

# 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*

Geräucherter 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*

Rindsconsommé mit Winter-Wurzelgemüse

*Beef consommé with winter root vegetables*

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*

French Toast mit geeister Birnenwegge  
und glasierten Früchten

*French toast with iced pear bread and glazed fruits*

Maronimousse mit geeister Kirsche und Bratapfel

*Chestnut mousse with iced cherry and baked apple*



MANDARIN ORIENTAL  
SAVOY  
ZURICH