

20/20
BY MÖVENPICK WEIN
RESTAURANT
TASTE THE EXPERINCE

Ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern und 15 Gault Millau Punkten

PROLOG

Wilde Crevette. Tapiokacracker & Yuzu.
Dierendonck Rind. Rauchaal & Oona Kaviar.
Randen – Cannoli.

Pol Roger brut reserve. Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier. Frankreich.

LANDES GÄNSELEBER

Erdnusscreme & Quitte

2016 Kung Fu Girl. Riesling. Charles Smith. USA.

WILDER STEINBUTT AUS DER BRETAGNE

Spinat. Chorizo. Dill & Olive.

2014 Pouilly Fuisse Reserve. Chardonnay. Canal du Comet. Frankreich.

COMTÉ CREME

Baumnuss. Rosmarin & Sherry.

2012 LBV Unfiltered Port. Quinta do Noval. Portugal.

Menü	pro Person	CHF 85
Menü ohne Käse	pro Person	CHF 75
Grosse Weinbegleitung	pro Person	CHF 49
Kleine Weinbegleitung	pro Person	CHF 39

20/20
BY MÖVENPICK WEIN
RESTAURANT
MITTAGSKARTE

Blattsalat / gemischter Salat. Italienisches oder französisches Dressing.
14 / 18

Kürbiscremesüppchen. Kerne & Öl.
18

Avocadosalat. Rüebl. Junglauch & Kräuter.
18

Carpaccio vom Weiderind. Rucola & Parmesan.
24

Entenleber. Feigen & Brioche.
26

Tatar vom Schweizer Rind. Rote Zwiebeln. Kapern & Cornichon.
32 / 38

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb & Butterrösti.
46

Geschmortes Kalbsbäckchen. Kartoffelstock. Gemüse & Röstzwiebeln.
46

Argentinisches Rinderfilet. Sauce Bernaise. Grüner Spargel & Brätler.
56

Tunasteak. Kurz gebraten. Safranrisotto & Kirschtomaten.
46

Steinpilzrisotto.
24/36

Warmes Schokoladenküchlein. Vanille Glacé.
16

Crème Brûlée
14