

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
Chef

Tim Schüler
Chef de Service

TASTE THE EXPERIENCE
BY DAVID KLOCKSIN AND
TEAM

PROLOG

Fermentiertes Gemüse.
Carbonara im Ei serviert.
Cornet. Fenchel. Languste & Curry³.
Tapiokacracker. Engelsgarnele & Sojagurke.

2016 ALBARINO LA COMTESSE

Pazo de Barrantes by Murrieta. Rias Baixas.
Spanien.

GEANGELTER OKTOPUS AUS PORTUGAL

Sardelle. Zitrone & Halbtrocknete Tomate.

2000 CHAMPAGNER BRUT DUVAL LEROY

Grand Cru. Femme de Champagne
Frankreich.

WAGYU A5 AUS KAGOSHIMA

Eigener Tee. Rande. Meringue.
Petersilie & geräucherte Crème Fraîche.

2017 POMMARD 1^{ER} CRU

Les Grands Epenots. Domaine Clos de la
Chapelle (Bio). Burgund. Frankreich.

NORWEGISCHER HEILBUTT & SCHWEIZER POULET

Perigord Trüffel. Blumenkohl. Estragon & Spinat.

2009 MONTESODI

Chianti Rúfina. Marchesi de' Frescobaldi.
Toskana. Italien

SCHWEIZER WEIDELAMM

Knochenmark. Kürbis. Sellerie & Speck Panna Cotta.

KURZE RIPPE US

Aubergine. Zwiebel. Schnittlauch & 1986 Balsamico.

2016 EL SEQUE DULCE

Monastrell. Grupo Artadi. Alicante. Spanien.

GESCHMOLZENER VACHERIN

Senf. Portwein. Getrocknete Trauben & Cornichon.

2018 RIESLING SPÄTLESE

Erdener Prälat. Dr.Hermann. Mosel.
Deutschland.

SCHOKOLADE & BANANE

Vanille & Maracuja.

SÜSSER ABSCHLUSS

Menü komplett pro Person Bis 20:00 Uhr bestellbar	CHF 175	Weinbegleitung. Mineralwasser & Kaffee	CHF 125
Verkürztes Menü pro Person Bis 20:30 Uhr bestellbar	CHF 135	Weinbegleitung. Mineralwasser & Kaffee	CHF 75

*Zur Wahl: Oktopus oder Wagyu / Heilbutt oder Weidelamm / Käse oder Dessert.
Mit Kurze Rippe USA - Aufpreis CHF 20.*

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% Mehrwertsteuer. Jahrgangswechsel und Preisänderungen vorbehalten.

TASTE THE VEGETARIAN EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

PROLOG

Fermentiertes Gemüse.
Carbonara im Ei serviert.
Tapiokacracker. Avocado & Sojagurke.
Süßkartoffel. Tomate & Wilde Kräuter.

2016 ALBARINO LA COMTESSE.

By Murrieta. Pazo de Barrantes. Rias Baixas.
Spanien.

MOZZARELLA³

Tomate. Wassermelone. Basilikum & Edamame.

2017 POMMARD 1^{ER} CRU.

Les Grands Epenots, Domaine Clos de la
Chapelle (Bio). Burgund.

TAGLIATELLE

Perigord Trüffel. Sellerie & gereifter Ricotta.

2018 RIESLING SPÄTLESE.

Erdener Prälat. Dr.Hermann. Mosel.
Deutschland.

SCHOKOLADE & BANANE

Vanille & Maracuja.

SÜSSER ABSCHLUSS

Menü pro Person	CHF 135	Weinbegleitung. Mineralwasser & Kaffee	CHF 75
Bis 20:30 Uhr bestellbar			
Zusatzgang: Artischocke. Waldpilz. Brunnenkresse & Zitrone		CHF 20	

A LA CARTE

STARTERS

WALDPILZE & ARTISCHOCKE. RICOTTA & BRUNNENKRESSE.

35

GEANGELTER OKTOPUS AUS PORTUGAL. SARDELLE. ZITRONE & HALBGETROCKNETE TOMATE.

35

WAGYU A5 AUS KAGOSHIMA. EIGENER TEE. RANDE. MERINGUE & PETERSILIE.

45

MAIN COURSES

NORWEGISCHER HEILBUTT & SCHWEIZER POULET. PERIGORD TRÜFFEL.
BLUMENKOHL. ESTRAGON & SPINAT.

65

SCHWEIZER WEIDELAMM. KNOCHENMARK. KÜRBIS. SELLERIE & SPECK PANNA COTTA.

65

KURZE RIPPE USA. AUBERGINE. ZWIEBEL. SCHNITTLAUCH & 1986 BALSAMICO.

75

DESSERT & CHEESE

GESCHMOLZENER VACHERIN. SENF. PORTWEIN. GETROCKNETE TRAUBEN & CORNICHON.

25

SCHOKOLADE. BANANE. VANILLE & MARACUJA.

25

MÖVENPICK CLASSICS

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN. LEICHT GERÄUCHERTES RISOTTO. RÖSTZWIEBELN.

65

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

65

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN & VANILLE GLACÉ.

18