

Bubbles & Pearls

Ruinart R de Ruinart	24
Ruinart Rosé	29
Aperol Spritz	18
Sbagliato	22
ECO Negroni	26
1838 Signature 🍸	26
Bellini	24

SAVOY

BRASSERIE

PLAT DU JOUR

Spezialität des Tages 38
Special of the day

MO-FR Lunch limited availability

HUÎTRES DE GILLARDEAU N°2

KLASSISCH (MIN. 3 PCS.) 13
Austern, Schalottenvinaigrette, Ponzu
Oysters, shallot-vinaigrette, ponzu

ENTRÉES

VEGANE POKE BOWL 25

Quinoa, Sojabohnen, Cashewnüsse, Ingwer, Gurke, Koriander, Avocado, Frühlingzwiebeln, Sesam, Nori-Algen
Quinoa, soybeans, cashew nuts, ginger, cucumber, cilantro, avocado, spring onions, sesame, nori seaweed

Marinierter Thunfisch +13
Marinated tuna

MELONE & SCHINKEN 25/43

Cantaloupe Melone, Culatello di Zibello

Cantaloupe melon, Culatello di Zibello

SOMMERSALAT 8/16

Blattsalat, Gurken, Cherrytomaten, Karotten, Croûtons

Leaf salad, cucumber, cherry tomatoes, carrots, croûtons

SALADE NIÇOISE 31

Balfego Thunfisch, Wachtelei, Oliven, rote Zwiebel, Romanasalat

Balfego tuna, quail egg, olives, red onion, romaine lettuce

CAESAR SALAD 25

Romanasalat, Knoblauch-Croûtons, Sardellen, Parmigiano Reggiano, Caesar Dressing, Speck

Romaine lettuce, garlic croûtons, anchovies, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing, bacon

Gegrillte Pouletbrust +12

Grilled chicken breast

Pochierte Garnelen +18

Poached prawns

VICHYSOISE 18

Kartoffel-Lauch-Kaltschale, geräucherter Lachs

Cold potato leek soup, smoked salmon

ZWIEBELSUPPE 18

Zwiebelsuppe, Gruyère

Onion soup, Gruyère

Origin of Fish:

France: Oysters, Loup de mer
Vietnam: Tuna, Prawns,
Germany: Caviar
Netherlands: Mussels, Sole
Canada: Lobster
Switzerland: Salmon
Japan: Hamachi

À PARTAGER

OCHSENSCHWANZPRALINE (MIN. 3 PCS.) 1 piece / 5

Pommery-Senf
Oxtail pralines, Pommery mustard

CHARCUTERIE 28

Aufschnitt, Käse
Cold cuts, cheese

CRUDITÉS 25

Marktgemüse, Avocado-Dip, Yuzu Ponzu

Market vegetables, avocado dip, Nakazuke

N25 OSCIETRA KAVIAR (CLASSIC CONDIMENTS) 30g - 95
125g - 350

INTERMÉDIAIRES

MOULES FRITES 35

Miesmuscheln, Weisseweinsauce, Pommes

Mussels, white wine sauce, french fries

LOBSTER LINGUINE 44/62

Kanadischer Hummer, Basilikum, Tomate

Canadian Lobster linguine, basil, tomato

VÉGÉTARIEN

VEGANER BURGER 39

Plant-based Burger, glutenfreies Brot, veganer Käse, Haussauce

Plant-based patty, gluten-free bun, vegan cheese, house sauce

RATATOUILLE 28

Provenzalisches Gemüse in Tomaten-sauce, Couscous

Provençal vegetables in tomato sauce, couscous

Origin of Meat:

Italy: Air cured ham
France: Corn-fed chicken
Switzerland: Oxtail, Charcuterie, Veal, Beef (except Entrecôte), Pork, Chicken
Ireland: Beef Entrecôte

*Kann Antibiotika und/oder Hormone enthalten

PLATS PRINCIPAUX

LOUP DE MER 48

Wolfsbarsch, Bouillabaisse Sauce, Safran-Kartoffeln, Spinat

Loup de mer, Bouillabaisse sauce, saffron potatoes, spinach

SWISS SALMON 45

Schweizer Lachs, Dashi-Velouté, japanischer Reis, grüner Spargel

Swiss salmon, dashi velouté, Japanese rice, green asparagus

SOLE (2 PER) 155

Seezunge «Müllerin Art», Petersilienkartoffeln, Beurre Noisette

Sole Meunière, parsley potatoes, beurre noisette

MAISPOULARDE 32

Maispouardenbrust, Kartoffelpüree, Brokkoli

Corn-fed chicken breast, mashed potatoes, broccoli

KALBSPAILLARD 45

Rucolasalat, Tomaten Concassé

Veal paillard, rocket salad, tomato concassé

ENTRECÔTE 59

Rinds-Entrecôte, Café de Paris Butter, Trüffel-Pommes, gemischter Salat

Beef entrecôte, Café de Paris butter, truffle French fries, mixed salad

RINDERFILET 61

Kartoffelpüree, Vichy Karotten

Beef filet, mashed potatoes, Vichy carrots

CHATEAUBRIAND (2PER) 155

Kartoffelpüree, Vichy Karotten

Mashed potatoes, Vichy carrots

🚫 Laktosefrei
lactose free

🌿 Vegetarisch
vegetarian

🚫 Glutenfrei
gluten-free

🌱 Vegan
vegan

Für Informationen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

For information concerning allergies or intolerances, please refer to our service personnel.

MANDARIN ORIENTAL HERITAGE

BAO BUN 8

Mit Schweinebauch oder Chinakohl
With pork belly or Chinese cabbage

THAI CEVICHE 38

Marinierte Gelbflossen-Makrele, Limette, Kokosmilch, Chiliöl, Koriander, Avocado

Marinated hamachi, lime, coconut milk, chili oil, cilantro, avocado

KOREAN FRIED CHICKEN 25

Koreanisches gebackenes Hühnchen mit roter Chilipaste oder Sojasauce-Knoblauch, Kimchi

Korean fried chicken, red chili paste or soy garlic sauce, kimchi

SOM TAM SALAD 29

Grüne Papaya, Limette, Palmzucker, geröstete Erdnüsse

Green papaya, lime, palm sugar, roasted peanuts

SAVOY CLASSIQUES

WIENER SCHNITZEL 51

Wiener Kalbsschnitzel, Preiselbeeren

Viennese veal schnitzel, cranberries

Wahlweise dazu / served with

Kartoffel-Gurkensalat
Potato cucumber salad

Pommes
French fries

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 48

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Champignons, Rösti

Stewed veal, mushrooms, Rösti

SAVOY BURGER 41

Wagyu Burger, Stracciatella di Bufala, Tomaten, Rucolasalat, Balsamico-Essig, Ciabatta-Brötchen, Pommes

Wagyu burger, buffalo stracciatella, tomatoes, rocket salad, balsamic vinegar, ciabatta bun, french fries

RINDSTARTAR 28/48

Rindstartar, Rote Beete, Eigelb, Toast
Beef tartar, beetroot, egg yolk, toast

GARNELENCOCKTAIL 41

Pochierte Black-Tiger Garnelen, Eisbergsalat, Marie Rose Sauce, Avocado

Poached Black-Tiger prawns, iceberg lettuce, Marie Rose sauce, avocado

Restaurant Manager: Panagiotis Kissas

Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1% MwSt. und sind in CHF angegeben.

All prices include 8.1% VAT and are in CHF.