Wer reist, geniesst. Doch lässt es der Alltag nicht immer zu, sich auf Reisen zu begeben. Ueli Prager hat dies schon früh erkannt. Mit der Eröffnung des ersten Mövenpick Restaurants und eines Weinkellers für Privatkunden setzte er schon 1948 einen Meilenstein in der Schweizer Gastronomie, indem er die Welt in Form von Gaumenfreuden in die Schweiz brachte.

Heute erleben unsere Kunden in den 28 Mövenpick Weinkellern in der Schweiz und in Deutschland tagtäglich die Vielfalt der Weinkultur. Unsere Weine entführen Sie in die Welt des Genusses.

Mit der Wiedereröffnung der Mövenpick Wein-Bar und dem 20/20 Restaurant vermählen wir die Weinkultur mit der Gastronomie – ganz im Sinne von Ueli Prager. Mit einem vielfältigen internationalen Weinangebot und einer erstklassigen Küche nehmen wir Sie täglich mit auf eine Genussreise.

Haben Sie Zeit und Musse, so sind Sie im 20/20 Restaurant bestens aufgehoben. In stilvollem Ambiente kommen Sie in den Genuss von auserwählten Weinen und Speisen – erstklassige Produkte zu fairen Preisen.

Wenn Sie aber nur ein kurzes Zeitfenster zur Verfügung haben, so sind Sie in der Mövenpick Wein-Bar am richtigen Ort. Ein leckeres, leichtes Gericht und ein Glas Wein entführen Sie für einen kurzen genussvollen Moment aus dem Alltag – beste Qualität auch für Eilige.

Und zu guter Letzt: Die Mövenpick Wein-Bar ist auch ein Weinkeller. Wenn Sie vom konsumierten Wein begeistert sind, so verkaufen wir Ihnen die gewünschte Anzahl Flaschen zu Preisen wie in den Mövenpick Weinkellern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Reisen und Geniessen.

V. Cordes

Victor Cordes

Index

Gourmet-Menü Seite 3
Gourmet menu

Vorspeisen Seite 5
Starters

Suppen Seite 5
Soups

Zwischengänge Seite 5
Intermediate courses

Vegetarische Gerichte Seite 6
Vegetarian dishes

Fisch Seite 6
Fish

Fleisch Seite 7
Meat

Mövenpick Classics Seite 7

Weinbegleitung

2010 Crémant de Limoux AOC
Clos des Demoiselles, Domaine J.Laurens
Traubensorten: Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir

2011 Riesling W
Mosel, Weingut Markus Molitor
Traubensorte: Riesling

2007 Chardonnay Unfiltered
Napa Valley, Newton Vineyard
Traubensorte: Chardonnay

2007 Seña
Valle de Aconcagua, Viña Seña
Traubensorten: Cabarnet Sauvignon, Carmenère, Merlot, Cabarnet Franc, Petit Verdot

Porto Tawny 10 Year Old
Quinta do Noval
Traubensorten: Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão

2010 Sauvignon Blanc Late Harvest
Valle de Casablanca, Viña Errázuriz
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Gourmet-Menü

Millefeuille vom gebeizten Felchen
mit Süssmais, Zitronengras und Koriander

Grüne Linsensuppe
mit geschmortem Wollschweinbauch und Raz el Hanout

Gebratener Wolfsbarsch
mit Mandelgremolata, Karotten und Vanille

Black-Angus-Filet
mit Petersilienwurzelgnocchi, gemischten Pilzen und Lardo

Käse-Auswahl

und/oder

Allerlei von der Quitte mit Tonkabohnenparfait

Preise für Menü

3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge	6 Gänge
CHF 85.–	CHF 95.–	CHF 105.–	CHF 115.–

Preise für Weinbegleitung

3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge	6 Gänge
+ CHF 45.–	+ CHF 55.–	+ CHF 65.–	+ CHF 75.–

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Wine selection

2010 Crémant de Limoux AOC
Clos des Demoiselles, Domaine J.Laurens
Grape variety: *Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir*

2011 Riesling W
Mosel, Weingut Markus Molitor
Grape varietal: *Riesling*

2007 Chardonnay Unfiltered
Napa Valley, Newton Vineyard
Grape varietal: *Chardonnay*

2007 Seña
Valle de Aconcagua, Viña Seña
Grape variety: *Cabarnet Sauvignon, Carmenère, Merlot, Cabarnet Franc, Petit Verdot*

Porto Tawny 10 Year Old
Quinta do Noval
Grape variety: *Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão*

