

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.

2009 NIEDERMENNINGER HERRENBERG

Riesling Auslese. 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

STARTING 6

Überraschungs Ei. Lollipop. Cannoli. Reiscracker.
Beef Cone. Käseriegel.

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 & Rüebl.

DRY AGED APPENZELLER ENTENBRUST

Von der Holzkohle. Mais & Trüffel.

REHRÜCKEN AUS ÖSTERREICH

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 Reh
Käse oder Dessert

CHF 110

Weinbegleitung. Wasser. Kaffee. CHF 49

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet.

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

TASTE THE VEGETARIAN EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

POL ROGER BRUT RÉSERVE

Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier.
Frankreich.

STARTING 6

Überraschungsei. Lollipop. Cannoli. Käseriegel.
Gemüse Cone. Wan Tan.

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

WEIN

MÖVENPICK CLASSICS

	10 cl		
2017 Petite Arvine Hurlevent Les Fils de Charles Favre, Wallis, Schweiz	9.5	WINTERSALAT Gebratener Kürbis. Baumnüsse & Granatapfel.	22/29
2017 Sancerre Grande Réserve Henri Bourgeois, Loire, Frankreich	11	AVOCADOSALAT Rüebli. Junglauch & Kräuter.	18
2014 Malanser Pinot Noir Giani Boner, Graubünden, Schweiz	11	CARPACCIO VOM WEIDERIND Rucola & Parmesan.	24
2009 Riesling Auslese, trocken Niedermenninger Herrenberg, Molitor Mosel, Deutschland	15	ENTENLEBER Feigen & Brioche.	26
2016 Eo Noir Staatskellerei Zürich, Schweiz	11	BEEF TATAR VOM SCHWEIZER RINDERHÜFTSTEAK Kartoffelrösti. Zwiebel & Kaper.	32/38
2010 Château Chauvin Grand Cru St-Emilion AOC, Bordeaux	18	ZÜRCHER GESCHNETZELTES vom Schweizer Kalbsnierstück. Butterrösti. Kleines Gemüse & Calvados.	46
2011 Altaïr, Viña San Pedro Valle del Cachapoal, Chile	20	REHPFEFFER Rotkraut & Briocheknödel.	44
2010 Montecastro Reserva Ribera del Duero, Spanien	13	SCHWEIZER RINDERFILET 120 GRAMM Sauce Bernaise. Grüner Spargel & Bratkartoffeln.	56
2016 The Prisoner Napa Valley, Amerika	18	GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN Kartoffelstock. Gemüse & Röstzwiebeln.	46
2015 Sauvignon Blanc Clos Henri Henri Bourgeois, Neuseeland	15	STEINBUTT AUS DER BRETAGNE Eierschwämmli. Sellerie & Petersilie.	48
2012 Château Pouilly Cuvée 1551 Pouilly-Fuissé AOC, Burgund, Frankreich	10	HUMMER TAGLIATELLE Kirschtomaten & Basilikum.	52
2015 Chardonnay Caten Alta Bodega Catena Zapata, Argentinien	11.5	STEINPILZ RISOTTO	24/36
2012 Château Nairac 2e Cru Classé Barsac AOC - Sauternes	16	WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN Vanille Glacé.	16
2009 Champagner, Pol Roger Rosé	22	CRÈME BRÛLÉE	14