

**MENU
PER
ORSINI**



ANTONIO GUIDA
Patron Head Chef Orsini

Mandarin Oriental Savoy, Zurich freut sich, Sie im italienischen Fine Dining Restaurant ORSINI willkommen zu heissen. Benannt nach dem historischen Gebäude aus dem 14. Jahrhundert, zollt das Restaurant der illustren italienischen Adelsfamilie Tribut, aus der unter anderem mehrere Päpste stammten.

Erleben Sie traditionelle italienische Gerichte, zeitgenössisch und international interpretiert, mit den besten und frischesten Zutaten aus Italien und lokalem Anbau. Verantwortlich für die kulinarischen Kreationen zeichnet sich unser zwei-Sterne-Koch Antonio Guida aus dem Mandarin Oriental Mailand, der seine Karriere einst im alten ORSINI Restaurant startete.

Tauchen Sie ein in die Atmosphäre von "La Dolce Vita" in einem intimen und eleganten Ambiente und begeben Sie sich auf eine unvergessliche kulinarische Reise durch Italien.

MENÙ DEGUSTAZIONE

DEGUSTATIONSMENÜ

QUI ED ORA

MILLEFOGLIE

di sedano rapa, funghi, melone invernale e
consomme vegetale

Knollensellerie-Millefeuille, Champignons,
Wintermelone und Gemüse-Consomme

FUSILLO

con sarde in "Saor", pinoli e limone nero

Fusillo mit Sardinen in "Saor", Pinienkernen und schwarzer Zitrone

PESCE SPADA

ai carboni con cremoso di funghi, cozze in scapecie
e olio ai fiori d arancio

Gegrillter Schwertfisch mit cremigen Pilzen, marinierten Muscheln
und Orangenblütenöl

FICHI

con lamponi, cardamomo viola e gelato alle foglie di fico

Feigen mit Himbeeren, violetter Kardamom und Feigenblatteis

I CLASSICI

SCAMPO

arrostito con zabaione salato al Marsala
e schiuma di zafferano

Scampi Gebraten mit gesalzenem Marsala-Sabayon
und Safranschaum

RISOTTO

con lamponi, salvia e crema di erbe

Risotto mit Himbeeren, Salbei und Kräutercreme

SPAGHETTO

con lardo di seppia e emulsione di "Colatura di Alici"

Spaghetti mit Sepiaschmalz und Emulsion „Colatura di Alici“

ASTICE BLU

con peperone di senise, cipollotti e cremoso di aglio nero
Chele con zuppetta fredda, pepe rosa e cetrioli

Blauer Hummer mit Senise-Paprika, Frühlingszwiebeln
und schwarzer Knoblauchcreme

Hummerscheren mit kalter Suppe, rosa Pfeffer und Gurken

QUAGLIA

glassata alla birra, salsa alla fricasea e funghi

Wachtelbrust glasiert mit Bier, Frikassee-Sauce und Pilzen

CAPRINO AL BERGAMOTTO

gelato di shiso e té English Breakfast

Ziegenquark-Mousse mit Shiso-Eis und English Breakfast Tee

4 GÄNGE MENU
WEINBEGLEITUNG

CHF 158
CHF 85

6 GÄNGE MENU
WEINBEGLEITUNG

CHF 188
CHF 135

*Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.
Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden
(Für einige Gerichte kann ein Zuschlag von CHF 15 bis CHF 25 erhoben werden)
2 Gänge CHF 118 / 3 Gänge CHF 138*

MENÙ DEGUSTAZIONE

DEGUSTATIONSMENÜ

CACCIAGIONE

TERRINA DI CERVO

salsa di cipolle arrostate, sanguinaccio e uva fragola
Hirschterrine mit Röstzwiebelsauce, Blutwurst
und Concord Trauben

TORTELLLO

farcito di civet di lepre, ostriche e salsa alle 4 spezie
Tortello gefüllt mit Hase nach 'Civet' Art, Austern und 4-Gewürz-Sauce

CAPRIOLO

ai carboni con barbabetola marinata al Campari
e salsa al cardamomo nero
Reh mit in Campari marinierter Roter Bete
und schwarzer Kardamomsauce

GERMANO

petto poché con cavolo nero, anguilla affumicata
e cremoso di limone nero
Pochierte Stockentenbrust mit Schwarzkohl, geräuchertem Aal
und schwarzer Zitronencreme

MOUSSE AL CIOCCOLATO

con gelato alle nocciole Piemontesi e castagne
Mousse au Chocolat mit piemontesischem Haselnusseis und Kastanien

5 GÄNGE MENU
WEINBEGLEITUNG

CHF 210
CHF 135

*Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.
Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden
(Für einige Gerichte kann ein Zuschlag von CHF 15 bis CHF 25 erhoben werden)
2 Gänge CHF 118 / 3 Gänge CHF 138*

Unsere Käseauswahl ist das Ergebnis einer sorgfältigen Suche nach traditionellen und Nischenprodukten aus Italien, Frankreich und der Schweiz. Jedes Stück wird mit Bedacht ausgewählt, um Ihnen ein authentisches und qualitativ hochwertiges Erlebnis zu bieten. Unser Team steht Ihnen jederzeit für Informationen oder Beratung zur Verfügung und begleitet Sie gerne auf einer sensorischen Reise durch die erlesensten Aromen.

Kleine Käseauswahl (3 Stück)

CHF 26

Große Käseauswahl (5 Stück)

CHF 32

Zusätzlich zu unseren Gerichten freuen wir uns, Ihnen die folgenden Premium-Zutaten anzubieten:

„Hybrid“ Kaviar N25

CHF 25 für 5 gr

Weißer Trüffel

CHF 16 für 1 gr

HERKUNFT

FLEISCH

Hirsch/Reh
Wachtel
Stockente
Hase

Oesterreich
Frankreich (Bresse)
Frankreich
Schweiz/Frankreich

FISCH

Scampi
Schwertfisch
Hummer
Caviar
Sardinen
Sepia

Südafrika
Italien
Frankreich
China (veredelt in Deutschland)
Portugal
Italien/Frankreich