2010 Sauvignon Blanc Late Harvest
Valle de Casablanca, Viña Errázuriz
Grape varietal: *Sauvignon Blanc*

Gourmet menu

Millefeuille of marinated whitefish
with sweetcorn, lemon grass and coriander

Green lentil soup
with braised woolly pork belly and ras el hanout spices

Fried sea bass
with almond gremolata, carrots and vanilla

Filet of Black Angus beef
with parsley root gnocchi, assorted mushrooms and lardo

A selection of cheeses

and/or

Melange of quince with a tonka bean parfait

Menü

3 courses	*4 courses*	*5 courses*	*6 courses*
CHF 85.–	*CHF 95.–*	*CHF 105.–*	*CHF 115.–*

Menu + Wine

3 courses	*4 courses*	*5 courses*	*6 courses*
+ CHF 45.–	*+ CHF 55.–*	*+ CHF 65.–*	*+ CHF 75.–*

Our prices are listed in Swiss francs and include VAT at 8%.

Vorspeisen/*Starters*

	CHF
Frischer Herbstsalat mit Allerlei vom Muskatkürbis *Fresh autumn salad with melange of pumpkin*	17.–
Millefeuille vom gebeizten Felchen mit Süssmais, Zitronengras und Koriander *Millefeuille of marinated whitefish with sweetcorn, lemon grass and coriander*	28.–
Trilogie von der Entenleber mit Süsswein «Muscat de Rivesaltes», Birne und Chili *Trilogy of duck liver with 'Muscat de Rivesaltes' sweet wine, pear and chilli*	34.–
Knuspriges Ricotta-al-forno-Törtchen mit Mandeln, Blattspinat und Feigen *Crispy oven-baked ricotta tartlet with almonds, spinach leaves and figs*	21.–

Suppen/*Soups*

Grüne Linsensuppe mit geschmortem Wollschweinbauch und Raz el Hanout *Green lentil soup with braised woolly pork belly and ras el hanout spices*	18.–
Saisonale Suppe nach Angebot *Seasonal soup subject to availability*	16.–

Zwischengänge/*Intermediate courses*

Geschmorte Backe vom Ennetbürger Black-Angus-Rind mit Sellerie, Kahlúa und Balsamicokirschen *Braised cheek of Ennetbürgen Black Angus beef with celeriac, kalua and balsamic cherries*	27.–/38.–
Gebratener Heilbutt mit roten und gelben Randen und Apfel-Meerrettich-Relish *Fried halibut with red and yellow beetroot and an apple and horseradish relish*	31.–/44.–

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

Vegetarische Gerichte/*Vegetarian dishes*

	CHF
Petersilienwurzelgnocchi mit rotem Chicorée und Taleggio *Parsley root gnocchi with red chicory and Taleggio*	32.–
Weisswein-Karotten-Risotto mit Vanille und gerösteten Kürbiskernen *White wine and carrot risotto with vanilla and roasted pumpkin seeds*	28.–

Fisch/*Fish*

Gebratener Wolfsbarsch mit Mandelgremolata, Weisswein-Karotten-Risotto und Vanille *Fried sea bass with almond gremolata, white wine and carrot risotto and vanilla*	52.–
Fjordlachsforelle mit geschmorten Gurken, Pommerysenf, lila Kartoffeln und konfiertem Landeigelb *Fjord salmon trout with braised gherkins, pommery mustard, purple potatoes and an egg yolk confit*	46.–

Fleisch/*Meat*

CHF

Lammrack, 52.–
gegart in seinem Gewürzsud, Salbeikartoffelgnocchi, bunte Bohnen und Knoblauchbrösel
Rack of lamb cooked in its seasoned stock, sage potato gnocchi, assorted beans and garlic breadcrumbs

Gratiniertes Hirschentrecôte 54.–
mit Ingwer, Mohn und hausgemachten Kürbisravioli
Venison entrecote gratin with ginger, poppy seeds and homemade pumpkin ravioli

Mövenpick Classics

Knochengereiftes Rib-Eye vom Rind, 56.–
Petersilienwurzeln, gemischte Pilze und Lardo
Beef rib eye matured on the bone, parsley root, assorted mushrooms and lardo

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art: 45.–
frisches Kalbfleischgeschnetzeltes an Weisswein-Rahm-Sauce
mit frischen Champignons, dazu eine knusprige goldbraune Rösti
«Zürcher Geschnetzeltes»
Pieces of fresh veal in a creamy white wine sauce with fresh mushrooms and crisp golden rösti

Mövenpick Tatar mit Brioche-Toast
Mövenpick steak tartare with brioche toast

Vorspeise/*Starter* 29.–
Hauptgang/*Main course* 42.–

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.