

20/20  
BY MÖVENPICK WEIN  
RESTAURANT

**BUSINESS LUNCH MENÜ**

Wöchentlich wechselndes Menü

2 - Gänge Menü pro Person

CHF 55

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / All prices are in Swiss Francs (CHF) including 7,7% Tax

**MITTAGSKARTE**

**VORSPEISE UND SUPPE**

- Blattsalat oder gemischter Salat mit italienischem oder franz. Dressing. CHF 14/18  
*Green salad or mixed salad with Italian or French dressing.*
- Kürbiscremesüppchen mit Kernen und Öl CHF 18  
*Pumpkin cream soup with seeds and oil.*
- Avocadosalat mit Rübli, Junglauch und Kräuter. CHF 18  
*Avocadosalad with carrots, young leeks and herbs.*
- Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesan. CHF 24  
*Carpaccio of beef with rocket salad and parmesan cheese.*
- Entenleber mit Feigen und Brioche. CHF 26  
*Duckliver with figs and brioche.*

**HAUPTGANG**

- Tatar vom Schweizer Rind. Rote Zwiebeln. Kapern. Cornichon. CHF 32/38  
*Tatar of swiss beef. Red onions. Capers. Pickels.*
- Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti. CHF 46  
*Sliced veal „Zurich style“ with hash brown.*
- Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelstock, Gemüse und Röstzwiebeln. CHF 46  
*Braised cheek of veal with mashed potatoes, vegetables and roasted onions.*
- Rehpfeffer mit Rotkraut und Briocheknödel. CHF 44  
*Venison stew with red cabbage and brioche dumplings.*
- Schweizer Rinderfilet. Sauce Bernaise. Grüner Spargel. Bratkartoffeln. CHF 56  
*Swiss filet of beef. Sauce Bernaise. Green asparagus. Fried potatoes.*
- Saint - Pierre mit Steinpilze, Sellerie und Petersilie. CHF 48  
*St. Pierre with porcinis, celery and parsley.*
- Tunasteak. Kurz gebraten. Safranrisotto. Gebratene Kirschtomaten. CHF 46  
*Tunasteak. Lightly fried. Saffronrisotto. Fried cherrytomatoes.*
- Steinpilzrisotto. CHF 24/36  
*Porcini risotto.*

**DESSERT**

- Warmes Schokoladenkuchlein. Vanille Glacé. CHF 16  
*Warm chocolate cake. Vanilla ice - cream.*
- Crème Brûlée CHF 14  
*Creme Brulee.*