

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

David Klocksin
Chef

Tim Schüler
Chef de Service

TASTE THE EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

POL ROGER BRUT RÉSERVE

Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier.
Frankreich.

2017 VAL DE VID

Verdejo. Bodegas Val de Vid. Spanien.

2018 ESTATE SERIES

Sauvignon Blanc. Viña Errázuriz. Chile.

2016 KUNG FU GIRL

Riesling. Charles Smith. USA.

2014 POUILLY FUISSE RESERVE

Chardonnay. Canal du Comet. Frankreich.

2015 ARGENTINO

Malbec. Bodega Catena Zapata. Argentinien.

2013 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
Sangiovese. Tenuta di Castelgiocondo. Italien.

2012 LBV UNFILTERED PORT

Quinta do Noval. Portugal.

MAUI BLANC

Ananaswein. Tedeschi Vineyards. Hawaii. USA.

KAFFEE & TEE

PROLOG

Wilde Crevette. Tapiokacracker & Yuzu.
Dierendonck Rind. Rauchaal & Oona Kaviar.
Bohnenminestrone. Basilikum & Sbrinz.
Randen – Cannoli.

GEMÜSE 20 - VERSION 2.0

Fermentiert. Basilikum & Marmor.

HAMACHI

Auster⁴. Gurke & Zitrusfrucht.

LANDES GÄNSELEBER

Erdnusscreme & Quitte.

WILDER STEINBUTT AUS DER BRETAGNE

Spinat. Chorizo. Dill & Olive.

DRY AGED APPENZELLER ENTENBRUST

Von der Holzkohle. Kürbis & Trüffel.

ENTRECÔTE & SHORT RIB VOM US PRIME

Aubergine. Spitzpeperoni & Crème Fraiche

COMTE CREME

Baumnuss. Rosmarin & Sherry.

SCHOKOLADE & BANANE

Karamell. Espresso & Passionsfrucht.

SÜSSER ABSCHLUSS

9 – Gänge Menü pro Person Bis 20:00 Uhr bestellbar <i>Wir servieren Ihnen das komplette Menü.</i>	CHF 160	Weinbegleitung. Wasser. Kaffee.	CHF 99
7 – Gänge Menü pro Person Bis 20:30 Uhr bestellbar <i>Zur Wahl: Gänseleber oder Hamachi / Käse oder Dessert.</i>	CHF 140	Weinbegleitung. Wasser. Kaffee.	CHF 79
5 – Gänge Menü pro Person Bis 21:00 Uhr bestellbar <i>Zur Wahl: Gänseleber oder Hamachi / Steinbutt oder Entrecôte / Käse oder Dessert.</i>	CHF 120	Weinbegleitung. Wasser. Kaffee.	CHF 59

TASTE THE VEGETARIAN EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

POL ROGER BRUT RÉSERVE

Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier.
Frankreich.

PROLOG

Cornet mit Gemüsetatar.
Tapiokacracker mit Avocado.
Bohnenminestrone. Basilikum & Sbrinz.
Randen – Cannoli.

2017 VAL DE VID

Valais AOC. Les Fils de Charles Favre SA.
Schweiz.

GEMÜSE 20 - VERSION 2.0

Fermentiert. Basilikum & Marmor.

2014 POUILLY FUISSE RESERVE

Chardonnay. Canal du Comet. Frankreich.

KRÄUTERSEITLING & ARTISCHOCKE

Ricotta. Brunnenkresse & Zitrone.

2013 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Sangiovese. Tenuta di Castelgiocondo. Italien.

TAGLIATELLE

Trüffel & Sellerie.

MAUI BLANC

Ananaswein. Tedeschi Vineyards. Hawaii. USA.

SCHOKOLADE & BANANE

Karamell. Espresso & Passionsfrucht.

KAFFEE & TEE

SÜSSER ABSCHLUSS

**5 – Gänge Menü pro Person
Bis 21:00 Uhr bestellbar**

CHF 120

Weinbegleitung. Wasser. Kaffee.

CHF 59

A LA CARTE

STARTERS

LANDES GÄNSELEBER. ERDNUSSCREME & QUITTE.

35

HAMACHI. AUSTER³. GURKE & ZITRUSFRUCHT.

35

KRÄUTERSEITLING. ARTISCHOCKE. RICOTTA. BRUNNENKRESSE. ZITRONE.

35

MAIN COURSES

WILDER STEINBUTT AUS DER BRETAGNE. SPINAT. CHORIZO. DILL & OLIVE.

65

ENTRECÔTE & SHORT RIB VOM US PRIME. AUBERGINE & SPITZPEPERONI.

65

DRY AGED APPENZELLER ENTENBRUST. VON DER HOLZKOHLE. KÜRBIS & TRÜFFEL.

75

DESSERT & CHEESE

COMTE CREME. BAUMNUSS. ROSMARIN & SHERRY.

25

SCHOKOLADE & BANANE. KARAMELL. ESPRESSO & PASSIONSFRUCHT.

25

MÖVENPICK CLASSICS

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

32/38

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

58

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN & VANILLE GLACÉ.

18