

20/20

BY MÖVENPICK WEIN

RESTAURANT

Wer reist, genießt. Doch lässt es der Alltag nicht immer zu, sich auf Reisen zu begeben. Ueli Prager hat dies schon früh erkannt. Mit der Eröffnung des ersten Mövenpick Restaurants und eines Weinkellers für Privatkunden setzte er schon 1948 einen Meilenstein in der Schweizer Gastronomie, indem er die Welt in Form von Gaumenfreuden in die Schweiz brachte.

Heute erleben unsere Kunden in den 25 Mövenpick Weinkellern in der Schweiz tagtäglich die Vielfalt der Weinkultur. Unsere Weine entführen Sie in die Welt des Genusses.

David Klocksin
Küchenchef

Markus Rösch
Chef de Service

TASTE EXPERIENCE

BY

DAVID KLOCKSIN AND TEAM

PROLOG

Carbonara im Ei
Landes Gänseleber. Roter Portwein
Taschenkrebs. Wassermelone. Yuzu. Sesam
Luzerner Bierschwein. Gillardeau Auster. Kimchi

2018 BIANCO ROVERE

Brivio-Gialdi. Tessin. Schweiz

SHERRY AMONTILLADO DRY

Los Arcos. Emilio Lustau. Andalusien. Spanien

2016 FIXIN AOC

Frédéric Magnien. Burgund. Frankreich

2013 RUBESCO VIGNA MONTICCHIO

Cantine Giorgio Lungarotti. Umbrien. Italien

2015 CABERNET SAUVIGNON

Abadia Retuerta. Castilla y Leon. Spanien

2018 RIESLING SPÄTLESE

Markus Molitor. Mosel. Deutschland

2016 EL SEQUE DULCE

Monastrell. Grupo Artadi. Alicante. Spanien

SCHWEIZER LACHS „CEVICHE LIGHT“

Süsskartoffel. Koriander. Chili. Gurke

JAPANISCHES WAGYU A5

Rande süss-sauer. Eigener Tee. Geraücherte Crème Fraîche

TRISTAN LANGUSTE & SCHWEIZER POULET

Karotte. Ingwer. Basmati-Reis. Grünes Curry

SCHWEIZER WEIDELAMM

Karamalisierte Zwiebel. Spitzpaprika. Schwarzer Knoblauch.
Olive

SIMMENTALER KALB GEBRATEN & GEPÖKELT

Erbsen. Sellerie. Lardo. Eierschwämmli

JERSEY BLUE CREME

Baumnuss. Sherry. Rosmarin

SCHOKOLADE & HIMBEERE

Kaffir. Buttermilch

SÜSSER ABSCHLUSS

Menü komplett pro Person Bis 20:00 Uhr bestellbar	CHF 175	Weinbegleitung	CHF 125
Verkürztes Menü pro Person Bis 20:30 Uhr bestellbar	CHF 135	Weinbegleitung	CHF 75
<i>Zur Wahl: Lachs oder Wagyu / Languste oder Kalb / Käse oder Dessert.</i>			
<i>Mit Lamm - Aufpreis CHF 20</i>			

TASTE EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

PROLOG

Carbonara im Ei
Avocado. Yuzu. Sesam. Randen-Cannoli süss-sauer
Schwarzer Reiscracker. Kimchi. Eigelbcreme

SÜSSKARTOFFEL

Gepickelte Gurke. Gurkensorbet.
Koriander. Geräucherte Crème Fraîche

BLUMENKOHL ⁵

Grünes Curry. Karotte-Ingwer. Getrocknete Weintraube

SCHOKOLADE UND HIMBEERE

Kaffir & Buttermilch

SÜSSER ABSCHLUSS

2018 BIANCO ROVERE

Brivio-Gialdi. Tessin. Schweiz

2016 FIXIN AOC

Frédéric Magnien. Burgund. Frankreich

2016 EL SEQUE DULCE

Monastrell. Grupo Artadi. Alicante. Spanien

Verkürztes Menü pro Person
Bis 20:30 Uhr bestellbar

CHF 135

Weinbegleitung

CHF 65

Zusatzgang: Steinpilz. Fenchel. Mirabella-Pflaume. Fol Epi

CHF 20

A LA CARTE

STARTERS

SCHWEIZER LACHS „CEVICHE LIGHT“

Süsskartoffel. Koriander. Chili. Gurke

35

JAPANISCHES WAGYU A5

Rote Beete süss-sauer. Eigener Tee. Geraücherte Crème Fraîche

45

MAIN COURSES

TRISTAN LANGUSTE & SCHWEIZER POULET

Karotte. Ingwer. Basmati-Reis. Grünes Curry

65

WEIDELAMM

Karamelierte Zwiebel. Spitzpaprika. Schwarzer Knoblauch. Olive

65

SIMMENTALER KALB GEBRATEN & GEPÖKELT

Erbsen. Sellerie. Lardo

65

DESSERT & CHEESE

JERSEY BLUE CREME

Baumnuss. Sherry. Rosmarin

25

SCHOKOLADE & HIMBEERE

Kaffir. Buttermilch

25

MÖVENPICK CLASSICS

GESCHMORTE KALBSHAXE

SAFRAN RISOTTO. RÖSTZWIEBELN

65

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM SIMMENTALER KALBSFILET

BUTTERRÖSTI. GEMÜSE & CALVADOS.

65

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN & VANILLE GLACÉ

25

Deklaration:

Kalb:

Gänseleber:

Taschenkrebs:

Schweiz

Frankeich

Schottland

Austern: Frankreich

Lardo: Schweiz