

# 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  
Landes Gänseleber. Roter Portwein  
Luzerner Bierschwein. Gillardeau Auster  
Taschenkrebs. Wassermelone. Yuzu. Sesam

#### 2018 BIANCO ROVERE

Brivio-Gialdi. Tessin. Schweiz

#### SHERRY AMONTILLADO DRY

Los Arcos. Emilio Lustau. Andalusien. Spanien

#### 2016 MERCUREY LA BONDUE 1ER CRU AOC

Domaine de Suremain. Burgund. Frankreich

#### 2013 RUBESCO VIGNA MONTICCHIO

Cantine Giorgio Lungarotti. Umbrien. Italien

#### 2015 CABERNET SAUVIGNON

Abadia Retuerta. Castilla y Leon. Spanien

#### 2018 RIESLING SPÄTLESE

Markus Molitor. Mosel. Deutschland

#### 2016 EL SEQUE DULCE

Monastrell. Grupo Artadi. Alicante. Spanien

#### SCHWEIZER LACHS „CEVICHE LIGHT“

Süsskartoffel. Koriander. Chili. Gurke

#### JAPANISCHES WAGYU A5

Rande süss-sauer. Eigener Tee. Geraücherte Crème Fraîche

#### TRISTAN LANGUSTE & SCHWEIZER POULET

Karotte. Ingwer. Basmati-Reis. Grünes Curry

#### SCHWEIZER WEIDELAMM

Karamalisierte Zwiebel. Spitzpaprika. Schwarzer Knoblauch.  
Kalamata Olive

#### SIMMENTALER KALB GEBRATEN & GEPÖKELT

Erbsen. Sellerie. Lardo. Eierschwämmli

#### JERSEY BLUE CREME

Baumnuss. Sherry. Rosmarin

#### SCHOKOLADE & HIMBEERE

Kaffir. Buttermilch

#### 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 Wagyu / Languste oder Kalb / Käse oder Dessert.*

*Mit Lamm - 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

**2016 MERCUREY LA BONDUE 1ER CRU AOC**  
Domaine de Suremain. Burgund. Frankreich

**BLUMENKOHL <sup>5</sup>**  
Grünes Curry. Karotte-Ingwer. Getrocknete Weintraube

**2016 EL SEQUE DULCE**  
Monastrell. Grupo Artadi. Alicante. Spanien

**SCHOKOLADE UND HIMBEERE**  
Kaffir & Buttermilch

## SÜSSER ABSCHLUSS

Verkürztes Menü pro Person  
Bis 20:30 Uhr bestellbar

CHF 135

Weinbegleitung

CHF 65

*Zusatzgang: Steinpilz. Fenchel. Mirabella-Pflaume. Fol Epi*

*CHF 20*

## A LA CARTE

### STARTERS

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

Süsskartoffel. Koriander. Chili. Gurke

35

#### **JAPANISCHES WAGYU A5**

Rote Beete süss-sauer. Eigener Tee. Geraücherte Crème Fraîche

45

### MAIN COURSES

#### **TRISTAN LANGUSTE & SCHWEIZER POULET**

Karotte. Ingwer. Basmati-Reis. Grünes Curry

65

#### **WEIDELAMM**

Karamalisierte Zwiebel. Spitzpaprika. Schwarzer Knoblauch. Olive

65

#### **SIMMENTALER KALB GEBRATEN & GEPÖKELT**

Erbsen. Sellerie. Lardo

65

### DESSERT & CHEESE

#### **JERSEY BLUE CREME**

Baumnuss. Sherry. Rosmarin

25

#### **SCHOKOLADE & HIMBEERE**

Kaffir. Buttermilch

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:

Taschenkrebs:

Schweiz

Frankeich

Schottland

Austern: Frankreich

Lardo: Schweiz