

### VORSPEISE UND SUPPE

Blattsalat oder gemischter Salat mit italienischem oder franz. Dressing.  
*Green salad or mixed salad with italian or french dressing.* CHF 14/18

Spargelcremesüppchen mit Spargelspitzen.  
*Asparaguscremesoup with asparagus tips.* CHF 18

Tuna Tataki. Avocado. Soja - Limonenvinaigrette.  
*Tuna Tataki. Avocado. Soy - Limevinaigrette.* CHF 22

Quinoasalat mit hauchdünnem Kalbsfleisch.  
*Quinoasalad with thin sliced veal.* CHF 19

Bio Rauchlachs aus Irland. Honig - Dill Vinaigrette. Brioche Toast.  
*Organic smoked salmon from Ireland. Honey - Dill Vinaigrette. Brioche.* CHF 24

### HAUPTGANG

Tatar vom Schweizer Rind. Rote Zwiebeln. Kapern. Cornichon.  
*Tatar of swiss beef. Red onions. Capers. Pickels.* CHF 38

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb. Butterrösti.  
*Sliced veal „Zurich style“. Hash brown.* CHF 46

Geschmorte Kalbsbäckchen. Kartoffelstock. Röstzwiebeln.  
*Braised cheeks of veal. Mashed potatoes. Roasted onions.* CHF 46

Angus Rinderfilet mit Ofengemüse und Brätler.  
*Filet of Angus beef with oven vegetables and fried potatoes.* CHF 56

Tunasteak mit Trofiepasta und Basilikumpesto.  
*Tunasteak with Trofiepasta and Basilikumpesto.* CHF 42

Fisch des Tages. (wird jeden morgen frisch geliefert)  
*Catch of the day. (delivered every morning)* CHF 44

Rigatoni mit Tomatensauce, gebackene Aubergine und gereiftem Ricotta.  
*Rigatoni with tomatosauce, backed eggplant and aged ricotta cheese.* CHF 28

### DESSERT

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanille Glacé. CHF 16

Crème Brûlée. CHF 14