

# 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

Unser aktuelles Menü servieren wir Ihnen bis zum 03. November 2018

**POL ROGER BRUT**  
Champagne. Frankreich.

**2015 CHARDONNAY LAFÓA**  
Schreckbichl. Südtirol. Italien.

**2017 GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN**  
Ried Sprinzenberg. Stift Göttweig. Kremstal. Österreich.

**2016 BLINDFOLD**  
Prisoner Wine Company. California. USA.

**2014 PANKRAZ**  
Pinot Noir Prestige. Staatskellerei Zürich. Schweiz.

**2009 CAPAIA ONE**  
Cabernet Sauvignon. Cabernet Franc. Petit Verdot. Shiraz. Merlot  
Capaia Wines. Philadelphia. Südafrika.

**SHERRY PEDRO XIMÉNEZ**  
Bodegas Barbadillo. Spanien.

**RUM SOUR**  
Zitrone.

**STARTING 6**  
Carbonara 20/20. Lollipop. Cannoli. Windbeutel.  
Beef Cone. Landes Gänseleber.

**BAUCHFLEISCH VOM LUZERNER BIRSCHWEIN 48H**  
Kürbis. Curry. Backpflaume & Reiscracker.

**GEMÜSE 20/20**  
Fermentiert & Basilikumöl.

**BLAUER EUROPÄISCHER HUMMER**  
Mais. Safran. Estragon & Dill.

**STEINBUTT AUS DER BRETAGNE**  
Eierschwämmli. Sellerie & Peterli.

**RIND VOM DIERENDONCK**  
**SERVIERT IN 2 GÄNGEN**

I. AM KNOCHEN GESCHMORT.  
Pastinake & Pont - Neuf - Kartoffel.

II. ENTRECÔTE AUF HOLZKOHLE GRILLIERT.  
Aubergine. Spitzpeperoni & Geräucherte Crème Fraîche.

**CREME VON JERSEY BLUE**  
Baumnüsse. Sherry & Rosmarin.

**KOKOSNUSS & MARACUJA**  
Meringue & Melisse.

**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:    Gemüse oder Hummer | Käse oder Dessert

**CHF 130**      **Weinbegleitung. Wasser. Kaffee. CHF 69**

**5 - Gänge Menü pro Person**  
Bis 21:00 Uhr bestellbar  
Zur Wahl:    Gemüse oder Hummer | Steinbutt oder Entrecôte  
Käse oder Dessert

**CHF 110**      **Weinbegleitung. Wasser. Kaffee. CHF 49**

# TASTE THE VEGETARIAN EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

Unser aktuelles Menü servieren wir Ihnen bis zum 03. November 2018

**POL ROGER BRUT**  
Champagne. Frankreich.

**STARTING 6**  
Carbonara 20/20. Lollipop. Cannoli. Windbeutel.  
Gemüse Cone. Wan Tan.

**2015 CHARDONNAY LAFÓA**  
Schreckbichl.  
Südtirol. Italien.

**GESCHMORTER KÜRBIS**  
Curry. Rosine & Reiscracker.

**2017 GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN**  
Ried Sprinzenberg. Stift Göttweig.  
Kremstal. Österreich.

**GEMÜSE 20/20**  
Fermentiert & Basilikumöl.

**2016 BLINDFOLD**  
Prisoner Wine Company.  
California. USA.

**SELLERIE IN DER SALZKRUSTE GEBACKEN**  
Trüffel & Steinpilz.

**RUM SOUR**  
Zitrone.

**KOKOSNUSS & MARACUJA**  
Meringue & Melisse.

**SÜSSER ABSCHLUSS**

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

**CHF 110**

**Weinbegleitung. Wasser. Kaffee. CHF 49**

## WEIN

## MÖVENPICK CLASSICS

	10 cl	75 cl		
2017 Petite Arvine Hurlevent Les Fils de Charles Favre, Wallis	9.5		<b>HERBSTSALAT</b> Gebratener Kürbis. Baumnüsse & Granatapfel.	22/29
2014 Pankraz Prestige Barrique Staatskellerei Zürich	10		<b>AVOCADOSALAT</b> Rüebli. Junglauch & Kräuter.	18
2015 Merlot del Ticino Tenuta Ronco dell'Angelo, Tessin	11		<b>KÜRBISSÜPPCHEN</b> Kerne & Öl.	18
2016 The Prisoner Napa Valley, Amerika	18		<b>BEEF TATAR VOM SCHWEIZER RINDERHÜFTSTEAK</b> Kartoffelrösti. Zwiebel & Kaper.	32/38
2010 Château Pouilly Cuvée 1551 Pouilly-Fuissé AOC, Burgund	12.5		<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES</b> vom Schweizer Kalbsnierstück. Butterrösti. Kleines Gemüse & Calvados.	46
2008 Dehesa La Granja Castilla y León, Spanien	10		<b>GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN</b> Kartoffelstock. Gemüse & Röstzwiebeln.	46
2012 Château Nairac 2e Cru Classé Barsac AOC - Sauternes	16		<b>STEINBUTT AUS DER BRETAGNE</b> Eierschwämmli. Sellerie & Petersilie.	48
2008 Champagner, Pol Roger Rosé	22		<b>STEINPILZRISOTTO</b>	24/36
			<b>WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN</b> Vanille Glacé.	16
			<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	14