

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 pikanter Tomatensauce 100g <i>Meatballs with spicy tomato sauce</i>	CHF 13.00
Crostini-Chips mit Dips: Hüttenkäse, Olivenpaste & Tomatensalsa <i>Crostini bread chips with cottage cheese, olive paste and tomato salsa</i>	CHF 15.00
Mezze Auswahl (Hummus, Cous-Cous, Muhamara) serviert mit Pita-Brot <i>Mezze platter (Hummus, Cous Cous, Muhamara) served with pita bread</i>	CHF 16.00
Glas knusprige Grissinis <i>Glass of crispy Grissini</i>	CHF 6.00

Hausgemachte Flammkuchen

Flammkuchen «Elsässer Art» mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche <i>Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream</i>	CHF 23.50
Flammkuchen «Norden» mit hausgebeiztem Lachs und Kräutern <i>Tarte flambée „North“ with pickled salmon and herbs</i>	CHF 23.50
Flammkuchen «Vegi» mit Schafskäse, Honig und Röstzwiebeln <i>Tarte flambée with sheep's milk cheese, honey and roasted onions</i>	CHF 23.50

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

Buntes Aperoplättli: Grüne Oliven , eingelegte Tomaten, Parmesan, Pimientos de Padrón mit Meersalz, Schweizer Salami, knusprige Grissinis & Hummus
CHF 55.00
*Mixed platter: Olives, tomatoes, pimientos de Padron with seasalt, Parmesan, Swiss Salami
crispy Grissini & Hummus*

Schwiizer Plättli CHF 32.00
Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami
Kräuterspeck, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer, Sbrinz
Swiss platter: Swiss ham, bacon, Salami and three Swiss cheeses



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 |

Ihr Apero „around the world“ ab 12 Personen für CHF 42.00 pro Person

Schwiizer Plättli

Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami,
Kräuterspeck, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer, Sbrinz
Swiss platter: Swiss ham, bacon, Salami and three Swiss cheeses

Mezze Auswahl (Hummus, Cous-Cous, Muhamara) serviert mit Pita-Brot

Mezze platter (Hummus, Cous Cous, Muhamara) served with pita bread

Pimentos de Padrón mit Meersalz

Pimentos de Padrón with sea salt

Rindshackbällchen mit pikanter Tomatensauce

Beef meatballs with spicy tomato sauce

Flammkuchen «Elsässer Art»

mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche

Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream

Kürbisrisotto mit gebratener Crevette

Pumpkin Risotto with fried 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

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

Schwiizer Plättli

Bündner Rohschinken, Coppa, Schweizer Salami,
Kräuterspeck, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer, Sbrinz
Swiss platter: Swiss ham, bacon, Salami and three Swiss cheeses

Mezze Auswahl (Hummus, Cous-Cous, Muhamara) serviert mit Pita-Brot

Mezze platter (Hummus, Cous Cous, Muhamara) served with pita bread

Pimentos de Padrón mit Meersalz

Pimentos de Padrón with sea salt

Rindshackbällchen mit pikanter Tomatensauce

Beef meatballs with spicy tomato sauce

Flammkuchen «Elsässer Art»

mit Zwiebeln, Malbuner Kräuterspeck und Crème fraîche

Original tarte flambée with onions, bacon and sour cream

Flammkuchen «Vegi»

mit Schafskäse, Honig und Röstzwiebeln

Tarte flambée with sheep's milk cheese, honey and roasted onions

Kürbisrisotto mit gebratener Crevette

Pumpkin Risotto with fried prawn

Getrübete Tagliarini

Truffled Tagliarini

Maracuja Panna Cotta

Passionfruit Panna Cotta

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

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 eine 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 include wine, water & snacks, 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