

20/20

BY MÖVENPICK WEIN

RESTAURANT

WEIN DES JAHRES

Eleganz bis zum letzten Schluck

2015 Compleo Cuvée Noire 10cl CHF 8
Pinot Noir. Cornalin. Gamaret.

BUSINESS LUNCH

Unser Küchenchef, David Klocksin, empfiehlt

2 - Gang Menü CHF 45

2 - Gang Menü inkl. Mineralwasser und Kaffee CHF 55

KLEINE WEINKARTE

2016 ÉO Blanc. Chardonnay. Staatskellerei Zürich. 10 cl CHF 9.50

2015 Grüner Veltliner. Smaragd. Roman Jäger. Wachau. 10 cl CHF 11

2014 The Pundit. Syrah. Tenet Wines. Columbia Valley. 10 cl CHF 11

2000 Dehesa 14. Tempranillo. Grupo Pesquera. Spanien. 10 cl CHF 15

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / All prices are in Swiss Francs (CHF) including 8% Tax

MITTAGSKARTE

VORSPEISE UND SUPPE

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

Kürbiscremesüppchen mit Taleggiobällchen. CHF 16
Pumpkin cream soup with Taleggio balls.

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan. CHF 29
Carpaccio of beef with rocket salad and parmesan.

Avocadosalat mit Rauchlachs und Briochetoast. CHF 26
Avocado salad with smoked salmon and Briochetoast.

HAUPTGANG

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

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

Bäckchen vom Wagyu Rind mit Kartoffelstock und Röstzwiebeln. CHF 48
Cheeks of Wagyu beef with mashed potatoes and roasted onions.

Salsiccia mit Kartoffelgnocchi und Kürbis. CHF 32
Salsiccia with potato gnocchi and pumpkin.

Tunasteak mit Trofiepastasauce und Basilikumpesto. CHF 42
Tunasteak with Trofiepasta and Basilpesto.

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

Überbackene Makkaronis mit Ricotta - Spinatfüllung. CHF 28
Baked macaroni filled with ricotta - cheese and spinach.

DESSERT

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanille Glacé. CHF 16

Crème Brûlée. CHF 14