

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

SIMMENTALER KALB GEBRATEN & GEPÖKELT
Erbsen. Sellerie. Lardo. Eierschwämmli
65

SCHOKOLADE & HIMBEERE
Kaffir. Buttermilch
25

Menü	pro Person	CHF	95
Menü ohne Dessert	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 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

Heilbutt:
Kaviar:

Norwegen
China