1838 - Eine Terrasse mit Geschichte

Als Johannes Baur hier 1838 sein Hotel eröffnete, war die Dachterrasse eine Sensation:
ein italienischer Garten mit Orangenbäumen, ein Blick über den Zürichsee
bis zu den Alpen – und ein Service, der seiner Zeit weit voraus war.
Bestellt wurde per Sprachrohr, serviert über einen mechanischen Aufzug direkt aufs Dach.

Heute stehen auf derselben Terrasse Mandarinenbäume,
und der Geist von damals lebt weiter: mit fernöstlich inspirierten Gerichten,
aussergewöhnlichen Cocktails – und einem Panorama, das seit Generationen fasziniert.

1838 – A Legacy Above the City

When Johannes Baur opened his hotel in 1838 right here on this very spot,
the rooftop became an instant marvel: an Italian garden adorned with orange trees,
offering sweeping views across Lake Zurich to the distant Alps.
Even the service was ahead of its time, with orders relayed through speaking tubes
and delivered by mechanical lift directly to the terrace.

Today, mandarin trees flourish where once orange blossoms swayed.
And while the world has changed, the essence remains: refined cuisine with Asian influences,
exceptional cocktails, and a view that continues to enchant—timeless, elevated, unforgettable.

Champagne *and* Wine

CHAMPAGNE

	10 cl	75 cl	150 cl
Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay	34	228	478
Ruinart Rosé Chardonnay, Pinot Noir	29	210	460
Ruinart Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		168	
Ruinart Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 Chardonnay		580	
Dom Perignon 2015 Chardonnay, Pinot Noir		420	
Dom Perignon 2012 Chardonnay, Pinot Noir			1280
Eric Rodez Grand Cru Blanc de Noirs Pinot Noir		185	
Tarlant Zéro Brut Nature Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		160	

WEISS	10 cl	75 cl	150 cl
Arneis 2024 Arneis Monchiero Carbone, Piedmont, *Italy*	16	84	
Saint Aubin ‘Les Pucelles’ 2023 Chardonnay Domaine Lamy-Pillot, Bourgogne, *France*	29		292
Cloudy Bay 2024 Sauvignon Blanc Cloudy Bay, Marlborough, *New Zealand*	18	92	
Räuschling 2023 Räuschling Alain Schwarzenbach, Zürich, *Switzerland*	16	84	

ROSÉ			
Chateau d’Esclans 2023 Grenache, Cinsault, Rolle Château d’Esclans, Provence, *France*	22	136	270

ROT		
Château Lafon Rochet 2017 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Château Lafon Rochet, Bordeaux, *France*	31	156
Pinot noir Classic 2022 Pinot noir Caves de Chambleau, Neuchâtel, *Switzerland*	20	98

Bartender's Choice

ECO PALOMA 24

ECO Agave, Lime, Salty Grapefruit Soda

THAI BASIL SMASH 24

Hendrick's Gin, Lime, Thai Basil

LILLET WILD BERRY 24

Lillet Blanc, Swiss Mountain Berry Soda

MAI TAI 26

Diplomatico Rum Blend, Lime, Orgeat, Dry Curaçao

Spritz

PIZ SPRITZ 23

Prosecco, Swiss Mountain Alpine Bitter

PASSION SPRITZ 23

Prosecco, Passoa

SPRITZ ROYAL 25

Champagner, Aperol, Karotte

Champagne, Aperol, carrot

ORIENTAL SPRITZ 23

Granatapfel, Yuzu, Aperol, Campari

Pomegranate, yuzu, Aperol, Campari

Alcohol-free Cocktails

ALPINE REBEL 18

Swiss Mountain Alpine Bitter, Rebels Botanical Dry

JOSELITO 18

San Bitter, Passionsfrucht

San Bitter, passion fruit

SWEET AMARETTI 18

Rebels Sweet Amaretti, Zitrone, Orange, veganer Schaum

Rebels Sweet Amaretti, lemon, orange, vegan foam

Beer

FLASCHENBIER 33 cl	*% vol*	*CHF*
Eichhof Lager	5.0	9
Eichhof Lager alkoholfrei	0.0	9

Non-Alcoholic

SOFT DRINKS 33 cl

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Züri Schorle 8

SWISS MOUNTAIN SPRING 20 cl

Classic Tonic, Soda Water, Ginger Ale, Ginger Beer,
Salted Pink Grapefruit Soda, Bitter Lemon 8

MINERALWASSER Still & Sprudelnd

Valser, 50 cl 8

HAUSGEMACHTER EISTEE

Beeren, Honig, Wasser
Berries, honey, water 14

Snacks

Geniessen Sie asiatische Köstlichkeiten zum Teilen -
perfekt für ein gemeinsames kulinarisches Erlebnis.

Indulge in vibrant Asian flavors with exquisite shareable dishes,
perfect for a delightful communal dining experience.

