

# 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 25 Mövenpick Weinkellern in der Schweiz tagtäglich die Vielfalt der Weinkultur. Unsere Weine entführen Sie in die Welt des Genusses.

David Klocksin  
Küchenchef

Markus Rösch  
Chef de Service

# TASTE EXPERIENCE

## BY

### DAVID KLOCKSIN AND TEAM

#### PROLOG

Carbonara im Ei  
Hamachi. Kaviar. Poulethaut  
Schweizer Wasserbüffel. Rande süss-sauer  
Tristan Languste. Bergamotte. Wilde Kräuter  
Tomatenwasser. Gebeizter Mozzarella. Wassermelone

#### 2018 BIANCO ROVERE

Brivio-Gialdi. Tessin. Schweiz

#### SCHWEIZER LACHS „CEVICHE LIGHT“

Süsskartoffel. Koriander. Chili. Gurke

#### PORTO FINE WHITE

Quinta do Noval. Porto. Portugal

#### LANDES GÄNSELEBER & GILLARDEAU AUSTER

Grüner Apfel. Eigelbcreme. Kerbel

#### 2015 CHARDONNAY CATENA ALTA

Catena Zapata. Mendoza. Argentinien

#### WILDER CARABINERO AUS PORTUGAL

Miesmuscheln. Kürbis. Estragon. Yuzu

#### 2017 ÉO NOIR

Staatskellerei Zürich. Schweiz

#### BAUCHFLEISCH VOM BALFEGO TUNA & EDELSCHWEIN

Blumenkohl. Karotte. Grünes Curry. Basilikum

#### 2017 BAIA AL VENTO

Tenuta Campo Al Mare. Toskana. Italien

#### HIRSCHKALB AUS BAYERN

Maronencreme. Rotkraut. Blaumohn. Eingemachter Pfirsich

#### CHAMPAGNE RICH

Demi-sec. Pol Roger. Champagne. Frankreich

#### BIRNE & SALZKAREMELL

Ingwer. Baumnuss. Honig

#### SÜSSER ABSCHLUSS

Menü komplett pro Person  
Bis 19:30 Uhr bestellbar

CHF 175

Weinbegleitung

CHF 125

Verkürztes Menü pro Person  
Bis 20:00 Uhr bestellbar

CHF 135

Weinbegleitung

CHF 75

*Zur Wahl: Lachs oder Gänseleber / Carabinero oder Hirschkalb / Dessert  
Mit Tuna - Aufpreis CHF 20*

# TASTE EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

## PROLOG

Carbonara im Ei  
Avocado. Yuzu. Sesam. Randen-Cannoli süss-sauer  
Schwarzer Reiscracker. Kimchi. Eigelbcreme

## SÜSSKARTOFFEL

Gepickelte Gurke. Gurkensorbet.  
Koriander. Geräucherte Crème Fraîche

## STEINPILZ

Fenchel. Mirabella-Pflaume. Fol Epi

## BLUMENKOHL <sup>5</sup>

Grünes Curry. Karotte-Ingwer. Getrocknete Weintraube

## BIRNE & SALZKARAMELL

Ingwer. Baumnuss. Honig

## SÜSSER ABSCHLUSS

**2018 BIANCO ROVERE**  
Brivio-Gialdi. Tessin. Schweiz

**2015 CHARDONNAY CATENA ALTA**  
Catena Zapata. Mendoza. Argentinien

**2017 ÉO NOIR**  
Staatskellerei Zürich. Schweiz

**CHAMPAGNE RICH**  
Demi-sec. Pol Roger. Champagne. Frankreich

Verkürztes Menü pro Person  
Bis 19:30 Uhr bestellbar

CHF 135

Weinbegleitung

CHF 65

Menü mit Steinpilzen pro Person  
Bis 19:30 Uhr bestellbar

CHF 155

Weinbegleitung

CHF 75

## A LA CARTE

### STARTERS

#### **SCHWEIZER LACHS „CEVICHE LIGHT“**

Süsskartoffel. Koriander. Chili. Gurke

35

#### **LANDES GÄNSELEBER & GILLARDEAU AUSTER**

Grüner Apfel. Eigelbcreme. Kerbel

35

### MAIN COURSES

#### **WILDER CARABINERO AUS PORTUGAL**

Miesmuscheln. Kürbis. Estragon. Yuzu

75

#### **BAUCHFLEISCH VOM BALFEGO TUNA & EDELSCHWEIN**

Blumenkohl. Karotte. Grünes Curry. Basilikum

65

#### **HIRSCHKALB AUS BAYERN**

Maronencreme. Rotkraut. Blaumohn. Eingemachter Pfirsich

65

### DESSERT

#### **BIRNE & SALZKARAMELL**

Ingwer. Baumnuss. Honig

25

## MÖVENPICK CLASSICS

#### **GESCHMORTE HIRSCHBACKE AUS BAYERN**

Kürbisrisotto. Röstzwiebeln

65

#### **ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM SIMMENTALER KALBSFILET**

Butterrösti. Gemüse & Calvados

65

#### **WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN & VANILLE GLACÉ**

25

Deklaration:

Kalb:

Gänseleber:

Hamachi :

Schweiz

Frankreich

Dänemark

Austern:

Kaviar:

Poulet:

Frankreich

Italien

Schweiz

Miesmuscheln:

Schwein:

Thunfisch:

Frankreich

Schweiz

Spanien

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