

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“
Süskartoffel. Koriander. Chili. Gurke
35

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

GESCHMOLZENER VACHERIN
Fermentierte Cornichon. Rote Zwiebel
25

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

20/20
BY MÖVENPICK WEIN
RESTAURANT
MITTAGSKARTE

Blattsalat / gemischter Salat mit Italienisches oder französisches Dressing
14 / 18
Tomaten-Fenchel-Suppe mit Zitronen-Baumnuss-Pesto
18
Rindcarpaccio mit Feige, Balsamico & gereiftem Parmigiano
29
Thunfisch-Sashimi „Balfego“ mit Sesam, Avocado & rote Zwiebel
28
Ziegenkäse mit Rande & Haselnuss
22
Melonen-Tomaten-Salat mit Mozzarella und Aceto
22

Tatar vom Schweizer Rind. Rote Zwiebeln. Kapern & Cornichon.
38 / 48
Zürcher Geschnetzeltes vom Simmentaler Kalbsfilet & Butterrösti.
55
Ossobuco mit Safranrisotto und Gremolata
45
Tagliarini mit Steinpilzen, gereiftem Ricotta und Majoran
42
Französische Entenbrust mit Rotweinzwiebeln & Kartoffelstampf
44
Heilbutt mit Nussbutter, Blattspinat und Beluga Kaviar
52

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

Deklaration:

Kalb:
Rind:

Schweiz
Schweiz

Heilbutt:
Kaviar:

Norwegen
China