

20/20  
BY MÖVENPICK WEIN  
**RESTAURANT**  
**TASTE THE EXPERIENCE**

*Ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern und 15 Gault Millau Punkten*

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

**SIMMENTALER KALB GEBRATEN & GEPÖKELT**  
Erbsen. Sellerie. Lardo. Eierschwämmli

**SCHOKOLADE & HIMBEERE**  
Kaffir. Buttermilch

|                          |                   |            |           |
|--------------------------|-------------------|------------|-----------|
| <b>Menü</b>              | <b>pro Person</b> | <b>CHF</b> | <b>95</b> |
| <b>Menü ohne Dessert</b> | <b>pro Person</b> | <b>CHF</b> | <b>85</b> |

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 Buratta 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: Schweiz  
Rind: Schweiz  
Thunfisch: Spanien

Heilbutt:  
Kaviar:  
Lardo:

Norwegen  
China  
Schweiz