

20/20
BY MÖVENPICK WEIN
RESTAURANT
TASTE THE EXPERIENCE

Ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern und 15 Gault Millau Punkten

GEANGELTER OKTOPUS AUS PORTUGAL
Sardelle. Zitrone & Halbgetrocknete Tomate
35

SCHWEIZER LACHS „CEVICHE LIGHT“
Süsskartoffel. Koriander. Chili. Gurke
35

HIRSCHKALB AUS BAYERN
Maronencreme. Rotkraut. Blaumohn. Eingemachter Pfirsich
65

GESCHMOLZENER VACHERIN
Fermentierte Cornichon. Rote Zwiebel
15

Menü	pro Person	CHF	95
Menü ohne Käse	pro Person	CHF	85

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

20/20
BY MÖVENPICK WEIN
RESTAURANT
MITTAGSKARTE

Blattsalat / gemischter Salat mit Italienisches oder französisches Dressing
14 / 18
Kürbis-Ingwersuppe mit Kernen und eigenem Öl
18
Rindcarpaccio mit Feige, Balsamico & gereiftem Parmigiano
28
Kingfish mit Gurke, Schnittlauch und Kaviar vom sibirischen Stör
22
Ziegenkäse mit Rande & Haselnuss
20
Französische Gänseleber mit Salzkaramell, grünem Apfel und Brioche
22

Tatar vom Schweizer Rind. Rote Zwiebeln. Kapern & Cornichon.
38 / 48
Zürcher Geschnetzeltes vom Simmentaler Kalbsfilet & Butterrösti.
55
Geschmorte Hirschbacke mit Kürbisrisotto und Röstzwiebel
45
Tagliarini mit Steinpilzen, gereiftem Ricotta und Majoran
42
Pata Negra mit Rotweinzwiebeln & Kartoffelstampf
44
Tunasteak mit Trofie, Basilikumpesto und Olivenölschaum
46

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace
14
Crème Brûlée
14
Mövenpick Glace Auswahl
Fragen Sie unser Servicepersonal
4.50/ Kugel

Deklaration:

Kalb: Schweiz

Kaviar: Italien

Tuna: Spanien

Rind: Schweiz

Kingfish: Dänemark

Pata Negra: Spanien