

SAVOY

BRASSERIE

Bubbles & Pearls

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

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, Ponzu, Zitrone 🍻🌿
Oysters, ponzu, lemon

STARTERS

N25 OSCIETRA KAVIAR

Classic Condiments 30g á 95
125g á 350

BEEF TARTARE 28/48

Rindstatar, Brioche Toast

Beef tartare, brioche toast

TUNA TARTARE 🌿🍻 39

Thunfischtatar, Salsa, Jalapeño-Dressing

Tuna tartare, salsa, jalapeño dressing

BEETROOT SALAD 🌿🍻 28

Rote-Bete-Salat, Ziegenkäse-Parfait, Apfel, Haselnuss-Dressing
Beetroot salad, goat cheese parfait, apple, hazelnut dressing

SALMON TATAKI 🌿🍻 39

Lachs-Tataki, Rettich, Miso-Senf-Dressing
Salmon tataki, radish, miso-mustard dressing

BUTTERHEAD LETTUCE 21

Kopfsalat, Zitrus-Dressing, 🍻🌿
Knusperreis, Edamame

Butterhead lettuce, citrus dressing, popped rice, edamame

AMBERJACK 🌿🍻 38

Bernsteinmakrele Crudo, Mandarine, Chili

Amberjack Crudo, mandarin, chili

CAESAR SALAD 25

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

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

Gegrillte Pouletbrust +12

Grilled chicken breast

Pochierte Garnelen +18

Poached prawns

GAMBERO ROSSO 🌿🍻 46

Gambero Rosso mariniert mit Sake, rotem Shiso-Saft, Wasabiöl

Red shrimp marinated with sake, red shiso juice, wasabi oil

NÜSSLISALAT 22

Nüsslisalat, French Dressing, Belper Knolle, Walnüsse, Speck, Wachteleier

Corn salad, French dressing, Belper Knolle, walnuts, bacon, quail eggs

BURRATA 🍻 28

Buffalo-Stracciatella, Heirloom-Kirschtomaten, alter Balsamico

Buffalo stracciatella, heirloom cherry tomatoes, aged balsamic

SOUP

BEEF CONSOMMÉ 🌿🍻 18

Rinds Consommé, Chawanmushi

Beef Consommé, Chawanmushi

PUMPKIN SOUP 🌿 21

Kürbissuppe, Ingwer, Jakobsmuscheln

Pumpkin soup, ginger, scallops

ONION SOUP 18

Zwiebelsuppe, Gruyère, croûtons

Onion soup, Gruyère, croûtons

POTATO ESPUMA 18

Kartoffelschaum Espuma, Onsen-Ei, knusprige Kartoffeln

Potato Espuma, Onsen egg, crispy potato

Schwarzer Trüffel pro Gramm +8

Black truffle per gramm

MAIN COURSES

MISTKRATZERLI GAI YANG STYLE 🍻 46

Hähnchen, Erdnuss-Dip

Baby chicken, peanut dip

ENTRECÔTE 🍻 66

Entrecôte, grüner Spargel, Kamebishi-Sojasauce, geschmorte Zwiebeln

Entrecôte, green asparagus, Kamebishi soy sauce, braised onions

PORK BELLY 🍻 38

Glasierter Thurgauer Schweinebauch, Miso-Hollandaise, Rettichsalat

Glazed Thurgau pork belly, miso hollandaise, radish salad

LAMB SHANK 45

Geschmorte Lammhaxe, Polenta, Wurzelgemüse

Braised lamb shank, polenta, root vegetables

RATATOUILLE 🍻🌿 28

Provenzalisches Gemüse in Tomatensauce, Couscous

Provençal vegetables in tomato sauce, couscous

MOULES FRITES 🌿 38

Miesmuscheln, Weissweinsauce, Pommes frites

Mussels, white wine sauce, French fries

ALPINE SALMON 🌿🍻 45

Gebratener Alpenlachs, grüne Papaya, Zitrusfrüchte, Thai-Basilikum

Pan-seared alpine salmon, green papaya, citrus fruits, Thai basil

CLASSICS

WIENER SCHNITZEL 53

Wiener Kalbsschnitzel, Preiselbeeren, eine zusätzliche Beilage

Viennese veal schnitzel, lingonberries, one additional side dish

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 48

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Champignons, Rösti

Stewed veal Zurich style, mushrooms, Rösti

SAVOY BURGER 41

Wagyuburger, karamellierter Apfel, Meerrettich, geschmorte Zwiebel, Sbrinz Käse

Wagyu burger, caramelized apple, horseradish, braised onion, Sbrinz cheese

Beilagen / Side dish +8

Kartoffel-Gurkensalat 🍻🌿
Potato cucumber salad

Pommes frites 🍻
French fries

Gedämpfter Reis 🍻🌿
Steamed rice

Grüner Spargel 🍻🌿
Green asparagus

Gemischtes Gemüse 🍻🌿
Mixed vegetables

PASTA

SPAGHETTI CARBONARA 28

Spaghetti Carbonara, Guanciale, Eigelb, Pecorino romano

Spaghetti carbonara, Guanciale, egg yolk, pecorino romano

ORZO PASTA 🍻 31

Orzo Pasta, Blue de Buffalo, Fingerlimetten, Kräutersauce

Orzo pasta, blue de buffalo, finger limes, herb sauce

PACCHERI 🍻 28/36

Paccheri, Basilikum, Tomaten, Knoblauch

Paccheri, basil, tomato, garlic

TAGLIATELLE 🍻 28/36

Tagliatelle, Parmesankäse

Tagliatelle, Parmigiano Reggiano

Schwarzer Trüffel pro Gramm +8

Black truffle per gramm

OPEN FACE BAOS

GLAZED PORK BELLY 🍻 1 piece / 18

Glasierter Schweinebauch, Gurkensalat

Glazed pork belly, cucumber salad

BOSTON LOBSTER 🍻 1 piece / 25

Hummer, Chili-Knoblauch-Mayonnaise, Mango-Chutney

Lobster, chili garlic mayonnaise, mango chutney

WOODHEN MUSHROOM 🍻 1 piece / 16

Maitake-Pilze, Hoisin-sauce

Woodhen mushroom, hoisin sauce

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.

🌿 Laktosefrei
lactose-free

🌿 Vegetarisch
vegetarian

🌿 Glutenfrei
gluten-free

🍻 Vegan
vegan



Orientalisches Erbe
oriental heritage

Chefkoch: Benjamin Halat

Alle Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt. und sind in CHF angegeben.

All prices include 8.1% VAT and are in CHF.

Origin of fish:

Australia: Amberjack
France: Oysters, Mussels 🍻
Vietnam: Tuna, Prawns (Nachhaltige Züchtung | Sustainable Farming)
Germany: Caviar (caught in china)
Canada: Lobster
Switzerland: Salmon 🍻
Japan: Scallops
Italy: Red Shrimp 🍻

🍻 Nachhaltige Lieferkette/Sustainable Supply Chain

Origin of meat:

France: Lamb
Switzerland:
Veal, Beef (except Entrecôte), Pork, Chicken 🍻
Australia: Beef Entrecôte*

*Kann Antibiotika und/oder Hormone enthalten
*May contain antibiotics and/or hormones