

20/20

BY MÖVENPICK WEIN

RESTAURANT

BUSINESS LUNCH MENÜ

Unser Business Lunch Menü wechselt wöchentlich.

3 - Gänge Menü pro Person CHF 55

3 - Gänge Menü pro Person
inkl. Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee CHF 65

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.
Swiss filet of beef. Sauce Bernaise. Green asparagus. Fried potatoes.

120 Gramm oder 170 Gramm CHF 56/68

Steinbutt mit Eierschwämmli, Sellerie und Petersilie. CHF 48
Turbot with chanterelles, celery and parsley.

Hummer Tagliatelle mit Kirschtomaten und Basilikum. CHF 52
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.