

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

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 «Süden» mit Rucola, Serranoschinken und getrockneten Tomaten <i>Tarte flambée „South“ with rocket salad, Serrano ham and dried tomatoes</i>	CHF 24.50
Flammkuchen «Saison» 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, Salami Felino, Appenzeller Bergkäse, Greyerzer, Sbrinz CHF 32.00
Swiss platter: cured Swiss ham, bacon, salami and three Swiss cheeses
- Aperoplättli „Espania“:** Manchego Schafskäse, Chorizo, Serranoschinken Grüne Oliven, eingelegte Tomaten, Pimentos de Padrón mit Meersalz, Datteln im Speckmantel, Rindshackbällchen mit Chimichurri CHF 55.00
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, eingelegte Artischocken, Oliven mit Fenchelsaat, Gamberetti peperoncino, knusprige Grissini, gebratene Salsiccia, Rindshackbällchen mit Balsamico Champignons CHF 55.00
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

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

Gemischtes Mövenpick-Glacé

Mixed mövenpick ice cream

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 |

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, Pimientos 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 74.80
N.V.	Prosecco Superiore Extra Dry, Contarini, Italien	CHF 43.90
N.V.	Compleo Secco, Staatskellerei Zürich	CHF 43.90
N.V.	Crémant Trésor Rosé Brut, Bouvet, Loire, Frankreich	CHF 50.50

Weisswein 0.75l

2016	Pankraz Sauvignon Blanc, Staatskellerei Zürich, CH	CHF 44.80
2015	Arneis Roero, Le Madri, Michele Chiarlo, Piemonte, Italien	CHF 43.90
2015	Riesling Fuder 13, Van Volxem, Saar, Deutschland	CHF 47.50
2016	Sancerre AOC La Vigne Blanche, Henri Bourgeois, Loire, Frankreich	CHF
2016	Baigorri Blanco, Rioja, Spanien	CHF 49.00
2015	Chardonnay Stony Terrace, Rutherford Wine, Napa Valley	CHF 49.00

Weisswein 0.75l

2015	Château des Bormettes Rosé, Côtes de Provence, Frankreich	CHF 48.50
------	---	-----------

Rotweine 0.75l

2014	Pinot Noir Vieux Salquenen, Gregor Kuonen, Wallis	CHF 44.00
2013	Blaufränkisch The Butcher, Johann Schwarz, Burgenland, Österreich	CHF 54.80
2010	G Acte 2 Bordeaux supérieur AOC, Frankreich	CHF 67.00
2015	Valpolicella Ripasso, Corte Giara by Allegrini, Venetien, Italien	CHF 43.50
2015	Lucente La Vite, Toscana, Italien <i>Merlot, Sangiovese</i>	CHF 54.90
2009	Dehesa La Granja Selección Especial, A. Fernández, Castilla y León, ES <i>Tempranillo</i>	CHF 50.00
2014	Els Pics, Bodegas Mas Alta, Priorat, Spanien <i>Grenache Noir, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	CHF 48.00
2015	Malbec Catena Viñas, Catena Zapata, Mendoza, Argentinien	CHF 44.80
2013	Merlot Napa Valley, Robert Mondavi Winery, Napa Valley	CHF 64.00
2014	Zinfandel Ghost Pines, Louis M.Martini Winery, Sonoma, USA	CHF 46.80
2013	Cabernet Sauvignon Backbone, Motto Wines, California	CHF 49.00

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