

# 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**

## **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 & Rüepli.

## **DRY AGED APPENZELLER ENTENBRUST**

Von der Holzkohle. Mais & 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.

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**

# 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

STEINPILZ RISOTTO.

24/36

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN & VANILLE GLACÉ.

16

CRÈME BRÛLÉE.

14