

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 19 Mövenpick Weinkellern in der Schweiz tagtäglich die Vielfalt der Weinkultur. Unsere Weine entführen Sie in die Welt des Genusses.

David Klocksin
Küchenchef

Michel Bucheli
Gastgeber

TASTE THE EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

POL ROGER BRUT RÉSERVE
Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier.
Frankreich.

2017 PETIT ARVINE HURLEVENT
Valais AOC. Les Fils de Charles Favre SA. Schweiz.

2008 NIEDERMENNINGER HERRENBERG
Riesling Spätlese. Markus Molitor. Deutschland.

2015 CLOS HENRI
Sauvignon Blanc. Henri Bourgeois. Neuseeland.

2015 CATENA ALTA
Chardonnay. Bodega Catena Zapata. Argentinien.

2016 THORN
Merlot. Malbec. Syrah. The Prisoner Wine Company. USA.

2010 MONTECASTRO RESERVA
Tempranillo. Bodegas Montecastro. Spanien.

2012 LBV UNFILTERED PORT
Quinta do Noval. Portugal.

PORTONIC
Weisser Portwein & Tonic Water.

KAFFEE & TEE

PROLOG
Cornet vom Dierendonck Rind. Rauchsalz & Oona Kaviar.
Hamachi. Grüne Austerncreme & Gurke.
Kürbis - Cannoli. Ingwer & Kerbel.
Bohnenminestrone. Basilikum & Sbrinz.

GEMÜSE 20 - VERSION 2.0
Fermentiert. Basilikum & Marmor.

LANDES GÄNSELEBER
Erdnuss. Quitte & Granny Smith Apfel.

STEINPILZ & ARTISCHOCKE
Ricotta. Brunnenkresse & Zitrone.

SAINT PIERRE AUS DER BRETAGNE
Hummer - Nage. Ingwer & Rüeblen.

DRY AGED APPENZELLER ENTENBRUST
Von der Holzkohle. Topinambour & Trüffel.

ENTRECÔTE VOM US WAGYU
Knochenmarkkruste. Kürbis. Sellerie & Schnittlauch.

GESCHMOLZENER VACHERIN
Kartoffel. Cornichon & Senf.

SCHOKOLADE & BANANE
Karamell. Espresso und Passionsfrucht.

SÜSSER ABSCHLUSS

9 - Gänge Menü pro Person Bis 20:00 Uhr bestellbar Wir servieren Ihnen das komplette Menü	CHF 150	Weinbegleitung. Wasser. Kaffee. CHF 99
7 - Gänge Menü pro Person Bis 20:30 Uhr bestellbar Zur Wahl: Steinpilz oder Gänseleber Käse oder Dessert	CHF 130	Weinbegleitung. Wasser. Kaffee. CHF 69
5 - Gänge Menü pro Person Bis 21:00 Uhr bestellbar Zur Wahl: Steinpilz oder Gänseleber Saint - Pierre oder Wagyu Käse oder Dessert	CHF 110	Weinbegleitung. Wasser. Kaffee. CHF 49

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet.

TASTE THE VEGETARIAN EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

POL ROGER BRUT RÉSERVE
Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier.
Frankreich.

PROLOG
Cornet mit Gemüsetatar.
Reiscracker mit gepickelter Gurke.
Kürbis - Cannoli. Ingwer & Kerbel.
Bohnenminestrone. Basilikum & Sbrinz.

2017 PETIT ARVINE HURLEVENT
Valais AOC. Les Fils de Charles Favre SA. Schweiz.

GEMÜSE 20 - VERSION 2.0
Fermentiert. Basilikum & Marmor.

2015 CLOS HENRI
Sauvignon Blanc. Henri Bourgeois. Neuseeland.

STEINPILZ & ARTISCHOCKE
Ricotta. Brunnenkresse & Zitrone.

2010 MONTECASTRO RESERVA
Tempranillo. Bodegas Montecastro. Spanien.

TAGLIATELLE
Trüffel & Sellerie.

2012 LBV UNFILTERED PORT
Quinta do Noval. Portugal.

SCHOKOLADE & BANANE
Karamell. Espresso und Passionsfrucht.

KAFFEE & TEE

SÜSSER ABSCHLUSS

5 - Gänge Menü pro Person
Bis 21:00 Uhr bestellbar

CHF 110

Weinbegleitung, Wasser, Kaffee. CHF 49

MÖVENPICK CLASSICS

WINTERSALAT. GEBRATENER KÜRBIS. BAUMNÜSSE & GRANATAPFEL.

22/29

AVOCADOSALAT. RÜEBLI. JUNGLAUCH & KRÄUTER.

18

ENTENLEBER. FEIGEN & BRIOCHE.

26

KÜRBISCREMESÜPPCHEN. KERNE & ÖL.

18

BEEF TATAR VOM SCHWEIZER RINDERHUFTSTEAK. KAPERN. ZWIEBELN & BRIOCHE TOAST.

32/38

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM SCHWEIZER KALBSNIERSTÜCK. BUTTERRÖSTI. GEMÜSE & CALVADOS.

46

REHPFEFFER. ROTKRAUT & BRIOCHEKNÖDEL.

44

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN. KARTOFFELSTOCK & RÖSTZWIEBELN.

46

SAINT PIERRE AUS DER BRETAGNE. STEINPILZ. SELLERIE & PETERSILIE.

48

STEINPILZRISOTTO.

24/36

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN & VANILLE GLACÉ.

16

CRÈME BRÛLÉE.

14