GILLARDEAU N°2 — 13

Austern, Ponzu, Ingwer *(je Stück / min. 3)*

Oysters, ponzu, ginger (per piece / min. 3)

PERUVIAN CEVICHE — 42

Hamachi, Choclo Mais, Süsskartoffel

Hamachi, choclo corn, sweet potato

POKE BOWL

Quinoa, Edamame, Gurke, Mais, Karotte, Ingwer, Nori, Sesam
Quinoa, edamame, cucumber, corn, carrot, ginger, nori, sesam

mit Räuchertofu / *with smoked tofu* (V) — 28
mit Thunfisch / *with tuna* — 38

EDAMAME (V) — 19

Edamame, Rauchsalz

Edamame, smoked salt

BABY SPINAT — 32

Baby Spinat-Salat, Yuzu, Trüffelöl, Parmigiano Reggiano

Baby spinach salad, yuzu, truffle oil, Parmigiano Reggiano

SOM TAM SALAD 29

Grüne Papaya, Limette, Erdnüsse, getrocknete Garnelen

Traditionelles Rezept vom Mandarin Oriental, Bangkok

Green papaya, lime, peanuts, dried shrimp

Traditional recipe from Mandarin Oriental, Bangkok

SPRING ROLLS 25

Frühlingsrollen, Pflaumensauce

Spring rolls, plum sauce

RINDSTATAR LARB NUA 42

Rindstatar, Kräutersalat, rote Zwiebel, Reischips

Beef tatare, herbs salad, red onions, rice chips

THUNFISCH TATAR 39

Thunfischtatar, Salsa, Jalapeñodressing

Tuna tatar, salsa, jalapeño dressing

LACHS TATAKI 39

Lachs Tataki, Daikon, Miso-Senf-Dressing

Salmon tataki, daikon, miso mustard dressing

OPEN FACE BAOS

Gedämpfte Teigtasche gefüllt mit
Steamed dumpling filled with

Lobster, chili garlic mayonnaise	25
Spicy Korean Fried Chicken	20
Hoisin-glazed Maitake	16

ALPENLACHS 48

Alpenlachs, Thai Basilikum, grüne Papaya

Alpine salmon, Thai basil, green papaya

BLACK COD 68

Kabeljau, Miso, Ingwer

Cod, miso, ginger

KFC 32

Koreanisches gebackenes Poulet mit

roter Chilipaste ODER Soja-Koblauchsauce und Kimchi

Korean-style fried chicken with

red chili paste OR soy garlic sauce and kimchi

WAGYU BURGER 49

Teriyaki Wagyu Rindsburger, Jalapeño-Relish,
Süsskartoffel-Fries

Teriyaki Wagyu beef burger, jalapeño relish,
sweet potato fries

Dessert

ERDBEERBERBECHER 18

Frische Erdbeeren, Butter-Madeleines,
Vanilleglace, Erdbeersorbet

Fresh strawberries, butter madeleines,
vanilla ice cream, strawberry sorbet

YUZU CREME 18

Yuzucreme, Matchaglace,
Vanille-Marshmallow, frische Mango

Yuzu cream, Match ice cream,
vanilla marshmallow, fresh mango

BUTTERMILCH MOUSSE 18

Buttermilchmousse, Salzzitrone, in Honig kandierte
Grapefruit, Sanddornsorbet, Bergamottenschaum

Buttermilk mousse, preserved lemons, honey-candied
grapefruit, sea buckthorn sorbet, bergamot foam

EISKAFFEE 18

Cold brew coffee, Vanilleglace, Rahm

Cold brew coffee, vanilla ice cream, whipped cream

MOCHI 4

Kokosnuss, Himbeere, Tropical *(je Stück / min. 3)*

Coconut, raspberry, tropical (per piece / min. 3)

Allergene / Allergens

Für Informationen betreffend Allergene und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

For information concerning allergies or intolerances, please ask our service colleagues.

Zum Schutz junger Fans / Concept of protecting young Fans

Der Ausschank von alkoholischen Getränken (Wein, Most und Bier) an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten. Der Ausschank von Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten.
The serving of alcoholic beverages (wine, cider and beer) to young Fans under the age of 16 years is prohibited. The serving of spirits to mid age Fans under the age of 18 years is prohibited.

Herkunft / Origins

Rind / Beef	Schweiz / Switzerland
Schwein / Pork	Schweiz / Switzerland
Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland
Hamachi	Australien / Australia*
Poulet & Austern / Chicken & Oysters	Frankreich / France
Garnelen & Thunfisch / Tuna & Prawns	Vietnam
Kabeljau / Cod	USA*
Lachs / Salmon	Schweiz / Switzerland
Hummer / Lobster	Kanada / Canada

Nachhaltige Lieferkette | Sustainable Supply Chain

* kann Antibiotika/Hormonen enthalten | may contain antibiotics/hormones

Nachhaltigkeit auf dem Teller / Sustainability on your plate

Wir beziehen ausschliesslich Fische, welche mit dem **MSC-Siegel** für nachhaltige Fischerei und der **ASC-Zertifizierung** für verantwortungsvolle Aquakultur ausgezeichnet sind.

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unsere Produkte und Gerichte aus **zertifiziert biologischem Anbau.**
We only use fish certified with MSC label for sustainable fishing and ASC certification for responsible aquaculture.
Our staff is delighted to inform you about our certified organic products and dishes.

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE 8.1% MWST

ALL PRICES IN CHF INCLUDING 8.1% VAT

Laktosefrei lactose-free · Vegetarisch vegetarian · Glutenfrei gluten-free · Vegan vegan · orientalisch inspiriert oriental inspiration · Schweizer Qualität Swiss Quality · Scharf Hot/Spicy