

20/20
BY MÖVENPICK WEIN
RESTAURANT
TASTE THE EXPERIENCE

Ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern und 15 Gault Millau Punkten

PROLOG

Landes Gänseleber & Rande süss sauer.
Tapiokacracker. Kingfish. Kaviar & Yuzu.
Cornet. Tuna. Kalb. Cornichons & grüner Apfel.

ATLANTIK BLACK COD & GILLARDEAU AUSTER NO. 2

Gurke. Zitrone. Soja & Dill.

SCHOTTISCHES ANGUS ENTRECÔTE VON DER HOLZKOHLE

Eigener Tee. BBQ Aal. Aubergine & Balsamico 20 Jahre.

KOKOS & PASSIONSFRUCHT

Ananas. Mango. Joghurt & Melisse.

Menü	pro Person	CHF	115
Menü ohne Dessert	pro Person	CHF	105

20/20
BY MÖVENPICK WEIN
RESTAURANT
MITTAGSKARTE

Blattsalat / gemischter Salat. Italienisches oder französisches Dressing.
14 / 18
Kürbiscremesüppchen.
18
Steinpilz. Artischocke. Brunnenkresse & Zitrone.
24
Tuna Tataki. Avocado & Edamame.
24
Gänseleber. Quitte & Brioche.
26

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

Geschmortes Kalbsbäckchen. Leicht geräuchertes Risotto & Röstzwiebeln.
46

Zürcher Geschnetzeltes vom Simmentaler Kalbsfilet & Butterrösti.
58

Argentinisches Rinderfilet. Gänseleber. Trüffeljus & schwarze Polenta.
72

Tunasteak. Kurz gebraten. Safranrisotto & Kirschtomaten.
46

Geangelter Steinbutt aus der Bretagne. Steinpilz. Sellerie & Petersilie.
65

Getrüffelte Tagliatelle. Gereifter Ricotta & getrocknetes Eigelb.
38

Warmes Schokoladenküchlein. Vanille Glacé.
16

Kokos Crème Brûlée. Passionsfruchtsorbet.
16