

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

2017 LUNARIS DEMETER

Chorb Rheinau AOC Zürich. Schweiz

GESCHMOLZENER VACHERIN

Fermentierte Cornichon. Rote Zwiebel

CHAMPAGNE RICH

Demi-sec. Pol Roger. Champagne. Frankreich

BIRNE & SALZKAREMELL

Ingwer. Baumnuss. Honig

SÜSSER ABSCHLUSS

Menü komplett pro Person
Bis 20:00 Uhr bestellbar

CHF 175

Weinbegleitung

CHF 125

Verkürztes Menü pro Person
Bis 20:30 Uhr bestellbar

CHF 135

Weinbegleitung

CHF 75

Zur Wahl: Lachs oder Gänseleber / Carabinero oder Hirschkalb / Käse oder 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

2018 BIANCO ROVERE
Brivio-Gialdi. Tessin. Schweiz

SÜSSKARTOFFEL
Gepickelte Gurke. Gurkensorbet.
Koriander. Geräucherte Crème Fraîche

2015 CHARDONNAY CATENA ALTA
Catena Zapata. Mendoza. Argentinien

STEINPILZ
Fenchel. Mirabella-Pflaume. Fol Epi

2017 ÉO NOIR
Staatskellerei Zürich. Schweiz

BLUMENKOHL ⁵
Grünes Curry. Karotte-Ingwer. Getrocknete Weintraube

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

BIRNE & SALZKARAMELL
Ingwer. Baumnuss. Honig

SÜSSER ABSCHLUSS

Verkürztes Menü pro Person
Bis 20:30 Uhr bestellbar

CHF 135

Weinbegleitung

CHF 65

Menü mit Steinpilzen pro Person
Bis 20:30 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 & CHEESE

GESCHMOLZENER VACHERIN

Fermentierte Cornichon. Rote Zwiebel

25

BIRNE & SALZKARAMELL

Ingwer. Baumnuss. Honig

25

MÖVENPICK CLASSICS

GESCHMORTE KALBSHAXE

Safran Risotto. Röstzwiebeln

65

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM SIMMENTALER KALBSFILET

Butterrösti. Gemüse & Calvados

65

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN & VANILLE GLACÉ

25

Deklaration:

Kalb:

Gänseleber:

Hamachi :

Schweiz

Frankeich

Dänemark

Austern:

Kaviar:

Poulet:

Frankreich

Italien

Schweiz

Miesmuscheln:

Schwein:

Thunfisch:

Frankreich

Schweiz

Spanien

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