

20/20
BY MÖVENPICK WEIN
RESTAURANT

BUSINESS LUNCH MENÜ

Unser Business Lunch Menü wechselt wöchentlich.

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.
- Steinbutt mit Eierschwämmli, Sellerie und Petersilie. CHF 48
Turbot with chanterelles, celery and parsley.
- Hummer Tagliatelle mit Kirschtomaten und Basilikum. CHF 48
Lobster Tagliatelle with cherry tomatoes and basil.
- 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.