

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

PROLOG

Tapioka. Languste. Yuzu & Kaviar.
Dierendonck Rind. Rauchaal & rote Zwiebel.
Gänseleber & Portwein.
Wilde Kräuter. Süsskartoffel. & Tomate.

2017 KUMAROD

Zweigelt. Blaufränkisch. Schwarz. Österreich.

SCHWEIZER SPARGEL VON DER HOLZKOHLE

Bio Zitrone. Erdnuss. Honig & Liebstöckel.

2017 VAL DE VID

Verdejo. Rueda DO. Spanien.

GEMÜSE 2020

Fermentiert. Basilikum & Marmor.

2018 ESTATE SERIES

Sauvignon Blanc. Errazuriz. Chile.

KINGFISH

Auster. Gurke⁵ & Zitrusfrucht.

2015 UNFILTERED

Chardonnay. Newton. USA.

WILDER STEINBUTT AUS DER BRETAGNE

Spinat. Chorizo & Olive.

2014 PINTIA

Tempranillo. Grupo Vega Sicilia. Spanien.

BAUCH UND BACKE VOM IBERICO SCHWEIN

Erbse. Morchel & alter Balsamico.

2011 ELECTUS

Valais AOC. Schweiz

SIMMENTALER KALB⁴

Ur – Karotte. Bohnenkraut & geräucherte Creme Fraiche.

2006 CHÂTEAU BEAUCASTEL

Mouvedre. Grenache. Syrah. Perrin. Frankreich.

COMTE CREME

Baumnuss. Rosmarin & Sherry.

2016 EISWEIN

Silvaner. Rudolf Müller. Deutschland.

HIMBEER & PISTAZIE

Buttermilch. Joghurt & Kefir - Limette.

KAFFEE & TEE

SÜSSER ABSCHLUSS

7 – Gänge Menü pro Person Bis 20:30 Uhr bestellbar <i>Zur Wahl: Gemüse oder Kingfish / Käse oder Dessert.</i>	CHF 140	Weinbegleitung. Wasser. Kaffee.	CHF 79
5 – Gänge Menü pro Person Bis 21:00 Uhr bestellbar <i>Zur Wahl: Gemüse oder Kingfish / Steinbutt oder Kalb / Käse oder Dessert.</i>	CHF 120	Weinbegleitung. Wasser. Kaffee.	CHF 59
4 – Gänge Menü pro Person Bis 21:00 Uhr bestellbar <i>Bestehend aus: Prolog / Gemüse / Iberico / Dessert</i>	CHF 110	Weinbegleitung. Wasser. Kaffee.	CHF 49

TASTE THE VEGETARIAN EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

PROLOG

Tapioka mit Avocado.
Pont – Neuf Kartoffel & rote Zwiebel.
Wilde Kräuter. Süsskartoffel & Tomate.
Randen Cannoli.

2017 KUMAROD

Zweigelt. Blaufränkisch.Schwarz. Österreich.

SCHWEIZER SPARGEL VON DER HOLZKOHLE

Zitrone. Honig & Liebstöckel.

2017 VAL DE VID

Verdejo. Rueda DO. Spanien.

GEMÜSE 2020

Fermentiert. Basilikum & Marmor.

2015 DON MAXIMIANO

Cabernet Sauvignon. Carmenere Viña Errázuriz.
Chile.

TAGLIATELLE

Trüffel & Sellerie.

2016 EISWEIN

Silvaner. Rudolf Müller. Deutschland.

HIMBEER & PISTAZIE

Buttermilch. Joghurt & Kefir - Limette.

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

GEMÜSE 2020. FERMENTIERT. BASILIKUM & MARMOR.

25

KINGFISH. AUSTER. GURKE⁵ & ZITRUSFRUCHT.

35

MORCHELN. ARTISCHOCKE. RICOTTA. BRUNNENKRESSE. ZITRONE.

35

MAIN COURSES

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

65

BAUCH UND BACKE VOM IBERICO SCHWEIN. ERBSE. MORCHEL & ALTER BALSAMICO.

55

SIMMENTALER KALB⁴. UR – KAROTTE. BOHNENKRAUT & GERÄUCHERTE CREME FRAICHE.

65

DESSERT & CHEESE

COMTE CREME. BAUMNUSS. SHERRY & ROSMARIN.

25

HIMBEER & PISTAZIE. BUTTERMILCH & KEFIR - LIMETTE.

25

MÖVENPICK CLASSICS

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

32/38

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

58

BLAUBEERKÜCHLEIN MIT BAUMNUSS GLACÉ.

18