

W e i h n a c h t e n

3 GÄNGE/COURSES CHF 98
4 GÄNGE/COURSES CHF 118
5 GÄNGE/COURSES CHF 138

KALTE VORSPEISEN

Rote Bete-Salat mit Apfel,
Haselnuss-Dressing und Ziegenkäse

*Beetroot salad with apple,
hazelnut dressing and goat cheese*

Nüsslisalat mit French Dressing, Wachtelei und Speck

Lamb's lettuce with French dressing, quail egg and bacon

Geräuchreter Balik Lachs mit Apfel-Sellerie-Salat
und Meerrettich

Smoked Balik salmon with apple-celery salad and horseradish

WARME VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Ingwerschaum

Pumpkin cream soup with ginger foam

Beef consommé with winter root vegetables

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse

Kartoffelschaum mit pochiertem Ei und Trüffel

Potato foam with poached egg and truffle

Maronicremesuppe

Chestnut cream soup



MANDARIN ORIENTAL
SAVOY
ZÜRICH

Weihnachten

HAUPTSPEISEN

Glasierter Entenbrust mit Rotkraut und Brioche-Knödeln

Glazed duck breast with red cabbage and brioche dumplings

Roastbeef mit karamellisiertem Rosenkohl
und Yorkshire-Pudding

*Roast beef with caramelized Brussels sprouts
and Yorkshire pudding*

Gebratenes Saiblingsfilet mit Zimt-Orangen-Sauce
und Kartoffelmousseline

*Pan-fried char fillet with cinnamon-orange sauce
and potato mousseline*

Vegane Krautrouladen mit Pilzsauce

Vegan stuffed cabbage with mushroom sauce

DESSERTS

Geeistes Haselnuss-Pralinenparfait
mit Pinienkernen und Williams Christ-Birne

*Iced hazelnut praline parfait
with pine nuts and Williams Christ pear*

Armer Ritter mit geeister Birnenwegge
und glasierten Früchten

French toast with iced pear bread and glazed fruits

Maronenmousse mit geeister Kirsche und Bratapfel

Chestnut mousse with iced cherry and baked apple



MANDARIN ORIENTAL
SAVOY
ZURICH