

20/20
BY MÖVENPICK WEIN
RESTAURANT
TASTE THE EXPERIENCE

Ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern und 15 Gault Millau Punkten

PROLOG

Ora King Lachs. Tapiokacracker & Yuzu.
Dierendonck Rind. Rauchaal & rote Zwiebel.
Landes Gänseleber & Portwein.

KINGFISH

Auster. Gurke⁵ & Zitrusfrucht.

BAUCH UND BACKE VOM IBERICO SCHWEIN

Erbse. Morchel & alter Balsamico.

COMTÉ CREME

Baumness. Rosmarin & Sherry.

Menü
Menü ohne Käse

pro Person
pro Person

CHF 95
CHF 85

20/20
BY MÖVENPICK WEIN
RESTAURANT
MITTAGSKARTE

Blattsalat / gemischter Salat. Italienisches oder französisches Dressing.
14 / 18
Spargelcremesüppchen.
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 Simmentaler Kalbsfilet & Butterrösti.
58

Geschmortes Kalbsbäckchen. Kartoffelstock. Gemüse & Röstzwiebeln.
46

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

Tunasteak. Kurz gebraten. Safranrisotto & Kirschtomaten.
46

Geangelter Steinbutt aus der Bretagne. Spinat. Chorizo. Dill & Olive
65

Weissweinrisotto mit Morcheln.
24/36

Blaubeerküchlein. Baumness Glacé.
16
Kokos Crème Brûlée. Passionsfruchtsorbet.
16