

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

POL ROGER VINTAGE

Pinot Noir & Chardonnay.
Champagne. Frankreich.

2018 KIM CRAWFORD

Sauvignon Blanc. Marlborough. Neuseeland.

2017 BROLETTINO

Turbiana. Cà dei Frati. Lugana DOC. Italien.

2012 MAGNIFICAT

Cab. Sauvignon. Merlot. Franciscan Est. USA.

2013 CASA CISCA

Monastrell. Familia Castaño. Spanien.

2016 MACHETE ORIN SWIFT

Petite Sirah. Syrah. Grenache. Kalifornien. USA.

2016 CHÂTEAU CANTEGRILL

Semillon. Sauvignon Blanc. Sauternes.
Frankreich.

KAFFEE & TEE

PROLOG

Carbonara im Ei.
Landes Gänseleber & Rande süss sauer.
Tapiokacracker. Kingfish. Kaviar & Yuzu.
Cornet. Tuna. Kalb. Cornichons & grüner Apfel.

MOZZARELLA³

Tomate. Wassermelone. Basilikum & Edamame.

ATLANTIK BLACK COD & GILLARDEAU AUSTER NO.2

Gurke. Zitrone. Soja & Dill.

GEANGELTER STEINBUTT AUS DER BRETAGNE

Sellerie. Steinpilz & Petersilie.

LUZERNER EDELSCHWEIN & WILDER CARABINEROS

Rüebli. Ingwer. Yamswurzel & Koriander.

SCHOTTISCHES ANGUS ENTRECÔTE

Von der Holzkohle. Eigener Tee. BBQ Aal. Aubergine &
Balsamico 20 Jahre.

CRÈME JERSEY BLUE

Baumnuss. Rosmarin & Sherry.

KOKOS & PASSIONSFRUCHT

Ananas. Mango. Joghurt & Melisse.

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: Mozzarella oder Black Cod / Steinbutt oder Entrecôte / Käse oder Dessert.
Mit Edelschwein & Carabineros Aufpreis CHF 15.**

TASTE THE VEGETARIAN EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

POL ROGER VINTAGE
Pinot Noir & Chardonnay.
Champagne. Frankreich.

PROLOG
Carbonara im Ei.
Randen Cannoli.
Tapioka mit Avocado.
Süßkartoffel. Tomate & Wilde Kräuter.

2018 KIM CRAWFORD
Sauvignon Blanc. Marlborough. Neuseeland.

MOZZARELLA³
Tomate. Wassermelone. Basilikum & Edamame.

2013 CASA CISCA
Monastrell. Familia Castaño. Spanien.

TAGLIATELLE
Trüffel & Sellerie.

2016 CHÂTEAU CANTEGRILL
Semillon. Sauvignon Blanc. Sauternes. Frankreich.

KOKOS & PASSIONSFRUCHT
Ananas. Mango. Joghurt & Melisse.

KAFFEE & TEE

SÜSSER ABSCHLUSS

Menü pro Person	CHF 135	Weinbegleitung. Mineralwasser & Kaffee	CHF 75
Bis 20:30 Uhr bestellbar			
Zusatzgang: Artischocke. Steinpilz. Brunnenkresse & Zitrone		CHF 15	

A LA CARTE

STARTERS

STEINPILZ & ARTISCHOCKE. RICOTTA & BRUNNENKRESSE.

35

TOMATE & MOZZARELLA. WASSERMELONE. BASILIKUM & EDAMAME.

35

ATLANTIK BLACK COD. GILLARDEAU AUSTER NO.2. GURKE. DILL & ZITRONE.

35

MAIN COURSES

WILDER STEINBUTT AUS DER BRETAGNE. SELLERIE. STEINPILZ & PETERSILIE.

65

LUZERNER EDELSCHWEIN & WILDER CARABINERO. RÜEBLI. INGWER. YAMS & KORIANDER.

65

SCHOTTISCHES ANGUS ENTRECÔTE Von DER HOLZKOHLE. EIGENER TEE. BBQ AAL.
AUBERGINE & BALSAMICO 20 JAHRE.

65

DESSERT & CHEESE

CRÈME VON JERSEY BLUE. BAUMNUSS. SHERRY & ROSMARIN.

25

KOKOS & PASSIONSFRUCHT. ANANAS. MANGO. JOGHURT & MELISSE.

25

MÖVENPICK CLASSICS

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

32/38

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

58

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN & VANILLE GLACÉ.

18